

Temeljem članka 17. stavak 2. i članka 72. Zakona o hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 50/04) i članka 17. Zakona o Vijeću ministara Bosne i Hercegovine ("Službeni glasnik BiH", br. 30/03, 42/03, 81/06, 76/07, 81/07 i 94/07), Vijeće ministara Bosne i Hercegovine, na prijedlog Agencije za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine, u suradnji s nadležnim tijelima entiteta i Brčko Distrikta Bosne i Hercegovine, na 38. sjednici, održanoj 31. siječnja 2008. godine, donijelo je

PRAVILNIK

O JAKIM ALKOHOLNIM PIĆIMA I ALKOHOLNIM PIĆIMA

DIO PRVI - OPĆE ODREDBE

Članak 1. (Predmet)

Pravilnikom o jakim alkoholnim pićima i alkoholnim pićima (u daljnjem tekstu: Pravilnik), uređuju se opći zahtjevi kakvoće za jaka alkoholna pića i alkoholna pića (u daljnjem tekstu: proizvod), koja se stavljaju na tržište, a odnose se na:

- a) kategorizaciju i naziv;
- b) senzorska (organoleptička) svojstva i sastav;
- c) vrstu i sadržaj sirovina, dodataka i drugih tvari koje se rabe u proizvodnji i preradi;
- d) tehnološke postupke koji se primjenjuju u proizvodnji i preradi;
- e) opće zahtjeve deklariranja ili označavanja;
- f) uvjete u pogledu osiguravanja i očuvanja kakvoće proizvoda.

Članak 2. (Opseg primjene)

- (1) Odredbe ovoga Pravilnika ne primjenjuju se na pivo, vino, voćna vina i druge proizvode od grožđa, vina i voćnih vina i njihovih proizvoda koji su uređeni posebnim propisima.
- (2) Proizvodi iz stavka (1) ovoga članka mogu se rabiti kao sastojci u proizvodnji jakih alkoholnih pića i alkoholnih pića, uz uvjete i na način propisan ovim Pravilnikom.
- (3) Ovaj Pravilnik se ne primjenjuje na jestive i dijetetske proizvode koji sadrže alkohol, na farmaceutske proizvode koji sadrže alkohol i na voće u alkoholu, čija je kakvoća određena posebnim propisima.

Članak 3. (Jaka alkoholna pića)

- (1) **Jaka alkoholna pića** su, u smislu ovoga Pravilnika, sva pića koje sadrže najmanje 15% vol. alkohola, ukoliko ovim Pravilnikom nije drukčije propisano.
- (2) Jaka alkoholna pića proizvode se:
 - a) izravno destilacijom prevrelih sirovina poljoprivrednog podrijetla koje sadrže šećer ili su prethodno ošecerene uz ili bez dodavanja arome i/ili maceracijom aromatskog bilja i plodova i/ili dodavanjem aroma, šećera i drugih sladila etilnom alkoholu poljoprivrednog podrijetla i/ili proizvodima određenim ovim Pravilnikom, ili
 - b) miješanjem jakog alkoholnog pića s:
 - 1) jednim ili više jakih alkoholnih pića,
 - 2) etilnim alkoholom poljoprivrednog podrijetla, destilatom poljoprivrednog podrijetla ili jakim alkoholnim pićem,

- 3) jednim ili više alkoholnih pića,
- 4) jednim ili više pića.

Članak 4. (Alkoholna pića)

Alkoholna pića su, u smislu ovoga Pravilnika, sva pića koje sadrže više od 2%, a najviše do 15% vol. alkohola, osim u slučaju pića koja su propisana posebnim propisima.

Članak 5. (Srodni proizvodi)

Na proizvode za koje ovim Pravilnikom nisu propisani uvjeti kakvoće, i drugi zahtjevi primjenjuju se odredbe koje se odnose na skupinu srodnih proizvoda.

Članak 6. (Definicije)

Definicije uporabljene u ovome Pravilniku imaju sljedeća značenja:

- a) **etilni alkohol poljoprivrednog podrijetla** jeste alkohol dobiven rafiniranjem prevrelih sirovina poljoprivrednog podrijetla, a koji ispunjava temeljne zahtjeve u pogledu kakvoće etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla, propisane Aneksom I ovoga Pravilnika i njegov je sastavni dio;
- b) **destilat poljoprivrednog podrijetla** (voćni destilat, žitni destilat i dr.) jeste alkoholna tekućina proizvedena destilacijom na više od 55% vol. alkohola od prevrelih poljoprivrednih sirovina navedenih u ovome Pravilniku koje izvorno sadrže šećer ili su prethodno ošecerene, a koja zadržava miris i okus uporabljene sirovine. Kada je navedena sirovina rabljena u proizvodnji, destilat mora biti proizveden samo od te sirovine;
- c) **voda za proizvodnju alkoholnih pića** jeste destilirana, omekšana ili demineralizirana voda za piće koja ispunjava zahtjeve propisane posebnim propisom o zdravstvenoj ispravnosti vode za piće;
- d) **maceriranje** jeste tehnološki postupak ekstrahiranja sastojaka aromatskog bilja, voća ili plodova u destilatu ili etilnom alkoholu na sobnoj temperaturi;
- e) **aromatiziranje** jeste uporaba aroma u proizvodnji jakih alkoholnih pića i alkoholnih pića, sukladno posebnom propisu kojim se propisuju prehrambeni aditivi koji se mogu nalaziti u hrani;
- f) **bojanje** jeste uporaba boja u proizvodnji jakih alkoholnih i alkoholnih pića, sukladno posebnom propisu kojim se propisuju prehrambeni aditivi koji se mogu nalaziti u hrani;
- g) **zasladivanje** jeste uporaba jednog ili više sljedećih proizvoda u spravljanju jakih alkoholnih pića i alkoholnih pića: polubijelog šećera, bijelog šećera, rafiniranog bijelog šećera, dekstroze, fruktoze, glukoznog sirupa, tekućeg šećera, invertnog tekućeg šećera, invertnog šećernog sirupa, rektificiranog koncentriranog mošta od grožđa, koncentriranog mošta od grožđa, svježeg mošta od grožđa, prženog šećera, meda, sirupa rogača ili drugih prirodnih ugljikohidratnih tvari koje imaju jednak učinak kao navedeni proizvodi;
- h) **prženi šećer** jeste proizvod dobiven isključivo kontroliranim grijanjem saharoze, bez dodavanja baza, mineralnih soli, aditiva ili drugih tvari;

- i) **miješanje** jeste spajanje dvaju ili više jakih alkoholnih pića ili alkoholnih pića, međusobno ili s drugim pićima, radi dobivanja novoga pića;
- j) **odavanje alkohola** jeste dodavanje etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla alkoholnom piću i jakom alkoholnom piću;
- k) **slaganje** jeste spajanje dvaju ili više jakih alkoholnih ili alkoholnih pića koja pripadaju istoj kategoriji s manjim razlikama u sastavu zbog jednog ili više sljedećih čimbenika:
- 1) načina na koji su pripremljena,
 - 2) upotrebe destilacijskih kotlova,
 - 3) razdoblja odležavanja i starenja,
 - 4) zemljopisnog područja proizvodnje.
- (Jako alkoholno piće ili alkoholno piće proizvedeno na takav način pripada istoj kategoriji kao izvorno jako alkoholno ili alkoholno piće prije slaganja).
- l) **odležavanje, dozrijevanje ili starenje** jeste provođenje prirodnog procesa oplemenjivanja u destilatu, odnosno jakom alkoholnom piću ili alkoholnom piću u odgovarajućim posudama, u svrhu poboljšanja senzorskih (organoleptičkih) svojstava gotovoga proizvoda;
- m) **alkoholna jakost (sadržaj alkohola izražen u % vol.)** jeste omjer obujma alkohola u proizvodu i ukupnog obujma proizvoda pri 20 °C, izražen u postocima;
- n) **sadržaj hlapljivih tvari** jeste količina svih hlapljivih tvari, osim etilnog i metilnog alkohola, sadržana u alkoholnom piću i jakom alkoholnom piću dobivenom isključivo destilacijom, kao rezultat isključivo destilacije i redestilacije uporabljenih sirovina;
- o) **vinski alkohol** jeste proizvod dobiven destilacijom vina ili drugih fermentiranih proizvoda od grožđa, sa sadržajem alkohola manjim od 94,8% vol. alkohola, kod kojeg se ne smije osjetiti miris i okus drukčiji od onoga koji potječe od uporabljenih sirovina. Vinski alkohol se ne može rabiti za proizvodnju rakije od voća i grožđa, osim za proizvodnju brendija (brandy);
- p) **voćni alkohol** jeste proizvod dobiven destilacijom prevrelog masulja ili voćnog soka, destilirana na manje od 94,8% vol. alkohola, u kojem se ne smije osjetiti miris i okus drukčiji od onoga koji potječe od uporabljenih sirovina;
- r) **mjesto proizvodnje** jeste mjesto, područje ili zemlja u kojoj je obavljena ona faza proizvodnje koja jakom alkoholnom piću ili alkoholnom piću daje karakter i bitna konačna svojstva;
- s) **kategorije jakih alkoholnih i alkoholnih pića** su sva alkoholna pića obuhvaćena istom definicijom;
- t) **masulj** jeste svježe izgnječeno voće ili grožđe, s peteljkom ili bez nje;
- u) **vinski talog** jeste ostatak koji se taloži u posudama koje sadrže vino nakon vrenja, za vrijeme odležavanja i nakon dopuštenih postupaka, te ostatak dobiven nakon filtriranja ili centrifugiranja vina:
- 1) vinskim talogom smatra se i ostatak koji se taloži u posudama s moštom od grožđa za vrijeme skladištenja ili nakon dopuštenog postupka, te ostatak dobiven filtriranjem ili centrifugiranjem toga proizvoda.
- v) **komina** jeste ostatak od prešanja svježega voća ili grožđa, neprevrela ili prevrela;
- z) **proizvođačka specifikacija** jeste dokument koji sadržava:
- 1) evidencijski broj i datum donošenja dokumentacije,
 - 2) naziv proizvoda i njegov trgovački naziv, ukoliko ga proizvod ima, te seriju ili lot,
 - 3) kategoriju proizvoda,
 - 4) nazivnu količinu punjenja,
 - 5) udio alkohola izražen u% vol.,
 - 6) podatke o količini osnovnih sastojaka i dodanih aditiva (navesti kategoriju uporabljenih aditiva i E-brojeve ili nazive aditiva),
 - 7) uvjeti čuvanja, po potrebi, ako mogu utjecati na trajnost proizvoda,
 - 8) kratak opis tehnološkog postupka proizvodnje,
 - 9) datum početka proizvodnje prema proizvodnoj dokumentaciji,
 - 10) izvješće i datum laboratorijske analize obavljene u ovlaštenom laboratoriju.
- Članak 7.
(Dodaci kojima se poboljšava kakvoća)
- (1) U proizvodnji jakih alkoholnih pića i alkoholnih pića, ukoliko ovim Pravilnikom nije drukčije određeno, mogu se dodavati zbog poboljšanja kakvoće proizvoda:
 - a) biljni ekstrakti na bazi prirodnih destilata za rakije;
 - b) biljni ekstrakti na bazi etilnog alkohola za alkoholna pića i likere, te šećer i med;
 - c) u proizvodnji specijalnih vrsta rakija, osim biljnih ekstrakata smiju se dodavati i macerati dobiveni iz voćnih plodova i dijelova voća koji sadrže šećer, te aromatske tvari iz tih plodova.
 - (2) Biljni ekstrakti, osim eteričnih ulja, mogu sadržavati i druge njima svojstvene sastojke, kao što su: biljne tvari, mineralne tvari i organske kiseline.
 - (3) Biljnim ekstraktima u proizvodima smatraju se i tvari ekstrahirane iz drvenih posuda u kojima proizvodi odležavaju.
 - (4) Ukupni sadržaj ekstrakta, odnosno macerata ne smije biti veći od granice određene za ekstrakt kod određenih jakih alkoholnih ili alkoholnih pića.
- Članak 8.
(Nedopuštena uporaba dodataka)
- U proizvodnji jakih alkoholnih pića i alkoholnih pića, ukoliko ovim Pravilnikom nije drukčije određeno, nije dopuštena uporaba:
- a) sredstava za pojačavanje dojma o alkoholnoj jakosti proizvoda;
 - b) nerafiniranog alkohola;
 - c) denaturiranog alkohola i metilnog alkohola;
 - d) narkotika i psihotropnih tvari;
 - e) ionizirajućih i ultraljubičastih zraka.
- Članak 9.
(Dopuštena uporaba aditiva i pomoćnih sredstava)
- U proizvodnji jakih alkoholnih pića i alkoholnih pića, ako nije drugačije određeno ovim Pravilnikom, dopuštena je uporaba aditiva i pomoćnih sredstava sukladno odredbama

posebnih propisa o prehrambenim aditivima koji se mogu nalaziti u hrani.

**Članak 10.
(Deklariranje ili označavanje)**

(1) Deklariranje ili označavanje jeste stavljanje slovnih oznaka, trgovačkih oznaka, zaštitnog znaka (žiga), naziva proizvoda, slikovnih prikaza ili simbola na ambalažu, etiketu, obruč ili privjesnicu, a mora sadržavati:

- a) naziv proizvoda i njegov trgovački naziv, ukoliko ga proizvod ima;
- b) kategoriju proizvoda;
- c) nazivnu količinu punjenja;
- d) udio alkohola izražen u% vol.;
- e) naziv i sjedište proizvođača ili onoga koji je proizvod punio odnosno pakirao, a za uvezeni proizvod zemlju podrijetla, naziv i sjedište proizvođača, te naziv i adresu uvoznika;
- f) podatke o osnovnim sastojcima i dodanim aditivima (navesti kategoriju uporabljenih aditiva i E-brojeve ili naziv aditiva);
- g) datum proizvodnje odnosno pakiranja, rok valjanosti za proizvode koji imaju manje od 10% vol. alkohola i proizvode kojima je ovim Pravilnikom propisan rok valjanosti. Datum proizvodnje odnosno pakiranja označava se navođenjem mjeseca i godine, tako što su mjesec i godina napisani dvoznamenkastim brojem, a rok valjanosti ili tekst: "upotrijebiti do" također oznakom za rok (mjesec i godina) pisani su dvoznamenkastim brojevima;
- h) seriju (lot) proizvoda;
- i) uvjete čuvanja, po potrebi, ako mogu utjecati na trajnost proizvoda.

(2) Naziv proizvoda, nazivna količina punjenja, rok valjanosti ili oznaka mjesta na kojem je on utisnut i udio alkohola moraju se označiti u istom vidnom polju.

(3) Nazivna količina punjenja, označavanje nazivnih količina i dopuštena odstupanja od nazivnih količina punjenja za proizvode propisane ovim Pravilnikom moraju odgovarati posebnim propisima o mjernim jedinicama:

- a) od nazivne količine proizvoda deklarirane ovim stavkom dopušteno je odstupanje od (\pm) neto obujma pri temperaturi od 20°C, i to:

Nazivna količina	Najviša dopuštena odstupanja
2.000 ml	1,5%
1.000 ml	2,0%
500 ml	3,0%
200 ml	4,0%
100 ml	6,0%
50 ml	8,0%

- b) prosjek najmanje 10 pakiranja proizvoda mora odgovarati deklariranoj nazivnoj količini proizvoda;
- c) za nazivnu količinu proizvoda koja je između dviju količina naznačenih u točki a) dopušta se odstupanje koje odgovara prosjeku odstupanja predviđenih za te dvije količine.

(4) Prilikom deklariranja alkohola dopušteno je odstupanje do $\pm 0,5\%$ vol. alkohola.

(5) Nazivi jakih alkoholnih pića i alkoholnih pića propisanih ovim Pravilnikom, mogu se rabiti samo za označavanje jakih alkoholnih pića i alkoholnih pića koja ispunjavaju uvjete za tu kategoriju.

(6) Ukoliko jako alkoholno piće ne odgovara stavku (5) ovoga članka, može se označiti samo kao **"jako alkoholno piće"**, bez navođenja kategorije.

(7) Deklariranje ili označavanje jakih alkoholnih pića i alkoholnih pića mora ispunjavati sljedeće uvjete:

- a) ako je proizvod bio podvrgnut miješanju, naziv pod kojim se proizvod stavlja na tržište, može se dopuniti oznakom **"mješavina"**;
- b) ako alkohol ne proistječe iz jakog alkoholnog pića navedenog na deklaraciji, njegovo podrijetlo mora se navesti u istom vidnom polju kao i naziv jakog alkoholnog pića, uz navođenje vrste alkohola poljoprivrednog podrijetla ili samo uz navod: **"alkohol poljoprivrednog podrijetla"**, a u oba slučaja iza riječi: **"proizvedeno od"** ili **"proizvedeno uporabom"**.

(8) Kada je na deklaraciji navedena sirovina iz koje je proizveden etilni alkohol poljoprivrednog podrijetla, svaki pojedini uporabljeni alkohol mora se navesti redoslijedom prema rabljenom sadržaju.

(9) Jaka alkoholna pića i alkoholna pića ne mogu se označavati izrazima kao što su: "poput", "vrsta", "proizvedeno", "aroma" ili drugim sličnim izrazima.

(10) Kada rum, viski (whisky), žitna rakija/žitni brendi (brandy) vinska rakija i brendi (brandy), rakija od voćne komine, rakija od groždica, voćna rakija, osim jakog alkoholnog pića od bobičastog voća, jabukovača, brendi (brandy) od jabukovače, kruškovača sadrže dodani etilni alkohol poljoprivrednog podrijetla, prilikom stavljanja na tržište ne smiju se označavati navedenim nazivima.

(11) Nazivi jakih alkoholnih pića i alkoholnih pića mogu se dopuniti oznakama zemljopisnog i kontroliranog podrijetla i kakvoće, sukladno posebnim propisima.

(12) Deklaracija mora biti lako uočljiva, čitljiva i napisana jednim od pisama i jezika u službenoj uporabi u Bosni i Hercegovini.

(13) Proizvod proizveden u Bosni i Hercegovini može se označiti i na engleskom jeziku - Produced in Bosnia and Herzegovina.

(14) Na deklariranje ili označavanje alkoholnih pića primjenjuju se i drugi propisi kojima se propisuje opće deklariranje ili označavanje hrane.

(15) Ukoliko su jaka alkoholna pića i alkoholna pića obojana ili aromatizirana, moraju sadržavati navod da je proizvod obojan ili aromatiziran prirodnim ili umjetnim bojama ili aromama, sukladno posebnim propisima, kojima se uređuje opće deklariranje ili označavanje hrane i prehrambeni aditivi koji se mogu nalaziti u hrani.

Članak 11.

(Obveze proizvođača)

Proizvođač je dužan sačiniti proizvođačku specifikaciju za svaki pojedinačni proizvod koji proizvodi temeljem ovoga Pravilnika, kojim se ispunjavaju uvjeti za osiguranje i očuvanje kakvoće i uređuju opći zahtjevi za jaka alkoholna pića i alkoholna pića koja se stave na tržište.

Članak 12.
(Stavljanje u promet)

- (1) Jaka alkoholna pića i alkoholna pića mogu se stavljati u promet u maloprodaju i u ugostiteljstvu samo u originalnom pakiranju.
- (2) Ambalaža u kojoj se proizvodi stavljaju u promet mora se opremiti zatvaračima koji su tako dizajnirani da se izbjegne mogućnost krivotvorenja i onečišćenja.
- (3) Jaka alkoholna pića i alkoholna pića mogu se stavljati u promet u rinfuzi samo u slučaju daljnje prerade.

DIO DRUGI - POSEBNE ODREDBE

POGLAVLJE I. JAKA ALKOHOLNA PIĆA

Članak 13.
(Razvrstavanje jakih alkoholnih pića)

Jaka alkoholna pića iz članka 3. stavak (1) ovoga Pravilnika, ovisno o uvjetima proizvodnje, tehnološkom postupku i vrsti sirovina, svrstavaju se u sljedeće skupine:

- a) rakije;
- b) rakije dobivene posebnim postupcima;
- c) jaka alkoholna pića dobivena posebnim postupcima;
- d) likeri;
- e) miješana jaka alkoholna pića (koktel).

Odjeljak A. Rakija

Članak 14.
(Definicija rakije)

- (1) Rakija je proizvod dobiven destilacijom prevrelog soka, masulja ili komine grožđa ili drugoga voća na manje od 86% vol. alkohola, ukoliko ovim Pravilnikom nije drukčije propisano.
- (2) Rakija mora imati senzorna (organoleptička) svojstva karakteristična za pojedine vrste rakija, koja potječu od upotrebljenih sirovina.

Članak 15.
(Opće značajke)

- (1) Sirovini za destilaciju ne smiju se dodavati arome niti etilni alkohol poljoprivrednog podrijetla, šećer i drugi ugljični hidrati u svrhu umnažanja.
- (2) Rakija se ne smije aromatizirati niti zaslađivati, osim specijalnih rakija.
- (3) Rakija se može podvrgnuti odgovarajućem odležavanju radi postizanja boljih senzornih (organoleptičkih) svojstava.
- (4) Rakiju proizvedenu od destilata, koji je odležavao u drvenim spremnicima (bure ili kaca), najmanje godinu dana, dozvoljeno je označavati pridjevom "stara" ako ovim Pravilnikom nije drugačije propisano.
- (5) Na etiketi je dopušteno ilustriranje voća od kojeg je rakija proizvedena, osim ako je rakija proizvedena od koma i/ili taloga voća i vina.

Članak 16.
(Vrsta rakija)

Vrste rakija su:

- a) rakija od grožđa;
- b) voćna rakija;
- c) rakija od voćne komine;
- d) specijalna rakija.

Članak 17.
(Rakije od grožđa)

Rakija od grožđa je: vinjak, brendi (brandy), lozovača (loza), komovača, droždenka, vinovica i rakija od grožđica.

Članak 18.
(Vinski destilat)

- (1) Vinski destilat je proizvod dobiven isključivo destilacijom vina koji ne sadržava više od 2 g/l hlapljivih kiselina izraženih kao octena kiselina, s ili bez taloga ili vina pojačanog destilacijom ili redestilacijom vinskog destilata na manje od 86% vol. alkohola.
- (2) Vinskom destilatu nije dopušteno dodavati etilni alkohol poljoprivrednog podrijetla ni destilate drugog podrijetla.
- (3) Prilikom stavljanja na tržište, vinski destilat mora udovoljiti sljedećim zahtjevima da je:
 - a) sadržaj hlapljivih tvari najmanje 125 g/hl, preračunato na 100% vol. alkohola (Aneks II);
 - b) sadržaj metilnog alkohola najviše 200 g/hl, preračunato na 100% vol. alkohola.

Članak 19.
(Vinjak)

- (1) Vinjak je proizvod dobiven od vinskog destilata ili redestilacijom vinskog destilata na manje od 86% vol.
- (2) Prilikom stavljanja na tržište vinjak mora ispunjavati sljedeće zahtjeve, da:
 - a) alkoholna jakost gotovog proizvoda iznosi najmanje 37,5% vol.;
 - b) sadržava najmanje 125 g/hl hlapljivih tvari preračunato na 100% vol. alkohola (Aneks II);
 - c) sadržava najviše 200 g/hl metilnog alkohola preračunato na 100% vol. alkohola;
 - d) je vinski destilat odležao najmanje godinu dana u hrastovim spremnicima ili najmanje šest mjeseci u hrastovim bačvama obujma manjeg od 1.000 litara.
- (3) Vinjak se može označavati zvjezdicama, tako što svaka zvjezdica označava jednu godinu odležavanja vinskog destilata, te oznakom: "**stari vinjak**" ako je destilat odležao najmanje tri godine u hrastovim bačvama.

Članak 20.
(Brendi (brandy))

- (1) Brendi (brandy) je proizvod dobiven od vinskog destilata destiliranog na manje od 86% vol. alkohola, a može se miješati s vinskim alkoholom destiliranim na manje od 94,8% vol. alkohola, pod uvjetom da vinski destilat ne premašuje 50% od ukupnog sadržaja alkohola u gotovome proizvodu.
- (2) Prilikom stavljanja na tržište brendi (brandy) mora ispunjavati sljedeće zahtjeve, da:
 - a) alkoholna jakost gotovog proizvoda iznosi najmanje 36% vol.;
 - b) sadržava najmanje 125 g/hl hlapljivih tvari, preračunato na 100% vol. alkohola (sadržaj mora proizlaziti isključivo iz destilacije ili redestilacije upotrebljenih sirovina, Aneks II);
 - c) sadržava najviše 200 g/hl metilnog alkohola preračunato na 100% vol. alkohola;

- d) je vinski destilat odležao najmanje jednu godinu u hrastovim spremnicima ili najmanje šest mjeseci u hrastovim bačvama obujma manjeg od 1 000 litara.
- (3) Brendi (brandy) se može označavati zvjezdicama, tako što svaka zvjezdica označava jednu godinu odležavanja vinskog destilata, te oznakom: "**stari brendi (brandy)**" ako je destilat odležao najmanje tri godine u hrastovim bačvama.

Članak 21.
(Lozovača - Loza)

- (1) Lozovača (loza) je proizvod dobiven destilacijom prevrelog groždanog masulja na manje od 86% vol. alkohola.
- (2) Prilikom stavljanja na tržište lozovača (loza) mora ispunjavati sljedeće zahtjeve, da:
- alkoholna jakost gotovog proizvoda iznosi najmanje 37,5% vol.;
 - sadržava najmanje 140 g/hl hlapljivih tvari preračunato na 100% vol. alkohola (Aneks II);
 - sadržava najviše 400 g/hl metilnog alkohola preračunato na 100% vol. alkohola.

Članak 22.
(Komovača)

- (1) Komovača je proizvod dobiven iz fermentirane groždane komine i destilirana neposredno s vodenom parom ili destilirana nakon dodavanja vode grožđanoj komini.
- (2) Komini se može dodati vinski talog. Sadržaj taloga koji se može dodati komini za proizvodnju komovače ne smije biti veći od 25 kg taloga po 100 kg uporabljenog grožđanog koma. Sadržaj alkohola koji potječe od taloga ne smije premašiti 35% od ukupnog sadržaja alkohola u gotovome proizvodu.
- (3) Destilacija se izvodi uz prisutnost same groždane komine na manje od 86% vol. alkohola, a dopuštena je i redestilacija na jednaku alkoholnu jakost.
- (4) Prilikom stavljanja na tržište komovača mora ispunjavati sljedeće zahtjeve, da:
- alkoholna jakost gotovog proizvoda iznosi najmanje 37,5% vol.;
 - sadržava najmanje 140 g/hl hlapljivih tvari preračunato na 100% vol. alkohola (Aneks II);
 - sadržava najviše 1.000 g/hl metilnog alkohola preračunato na 100% vol. alkohola.

Članak 23.
(Droždenka)

- (1) Droždenka je proizvod dobiven destilacijom vinskog taloga na manje od 86% vol. alkohola. Redestilacija je dopuštena na jednaku alkoholnu jakost.
- (2) Prilikom stavljanja na tržište droždenka mora ispunjavati sljedeće zahtjeve, da:
- alkoholna jakost gotovog proizvoda iznosi najmanje 37,5% vol.;
 - sadržava najmanje 140 g/hl hlapljivih tvari preračunato na 100% vol. alkohola (Aneks II);
 - sadržava najviše 400 g/hl metilnog alkohola preračunato na 100% vol. alkohola.

Članak 24.
(Vinovica)

- (1) Vinovica je proizvod dobiven destilacijom vina s ili bez vinskog taloga ili vina s ili bez taloga kojem je dodano 30% vina od komine na manje od 86% vol. alkohola. Redestilacija je dopuštena na jednaku alkoholnu jakost.
- (2) Prilikom stavljanja na tržište vinovica mora ispunjavati sljedeće zahtjeve, da:
- alkoholna jakost gotovog proizvoda iznosi najmanje 37,5% vol.;
 - sadržava najmanje 140 g/hl hlapljivih tvari preračunato na 100% vol. alkohola (Aneks II);
 - sadržava najviše 400 g/hl metilnog alkohola preračunato na 100% vol. alkohola.

Članak 25.
(Rakija od groždica)

Rakija od groždica (suhog grožđa) je proizvod dobiven fermentacijom i destilacijom vodom maceriranog i ekstrahiranog suhog grožđa na manje od 86% vol. alkohola i ima senzorska (organoleptička) svojstva uporabljene sirovine. Dopušteni sadržaj metilnog alkohola iznosi najviše 400 g/hl, preračunato na 100% vol. alkohola.

Članak 26.
(Voćne rakije)

- (1) Voćna rakija je proizvod dobiven isključivo destilacijom prevrelog masulja voća (s ili bez koštica) ili mošta od voća ili soka od voća, destilirana na manje od 86% vol. alkohola tako da ima miris i okus destiliranog voća i da:
- sadržava najmanje 200 g/hl hlapljivih tvari preračunato na 100% vol. alkohola (Aneks III);
 - sadržava najviše 1.500 g/hl metilnog alkohola preračunato na 100% vol. alkohola, osim u slučaju rakija dobivenih od šljiva, mirabela, trešanja, jabuka i krušaka (izuzimajući sortu viljamovka *Pyrus communis Williams*) koje mogu sadržavati najviše 1.200 g/hl metilnog alkohola preračunato na 100% vol. alkohola;
 - u slučaju koštuničavog voća, može sadržavati najviše 10 g/hl cijanovodične kiseline, preračunato na 100% vol. alkohola;
 - alkoholna jakost gotovog proizvoda iznosi najmanje 37,5% vol., izuzimajući rakiju šljivovicu koja može sadržavati najmanje 25% vol. alkohola (tradicionalna bosanska meka šljivovica).
- (2) Voćna rakija može sadržavati i plod voća od kojeg je proizvedena (npr. kruška sorte *Williams* u rakiji viljamovki).

Članak 27.
(Sirovine za proizvodnju voćne rakije)

Voćne rakije proizvode se od:

- koštuničavog voća** - šljiva (*Prunus domestica*), trešnja (*Prunus avium*), višnja (*Prunus ceracus*), trnina (*Prunus spinosus*), liči (*Litchi chinensis*), drenjina (*Cornus mas*), marelica (*Prunus armeniaca*), breskva (*Prunus persica*), rogač (*Ceratonia siliqua*) i dr.;
- jabučastog voća** - jabuka (*Malus domestica*), dunja (*Cydonia oblonga*), kruška (*Pyrus communis*), oskoruša (*Sorbus domestica*), mušmula (*Mespilus germanica*), jarebika (*Sorbus aucuparia*), nar (*Punica granatum*), gloginja (*Crataegus oxyacantha*), smokva (*Ficus carica*) i dr.;

- c) **bobičastog voća** - borovnica (*Vaccinium myrtillus*), ogrozd (*Ribes grossularia*), ribiz (*Ribes spp.*), jagoda (*Fragaria spp.*), kupina (*Rubus fruticosus*), ostrušica (*Rubus caesius*), malina (*Rubus idaeus*), dud (*Morus spp.*), brusnica (*Vaccinium vitis-idaea*), planika (*Arbutus unedo*), bazga (*Sambucus nigra*) i dr.

Članak 28.

(Voćna rakija od miješanog voća)

- (1) Ako se voćna rakija proizvodi od više vrsta voća, označava se kao voćna rakija od miješanog voća.
- (2) Naziv proizvoda mora biti dopunjen nazivima upotrijebljenih vrsta voća, navedenim padajućim redom u odnosu na sadržaj.

Članak 29.

(Označavanje voćne rakije)

- (1) Proizvodi iz članka 27. ovoga Pravilnika moraju biti označeni tako da uz riječ "**rakija**" stoji ime voća od kojega je proizvedena, npr.:
 - a) rakija od trešnje ili trešnjevača;
 - b) rakija od šljive ili šljivovica;
 - c) rakija od kruške ili kruškovača i sl.
- (2) Voćna rakija može biti nazvana po sorti voća, pod uvjetom da udio te sorte iznosi najmanje 70%, osim rakije viljamovke koja mora biti isključivo od sorte kruške *Williams*.

Članak 30.

(Rakija od voćne komine)

- (1) Rakija od voćne komine je proizvod dobiven fermentacijom i destilacijom voćne komine, osim groždane komine, na manje od 86% vol. alkohola.
- (2) Dopuštena je redestilacija na jednaku alkoholnu jakost.

Članak 31.

(Naziv rakije)

Prilikom stavljanja na tržište, rakija od voćne komine mora u nazivu nositi oznaku "**rakija od komine**" npr. šljive.

Članak 32.

(Zahtjevi za stavljanje na tržište)

Prilikom stavljanja na tržište, rakija od voćne komine mora ispunjavati sljedeće zahtjeve, da:

- a) alkoholna jakost gotovoga proizvoda iznosi najmanje 37,5% vol.;
- b) sadržava najmanje 200 g/hl hlapljivih tvari, preračunato na 100% vol. alkohola (Aneks III);
- c) sadržava najviše 1.500 g/hl metilnog alkohola, preračunato na 100% vol. alkohola;
- d) u slučaju voćne komine od koštuničavog voća, mogu sadržavati najviše 10 g/hl cijanovodične kiseline preračunato na 100% vol. alkohola.

Članak 33.

(Specijalna rakije)

- (1) Specijalna rakija je proizvod dobiven aromatiziranjem vinskog destilata i rakija raznim plodovima, voćem, aromatskim biljem, njihovim maceratima i eteričnim uljima (npr. travarica, orahovača, klevkovača i dr.).
- (2) Specijalna rakija može se proizvoditi i na način kojim se voćnom ili grožđanom masulju ili soku prije fermentacije dodaju izgnječeni svježi plodovi ili mljeveno aromatsko bilje.

- (3) Proizvodi iz stavka (1) ovoga članka mogu sadržavati dijelove biljaka od kojih su spravljani.

Članak 34.

(Osnova specijalne rakije)

Na deklaraciji specijalne rakije mora se navesti koja je rakija uzeta za osnovu ako se to ne vidi iz imena rakije, a ako se za osnovu uzima miješana rakija moraju se navesti sve uporabljene rakije padajućim redom zastupljenosti.

Članak 35.

(Stavljanje na tržište)

- (1) Prilikom stavljanja na tržište kao gotovoga proizvoda, specijalna rakija mora imati alkoholnu jakost najmanje 37,5% vol.
- (2) Specijalna rakija ne smije sadržavati više od 50g/l ukupnog ekstrakta.
- (3) Sva ostala svojstva moraju ispunjavati zahtjeve za rakiju koja je uzeta za osnovu.

Odjeljak B. Rakija dobivena posebnim postupkom

Članak 36.

(Sirovine za destilaciju)

Rakija dobivena posebnim postupkom je proizvod dobiven destilacijom::

- a) prevrele žitne komine;
- b) prevrelih proizvoda šećerne trske;
- c) prevrelih sirovina siromašnih šećerom, sa ili bez dodatka etilnog alkohola;
- d) macerata neprevrelih sirovina u etilnom alkoholu.

Članak 37.

(Podjela rakije dobivene posebnim postupkom)

Rakija dobivena posebnim postupkom:

- a) Viski (whisky);
- b) Žitna rakija;
- c) Rum;
- d) Džin (gin);
- e) Rakija od aromatskog bilja;
- f) Rakija od voćnih macerata;
- g) Tekila (tequila).

Članak 38.

(Viski (whisky))

- (1) Viski (whisky) je proizvod dobiven destilacijom žitne komine ošćerene diastazom iz slada, sa ili bez drugih prirodnih enzima, prevrele uz dodatak kvasca, destilirana na manje od 94,8% vol. alkohola, tako da destilat zadržava miris i okus po uporabljenoj sirovini i pod uvjetom da je odležao najmanje tri godine u drvenim bačvama koje ne premašuju obujam od 700 litara.
- (2) Viski (whisky) se može proizvoditi miješanjem viski (whisky)-a od ječmenog slada i žitnog alkohola destiliranog na manje od 94,8% vol. alkohola, tako da zadržava miris i okus koji proizlazi iz uporabljene sirovine.
- (3) Udio viskija (whisky) od ječmenog slada u proizvodu mora iznositi najmanje 30% od ukupne količine alkohola u gotovome proizvodu.
- (4) Alkoholna jakost viskija (whisky) koji se stavlja na tržište kao gotovi proizvod iznosi najmanje 40% vol.

Članak 39.
(Žitna rakija)

- (1) Žitna rakija je proizvod dobiven destilacijom fermentirane žitne komine koji zadržava senzorska (organoleptička) svojstva uporabljene sirovine.
- (2) Žitna rakija se ne smije aromatizirati, bojati i zaslađivati.
- (3) Žitna rakija može biti označena kao žitni brendi (brandy), ukoliko je destilirana na manje od 95% vol. alkohola iz fermentirane žitne komine sa senzorskim (organoleptičkim) svojstvima iz uporabljene sirovine.
- (4) Alkoholna jakost žitne rakije koja se stavlja na tržište kao gotovi proizvod iznosi najmanje 35% vol.

Članak 40.
(Rum)

- (1) Rum je proizvod dobiven isključivo alkoholnom fermentacijom i destilacijom soka šećerne trske, melase, sirupa i drugih nusproizvoda u preradi šećerne trske na manje od 96% vol. alkohola, tako da destilat zadržava posebna senzorska (organoleptička) svojstva ruma.
- (2) Alkoholna jakost ruma koji se stavlja na tržište kao gotovi proizvod iznosi najmanje 37,5% vol.

Članak 41.
(Džin (gin))

- (1) Džin (gin) je proizvod dobiven miješanjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla i destilata macerata borovice (*Juniperus communis*) i drugog aromatskog bilja, uz dodatak drugih aroma, isključujući ulje borovice, pod uvjetom da prevladava okus borovice.
- (2) Ukoliko se džin (gin) proizvodi redestilacijom etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla, s početnim sadržajem alkohola od najmanje 96% vol., u kotlovima koji se tradicionalno koriste za džin (gin) i uz prisutnost ploda borovice i drugog aromatskog bilja, može biti nazvan "destilirani džin (gin)".
- (3) Destiliranim džin (gin)-om može se nazvati i mješavina proizvoda takve destilacije i etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla s jednakim sastavom, čistoćom i jakošću.
- (4) Destiliranom džin (gin)-u smiju se dodavati arome, isključujući ulje borovice koje se ne smije dodavati.
- (5) Alkoholna jakost džin (gin)-a koji se stavlja na tržište kao gotovi proizvod iznosi najmanje 37,5% vol.

Članak 42.
(Rakija od aromatskog bilja)

- (1) Rakija od aromatskog bilja je:
 - a) rakija od encijana (Lincura);
 - b) kimova rakija (Aquavit);
 - c) rakija od anisa (Anisonka, Aniseta);
 - d) rakija od borovice (Brinjevac).
- (2) Alkoholna jakost rakija od aromatskog bilja koje se stavlja na tržište kao gotovi proizvod je najmanje 37,5% vol.

Članak 43.
(Rakija od encijana)

Rakija od encijana je proizvod dobiven od destilata encijana fermentacijom korijena sa ili bez dodatka etilnog alkohola poljoprivrednog porijekla.

Članak 44.
(Kimova rakija)

- (1) Kimova rakija je proizvod dobiven od etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla aromatiziranog kimom (*Carum carvi*), drugim prirodnim ili prirodno-istovjetnim aromatskim tvarima ili aromatskim pripravcima pod uvjetom da prevladava okus kima.
- (2) Sadržaj ekstrakta ne smije biti veći od 1,5 g/100 ml.
- (3) Kimova rakija se označava kao *aquavit* ili *akvavit* ako je aromatizirana destilatima bilja ili začina pod uvjetom da okus prije svega proizlazi iz destilata sjemenki kima i/ili kopra (*Anethum graveolens*), pri čemu je zabranjena uporaba eteričnih ulja.

Članak 45.
(Rakija od anisa)

- (1) Rakija od anisa je proizvod dobiven od etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla aromatiziranog prirodnim ekstraktima zvjezdolikog anisa (*Illicium verum*), anisa (*Pimpinella anisum*), komorača (*Foeniculum vulgare*) ili drugog bilja koje sadržava jednake glavne aromatične sastojke, primjenom jednog od sljedećih postupaka:
 - a) maceracijom ili destilacijom;
 - b) redestilacijom alkohola uz prisutnost sjemenki ili drugih biljnih dijelova biljaka iz ovoga stavka;
 - c) dodavanjem prirodnog destiliranog ekstrakta biljke s aromom anisa;
 - d) kombiniranjem navedenih postupaka.
- (2) Dopuštena je uporaba i drugog prirodnog biljnog ekstrakta ili aromatičnih sjemenki, pod uvjetom da prevladava okus anisa.
- (3) Rakija od anisa na deklaraciji može biti označena kao "anis" ako njezina karakteristična aroma proizlazi isključivo iz anisa (*Pimpinella anisum*), zvjezdolikog anisa (*Illicium verum*) odnosno komorača (*Foeniculum vulgare*).
- (4) Rakija od anisa može biti označena i kao "destilirani anis" ako sadržava alkohol destiliran u prisutnosti sjemenki anisa (*Pimpinella anisum*), zvjezdolikog anisa (*Illicium verum*) odnosno komorača (*Foeniculum vulgare*), pod uvjetom da taj alkohol čini najmanje 20% sadržaja alkohola u jakom alkoholnom piću.

Članak 46.
(Rakija od borovice)

- (1) Rakija od borovice je proizvod dobiven od etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla i/ili žitne rakije i/ili žitnog destilata aromatiziranog bobicama borovice (*Juniperus communis*).
- (2) U proizvodnji rakije od borovice mogu se rabiti i prirodne aromatske tvari, aromatski pripravci i/ili aromatično bilje ili dijelovi aromatičnog bilja, pod uvjetom da ostanu prepoznatljiva senzorska (organoleptička) svojstva borovice.

Članak 47.
(Rakija od voćnog macerata)

- (1) Rakija od voćnog macerata je proizvod dobiven maceracijom voća s najmanjim udjelom od 100 kg voća na 20 litara apsolutnog alkohola djelomično prevrelog ili neprevrelog u etilnom alkoholu poljoprivrednog podrijetla i/ili u jakom alkoholnom piću i/ili u destilatu, nakon čega je obvezna destilacija.

- (2) Alkoholna jakost rakije od voćnog macerata koja se stavlja na tržište kao gotovi proizvod iznosi najmanje 37,5% vol.

Članak 48.

(Deklariranje ili označavanje rakije od voćnih macerata)

Rakija od voćnog macerata označava se riječju "**rakija**" iza koje slijedi naziv voća, ukoliko deklaracija sadržava i riječi "proizvedeno maceracijom i destilacijom" i to za alkoholno piće dobiveno od sljedećih plodova: kupina (*Rubus fruticosus*), jagoda (*Fragaria ssp.*), borovnica (*Vaccinium myrtillus*), malina (*Rubus idaeus*), crveni ribiz (*Ribes vulgare*), trnina (*Prunus spinosa*), oskoruša (*Sorbus domestica*), jarebika (*Sorbus aucuparia*), božikovina (*Ilex cassine*), brekinja (*Sorbus turterminalis*), bazga (*Sambucus nigra*), šipak (*Rosa canina*) i crni ribiz (*Ribes nigrum*).

Članak 49.

(Tekila (tequila))

Tekila (tequila) je proizvod dobiven od destilata nekoliko vrsta kaktusa agava po posebnoj tehnološkoj postupku, s dodatkom aroma i karamela te mora imati najmanje 37,5% vol. alkohola.

Odjeljak C. Jako alkoholno piće dobiveno posebnim postupkom

Članak 50.

(Klasifikacija jakih alkoholnih pića)

- (1) Jaka alkoholna pića dobivena posebnim postupkom su proizvodi koji se spravljuju razblaživanjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla, destilata ili njihovih smjesa i mogu se aromatizirati ili posebnim postupcima samo pročišćavati.
- (2) Jaka alkoholna pića su:
 - a) votka;
 - b) domaći brendi (brandy);
 - c) domaći rum;
 - d) jaka alkoholna pića od voća.

Članak 51.

(Votka)

- (1) Votka je proizvod dobiven rektifikacijom etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla ili njegovim filtriranjem kroz aktivni ugljen, nakon čega može slijediti destilacija ili odgovarajuća obrada, tako da su senzorska (organoleptička) svojstva uporabljenih sirovina selektivno smanjena.
- (2) Votki se mogu dodavati arome za dobivanje posebnih senzorskih (organoleptičkih) svojstava (npr. okus limuna). Naziv arome mora se istaknuti u nazivu votke (npr. Limun votka).
- (3) Da bi se votka mogla deklarirati kao "**žitna votka**" mora se proizvesti isključivo iz etilnog alkohola dobivenog od žitarica.
- (4) Prilikom stavljanja na tržište kao gotov proizvod, votka mora imati najmanje 37,5% vol. alkohola.

Članak 52.

(Domaći brendi (brandy))

- (1) Domaći brendi (brandy) je proizvod koji se dobiva miješanjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla i vinskog destilata, s time da udio alkohola iz vinskog destilata čini najmanje 30% od ukupne količine alkohola u gotovome proizvodu.

- (2) U proizvodnji domaćeg brendija (brandy), u svrhu poboljšanja senzorskih (organoleptičkih) svojstava i tipizacije proizvoda, dopuštena je uporaba biljnih ekstrakata, a za njihovu se pripremu može rabiti i etilni alkohol poljoprivrednog podrijetla.

- (3) Deklaracija za domaći brendi (brandy) mora sadržavati i podatke o postotnoj zastupljenosti etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla i alkohola iz vinskog destilata.

- (4) Prilikom stavljanja na tržište, domaći brendi (brandy) mora ispunjavati sljedeće zahtjeve, da:

- a) alkoholna jakost gotovoga proizvoda iznosi najmanje 35% vol.;
- b) sadržava najviše 20 g/l ukupnog ekstrakta;
- c) ostali sastojci moraju biti najmanje proporcionalni udjelu vinskog destilata u proizvodu.

Članak 53.

(Domaći rum)

- (1) Domaći rum je proizvod koji se dobiva aromatiziranjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla.
- (2) Domaći rum može se bojati prirodnim i umjetnim bojama.
- (3) Prilikom stavljanja na tržište kao gotovi proizvod, domaći rum mora imati alkoholnu jakost proizvoda najmanje 35% vol.

Članak 54.

(Jaka alkoholna pića od voća)

- (1) Jaka alkoholna pića od voća su proizvodi dobiveni maceriranjem voća u etilnom alkoholu poljoprivrednog podrijetla ili u destilatu poljoprivrednog podrijetla ili u jakom alkoholnom piću koje sadržava najmanje 5 kg voća u 20 litara apsolutnog alkohola.
- (2) U proizvodnji jakih alkoholnih pića od voća mogu se dodati aromatske tvari i/ili aromatski pripravci koji ne proistječu iz uporabljenog voća, međutim karakterističan okus i boja pića su isključivo od uporabljenog voća.
- (3) Jaka alkoholna pića od voća označavaju se tako što se iza riječi "**jako alkoholno piće**" dodaje naziv voća od kojeg je proizveden (npr. jako alkoholno piće od breskve).

Članak 55.

(Deklariranje jakih alkoholnih pića)

Deklaracija jakih alkoholnih pića od voća mora sadržavati i podatke o postotnoj zastupljenosti etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla i alkohola iz destilata voća.

Članak 56.

(Zahtjevi za stavljanje na tržište)

Prilikom stavljanja na tržište, jaka alkoholna pića od voća moraju ispunjavati sljedeće zahtjeve, da:

- a) alkoholna jakost gotovoga proizvoda iznosi najmanje 25% vol.;
- b) ostali sastojci moraju biti najmanje proporcionalni udjelu destilata voća u proizvodu;
- c) sadržavaju najviše 1500 g/hl metilnog alkohola, preračunato na 100% vol. alkohola.

Odjeljak D. Liker

Članak 57.

(Način proizvodnje likera)

- (1) Liker je proizvod dobiven aromatiziranjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla ili destilata poljoprivrednog

podrijetla, jednog ili više jakih alkoholnih pića ili njihove mješavine i da:

- a) su zaslađeni;
 - b) se mogu dodati proizvodi poljoprivrednog podrijetla, npr. vrhnje, mlijeko i drugi mliječni proizvodi, voće, voćne preradevine, vino i aromatizirano vino, voćno vino, biljni macerati, biljni ekstrakti, jaja, kakao, čokolada, kava, čaj, prehrambene kiseline i drugo.
- (2) Liker mora sadržavati najmanje 100 g/l šećera, izraženog kao invertni šećer, osim u slučaju:
- a) likera od encijana, koji mora sadržavati najmanje 80 g/l šećera, izraženog kao invertni šećer;
 - b) likera od trešnje, koji mora sadržavati najmanje 70 g/l šećera, izraženog kao invertni šećer.

Članak 58.

(Dopušteni aditivi u proizvodnji likera)

- (1) U proizvodnji likera dopušteno je:
- a) aromatiziranje prirodnim, prirodno-istovjetnim i umjetnim aromama i aromatskim pripravcima, sukladno posebnim propisima o prehrambenim aditivima koji se mogu nalaziti u hrani, ukoliko za pojedinu skupinu proizvoda nije drukčije propisano;
 - b) zaslađivanje, ukoliko za pojedine proizvode ovim Pravilnikom nije drukčije propisano;
 - c) bojanje prirodnim i umjetnim bojama, sukladno posebnom propisu o prehrambenim aditivima koji se mogu nalaziti u hrani, ukoliko za pojedine proizvode ovim Pravilnikom nije drukčije propisano.

Članak 59.

(Alkoholna jakost likera)

Prilikom stavljanja na tržište kao gotovog proizvoda, liker mora imati alkoholnu jakost od najmanje 15% vol., ukoliko za pojedine proizvode ovim Pravilnikom nije drukčije propisano.

Članak 60.

(Stavljanje na tržište)

Liker se, ovisno o tehnološkom postupku i vrsti sirovine, stavlja na tržište kao:

- a) liker od voćnog soka;
- b) voćni liker;
- c) liker od rakije;
- d) biljni liker;
- e) liker od kave, čaja, kakaa, čokolade i cole;
- f) emulzijski liker;
- g) liker s vinom;
- h) aromatizirani liker;
- i) ostali likeri.

Članak 61.

(Liker od voćnog soka)

- (1) Liker od voćnog soka je proizvod dobiven miješanjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla s jednim ili više voćnih sokova.
- (2) Liker od voćnog soka u jednoj litri sadržava najmanje 200 ml matičnog voćnog soka po kojem je liker nazvan ili ekvivalentni sadržaj koncentrata toga voćnog soka.
- (3) U proizvodnji likera od voćnog soka dopuštena je uporaba prirodnih aroma, izuzev arome voća po kojem je proizvod nazvan.

- (4) Nije dopušteno bojanje likera od voćnog soka.

Članak 62.

(Voćni liker)

- (1) Voćni liker je proizvod dobiven aromatiziranjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla s maceratima voća ili voćnih dijelova (kore, grančice, voćke) u etilnom alkoholu poljoprivrednog podrijetla i/ili iz njih dobivenim destilatima.
- (2) Voćni liker u jednoj litri sadržava najmanje 200 ml macerata voća, odnosno udio destilata je najmanje 33%.
- (3) U proizvodnji voćnog likera dopuštena je uporaba prirodnih aroma, izuzev arome voća po kojem je proizvod nazvan.
- (4) Voćni liker dopušteno je bojati prirodnim bojama.
- (5) Voćnom likerom dopušteno je dodavati vanilin.

Članak 63.

(Označavanje likera)

Liker od voćnog soka i voćni liker mogu se označiti kao "**brandi (brandy)**", tako što se uz riječ navede naziv voća. Samo se sljedeće navedene složenice mogu rabiti u predstavljanju likera:

- a) brandi (brandy) od šljive;
- b) brandi (brandy) od naranče;
- c) brandi (brandy) od breskve;
- d) brandi (brandy) od trešnje.

Članak 64.

(Liker od rakije)

- (1) Liker od rakije je proizvod dobiven zaslađivanjem rakije.
- (2) U proizvodnji likera od rakije dopuštena je uporaba prirodnih aroma, izuzev arome voća po kojem je proizvod nazvan.
- (3) Liker od rakije može se bojati prirodnim bojama.
- (4) Prilikom stavljanja na tržište, liker od rakije mora ispunjavati sljedeće zahtjeve, da:
 - a) alkoholna jakost gotovoga proizvoda najmanje 15% vol.;
 - b) sadržava najmanje 100 g/l šećera, izraženog kao invertni šećer;
 - c) ostali sastojci moraju ispunjavati zahtjeve propisane ovim Pravilnikom za upotrijebljenu rakiju.

Članak 65.

(Biljni liker)

- (1) Biljni liker je proizvod dobiven aromatiziranjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla maceratima aromatskog bilja i/ili plodova u etilnom alkoholu poljoprivrednog podrijetla i/ili iz njih dobivenih destilata.
- (2) U proizvodnji biljnog likera dopuštena je uporaba drugih prirodnih aroma.
- (3) Biljni liker se može bojati prirodnim i umjetnim bojama.
- (4) Biljni liker može se nazivati "**gorki biljni liker**" ili "**biter liker**" ukoliko po svojim senzorskim (organoleptičkim) svojstvima ima neznatno gorak do gorak okus.
- (5) Biljni liker pod nazivom "gorki biljni liker" ili "biter liker" može sadržavati manje od 100 g/l šećera.

Članak 66.

(Likeri od kave, čaja, kakaa, čokolade i cole)

- (1) Likeri od kave, čaja, kakaa, čokolade i cole su proizvodi dobiveni miješanjem destilata i/ili ekstrakata onih sirovina

po kojima su nazvani s etilnim alkoholom poljoprivrednog podrijetla.

- (2) U proizvodnji likera od kave, čaja, kakaa, čokolade i cole dopuštena je uporaba drugih prirodnih aroma, uključujući vanilin, izuzev aroma po kojima je proizvod nazvan.
- (3) Dopušteno je boju proizvoda pojačati prirodnim bojama.

Članak 67.
(Emulzijski liker)

- (1) Emulzijski liker je proizvod dobiven miješanjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla sa sirovinama kao što su: jaja, kava, kakao, čokolada, lješnjak, voćne kreme koje su prethodno emulgirane s vodom, mlijekom ili vrhnjem.
- (2) U proizvodnji emulzijskog likera dopuštena je uporaba prirodnih aroma.
- (3) U proizvodnji emulzijskog likera dopušteno je dodavati vanilin, rum i domaći rum.
- (4) U proizvodnji emulzijskog likera nije dopuštena uporaba zamjene za jaja, šećer i mlijeko.
- (5) Nije dozvoljeno bojanje emulzijskih likera.

Članak 68.
(Liker od jaja)

Liker od jaja proizvodi se od žumanjka kokošjeg jaja, svježeg ili konzerviranog etilnim alkoholom ili smrzavanjem, a jedna litra likera od jaja mora sadržavati najmanje 140 grama žumanca.

Članak 69.
(Krem-likeri)

Ukoliko se emulzijski liker označava kao krem-likeri (*creme, cream*), u jednoj litri mora sadržavati najmanje 400 ml punomasnog mlijeka ili 40 g mliječne masti iz vrhnja

Članak 70.
(Čuvanje i rok valjanosti)

- (1) Emulzijski liker se tijekom duljeg čuvanja u bocama može razdvajati i mora se kraćim mućkanjem ponovno vratiti u emulziju.
- (2) Rok valjanosti za emulzijski liker ne smije biti dulji od jedne godine od dana proizvodnje te mora biti označen na deklaraciji, sukladno članku 10. ovoga Pravilnika.

Članak 71.
(Aromatizirani emulzijski liker)

Ukoliko se u proizvodnji emulzijskog likera rabe prirodno-istovjetne ili umjetne arome, izuzev vanilina i domaćeg ruma, proizvod se na deklaraciji mora označiti kao "**aromatizirani emulzijski liker**".

Članak 72.
(Zahtjevi za stavljanje na tržište)

- (1) Prilikom stavljanja na tržište, emulzijski liker mora ispunjavati sljedeće zahtjeve, da:
 - a) alkoholna jakost gotovoga proizvoda iznosi najmanje 15% vol., izuzev likera od jaja u kojem iznosi najmanje 14% vol.;
 - b) sadržava najmanje 150 g/l šećera, izraženog kao invertni šećer.
- (2) Krem-likeri mora sadržavati najmanje 250 g/l šećera izraženog kao ukupni invertni šećer.

Članak 73.
(Liker s vinom)

- (1) Liker s vinom je proizvod dobiven miješanjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla s vinom.
- (2) Liker s vinom u jednoj litri mora sadržavati najmanje 200 ml vina.
- (3) Dopušteno je u liker s vinom dodati vinski destilat i/ili vinjak.
- (4) U proizvodnji likera s vinom dopušteno je rabiti prirodne arome.

Članak 74.
(Kordijalni liker)

- (1) Naziv "kordijalni liker" nosi proizvod u kojima je udio destilata ili vinjaka 20%, a vina 10%, te uz to sadržava voćne i/ili biljne macerate.
- (2) Alkoholna jakost kordijalnog likera kao gotovog proizvoda iznosi najmanje 35% vol.

Članak 75.
(Aromatizirani liker)

Aromatizirani liker je proizvod dobiven aromatiziranjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla s aromama dopuštenim posebnim propisima o aditivima koji se mogu nalaziti u hrani.

Članak 76.
(Ostali likeri)

Ostali likeri su punč, likeri od meda i drugih prirodnih sirovina pogodnih za proizvodnju likera.

Članak 77.
(Liker od meda)

- (1) Liker od meda u jednoj litri sadržava najmanje 250 g prirodnog meda.
- (2) U proizvodnji likera od meda mogu se rabiti prirodne arome ili prirodne boje, osim aroma koje pojačavaju okus meda.

Članak 78.
(Punč)

Punč je liker koji se dobiva aromatiziranjem mješavine etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla i ruma ili domaćeg ruma s destilatima i/ili maceratima plodova agruma ili njihovih dijelova, s njihovim eteričnim uljima i drugim aromama svojstvenim ovoj vrsti likera.

Odjeljak E. Miješano jako alkoholno piće (koktel)

Članak 79.
(Koktel)

- (1) Miješano jako alkoholno piće (koktel) je mješavina dva ili više jakih alkoholnih pića, definiranim ovim Pravilnikom, ili jako alkoholno piće s etilnim alkoholom poljoprivrednog podrijetla i/ili voćnim sokom i/ili drugim sokom i/ili aromom i/ili vinom i dr., sa ili bez dodatka šećera.
- (2) Alkoholna jakost koktela kao gotovoga proizvoda iznosi najmanje 15% vol.
- (3) Deklaracija proizvoda iz stavka (1) ovoga članka mora sadržavati podatak o vrstama pića koja su uporabljena za proizvodnju miješanoga jakog alkoholnog pića i listu sastojaka.

POGLAVLJE II. ALKOHOLNA PIĆA

Članak 80.

(Klasifikacija alkoholnih pića)

Alkoholna pića iz članka 4. ovoga Pravilnika, ovisno o uvjetima proizvodnje, tehnološkom postupku i vrsti sirovina, stavljaju se na tržište kao:

- a) gazirana likerska pića;
- b) desertna likerska pića;
- c) miješana alkoholna pića;
- d) alkoholna pića od meda;
- e) aromatizirana pića na bazi vina;
- f) aromatizirani kokteli na bazi vina.

Članak 81.

(Gazirana likerska pića)

- (1) Gazirana likerska pića su proizvodi dobiveni miješanjem likera sa soda-vodom, s tim da ne sadrže manje od 5% vol. ni više od 15% vol. alkohola.
- (2) Gazirana likerska pića sadrže najmanje 2 g ugljičnog dioksida u jednoj litri pića.

Članak 82.

(Desertna likerska pića)

- (1) Desertna likerska pića su proizvodi dobiveni miješanjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla i šećera s fermentiranim ili alkoholiziranim matičnim sokom voća, grožđa ili povrća uz dodatak macerata aromatskog bilja ili njihovih destilata.
- (2) Desertna likerska pića moraju u jednoj litri sadržavati najmanje 400 ml matičnog soka voća, grožđa ili povrća.
- (3) Prilikom stavljanja na tržište, desertna likerska pića moraju sadržavati najviše 250 g/l ukupnog ekstrakta.

Članak 83.

(Miješana alkoholna pića)

- (1) Miješana alkoholna pića su proizvodi dobiveni miješanjem vina i/ili piva i/ili voćnih sokova i/ili osvježavajućih pića i/ili mineralnih voda i/ili voda i dr. s etilnim alkoholom poljoprivrednog podrijetla i/ili jakim alkoholnim pićima i/ili alkoholnim pićima definiranim ovim Pravilnikom.
- (2) Dopušteno je zaslađivati, dodavati boje i/ili arome u miješana alkoholna pića, sukladno posebnim propisima.
- (3) Dopušteno je dodavati ugljični dioksid u miješana alkoholna pića.
- (4) Alkoholna jakost miješanih alkoholnih pića iznosi od 2% do 10% vol.

Članak 84.

(Alkoholna pića od meda)

- (1) Alkoholna pića od meda su proizvodi dobiveni alkoholnom fermentacijom otopine prirodnog meda.
- (2) Za poticanje alkoholne fermentacije dopušteno je dodavati mineralne soli.
- (3) Prilikom stavljanja na tržište, alkoholna pića od meda moraju ispunjavati sljedeće zahtjeve, da:
 - a) alkoholna jakost gotovoga proizvoda iznosi od 9% do 15% vol.;
 - b) sadržava najviše 3 g/l ukupnih kiselina, preračunato na vinsku kiselinu;
 - c) sadržava najviše 1,2 g/l hlapljivih kiselina, preračunato na octenu kiselinu;

d) sadržava najmanje 15 g/l ekstrakta bez šećera;

e) sadržava najviše 200 mg/l ukupnog sumpornog dioksida;

f) sadržava najviše 30 mg/l slobodnog sumpornog dioksida.

- (4) U alkoholna pića od meda dopušteno je dodavati prirodne ekstrakte i prirodne aromatske tvari.

Članak 85.

(Aromatizirana pića na bazi vina)

- (1) Aromatizirana pića na bazi vina su alkoholna pića dobivena od vina, izuzev vina koja su proizvedena s dodatkom alkohola, kao i vina dobivenih fermentacijom grožđica, te im je moguće dodati mošt od grožđa i/ili djelomično fermentirani mošt od grožđa.
- (2) Proizvodi iz stavka (1) ovoga članka aromatizirani su prirodnim aromatskim tvarima i/ili prirodnim aromatskim pripravcima i/ili tvarima ili pripravcima definiranim posebnim propisom.
- (3) Dopuštena je uporaba aroma sukladno s posebnim propisima o uporabi prehrambenih aditiva.
- (4) Aromatiziranim pićima na bazi vina mogu se dodavati aromatično bilje i/ili začini.
- (5) Aromatizirana pića na bazi vina mogu biti zaslađena, ali im se ne smije dodavati alkohol.
- (6) Aromatizirana pića na bazi vina imaju alkoholnu jakost najmanje 7% vol. i najviše 14,5% vol.
- (7) Vina rabljena u proizvodnji aromatiziranih pića na bazi vina moraju biti prisutna u gotovome proizvodu s udjelom ne manjim od 50%.

Članak 86.

(Aromatizirani kokteli na bazi vina)

- (1) Aromatizirani kokteli na bazi vina su alkoholna pića dobivena od vina i/ili mošta od grožđa.
- (2) Proizvodi iz stavka (1) ovoga članka aromatizirani su prirodnim aromatskim tvarima i/ili prirodnim aromatskim pripravcima i/ili tvarima ili pripravcima definiranih posebnim propisom.
- (3) Dopuštena je uporaba aroma, sukladno posebnim propisima o uporabi prehrambenih aditiva.
- (4) Aromatiziranim koktelima na bazi vina mogu se dodavati aromatično bilje i/ili začini.
- (5) Aromatizirani kokteli na bazi vina mogu biti zaslađeni i obojani, ali im se ne smije dodavati alkohol.
- (6) Prilikom stavljanja na tržište, alkoholna jakost aromatiziranih koktela na bazi vina iznosi 7% vol.
- (7) Vina ili mošt od grožđa koji se rabe u proizvodnji moraju biti prisutni u gotovome proizvodu s udjelom ne manjim od 50%.

Članak 87.

(Kokteli na bazi vina)

- (1) Kokteli na bazi vina su aromatizirana alkoholna pića u kojima sadržaj koncentriranog mošta od grožđa ne premašuje 10% od ukupnog obujma gotovoga proizvoda.
- (2) Kokteli na bazi vina sadrže manje od 80 g/l šećera, izraženog kao invertni šećer.

Чланак 88.

(Aromatizirani pjenušavi kokteli na bazi grožđa)

- (1) Aromatizirani pjenušavi kokteli na bazi grožđa su alkoholna pića proizvedena isključivo od mošta grožđa čija je alkoholna jakost manja od 4% vol.
- (2) Proizvodi iz stavka (1) ovoga članka sadrže ugljični dioksid koji isključivo potječe iz fermentacije upotrijebljenih proizvoda.

DIO TREĆI - PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Чланак 89.

(Službene kontrole i inspeksijski nadzor)

- (1) Službene kontrole i inspeksijski nadzor bit će provedeni na način utvrđen valjanim zakonskim propisima.
- (2) Za utvrđivanje usklađenosti proizvoda s propisanim općim zahtjevima za kakvoću u svrhu službene kontrole i inspeksijskog nadzora, provode se metode propisane Pravilnikom o uzimanju uzoraka i obavljanju kemijskih i fizičkih analiza alkoholnih pića ("Službeni list SFRJ", broj 70/87), te druge validirane i međunarodno priznate metode.
- (3) Zahtjevi u pogledu kakvoće za sastojke i količine hlapljivih spojeva i ekstrakata za destilat i rakije od grožđa, kao i rakije od voća, dani su u Aneksu II i III ovoga Pravilnika.

Чланак 90.

(Primjena Pravilnika)

- (1) Jako alkoholno piće i alkoholno piće mora se proizvoditi i označavati sukladno odredbama ovoga Pravilnika,

najkasnije do dvije godine od dana stupanja na snagu ovoga Pravilnika.

- (2) U prometu se može nalaziti jako alkoholno piće i alkoholno piće koje je proizvedeno i označeno prije isteka roka za usklađivanje iz stavka (1) ovoga članka, do isteka zaliha ili do isteka roka valjanosti.

Чланак 91.

(Označavanje kontrolnim markicama)

Proizvodi iz člana 3. i 4. ovoga Pravilnika koji se stavljaju na tržište Bosne i Hercegovine moraju biti označeni kontrolnim markicama Uprave za neizravno oporezivanje Bosne i Hercegovine, na način i pod uvjetima utvrđenim propisom kojim se uređuje poseban porez na alkohol.

Чланак 92.

(Prestanak primjene)

Danom stupanja na snagu ovoga Pravilnika prestaje primjena Pravilnika o kvaliteti alkoholnih pića ("Službeni list SFRJ", broj 16/88).

Чланак 93.

(Stupanje na snagu)

Pravilnik stupa na snagu osmoga dana od dana objave u "Službenom glasniku BiH".

VM broj 176/08
31. siječnja 2008. godine
Sarajevo

Predsjedatelj
Vijeća ministara BiH
dr. Nikola Špirić, v. r.

АНЕКС I

ETILNI ALKOHOL

Etilni alkohol poljoprivrednog podrijetla koji se rabi u proizvodnji alkoholnih pića definiranih ovim Pravilnikom mora biti proizveden isključivo od sirovina poljoprivrednog podrijetla i mora zadovoljavati ove temeljne zahtjeve:

1. organoleptička (senzorska) svojstva: ne smije se osjetiti miris i okus drugačiji od onoga koji potječe od uporabljenih sirovina,
2. minimalna alkoholna jakost 96 % vol.,
3. maksimalni zaostali sadržaj hlapljivih sastojaka:
 - a) ukupna kiselost (preračunata na octenu kiselinu): 1,5 g/hl, preračunato na 100 % vol. alkohola,
 - b) esteri (preračunati na etil acetat): 1,3 g/hl, preračunato na 100 % vol. alkohola,
 - c) aldehidi (preračunati na acetaldehid): 0,5 g/hl, preračunato na 100 % vol. alkohola,
 - d) viši alkoholi (preračunati na metil-2-propanol-1): 0,5 g/hl, preračunato na 100 % vol. alkohola,
 - e) metanol: 50 g/hl, preračunato na 100 % vol. alkohola,
 - f) hlapljive baze koje sadrže azot: 0,1 g/hl, preračunato na 100 % vol. alkohola,
 - g) suhi ekstrakt: 1,5 g/hl, preračunato na 100 % vol. alkohola,
 - h) furfural: ne smije sadržavati.

ANEKS II

Zahtjevi kakvoće u sastavu i sadržaju hlapljivih spojeva i ekstrakta za destilat i rakije od grožđa

Sadržaj hlapljivih hemijskih spojeva	Vinski destilat	Vinjak	Brendi	Lozovača-Loza	Komovača	Droždjenka-steljovaca	Vinovica	Rakija od groždica-suho grožđe
Etanol %vol, najmanje	25	37,5	36	37,5	37,5	37,5	37,5	37,5
Ukupne kiseline (kao octena) mg/L a.a., najviše	2500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500
Aldehidi (kao acetaldehid) mg/L a.a., najmanje	50	40	40	40	40	50	50	50
Estri (kao etilacetat) mg/L a.a., najmanje	300	300	300	300	300	400	300	300
Viši alkoholi mg/L a.a., najmanje	800	800	800	800	800	800	800	800
Furfurol mg/L a.a., najviše	35	35	20	40	40	35	35	45
Ukupni ekstrakt g/L, najviše	10	20	30	10	10	10	10	10
Ukupni SO ₂ (mg/L) najviše	40	25	*	35	25	25	25	25

