



САВЈЕТ МИНИСТРА БОСНЕ И ХЕРЦЕГОВИНЕ

639

На основу члана 17. став 2. и члана 72. Закона о храни ("Службени гласник БиХ" број 50/04) и члана 17. Закона о Савјету министара Босне и Херцеговине ("Службени гласник БиХ", бр. 30/03, 42/03, 81/06, 76/07, 81/07 и 94/07), Савјет министара Босне и Херцеговине, на приједлог Агенције за безбједност хране Босне и Херцеговине, у сарадњи са надлежним органима ентитета и Брчко Дистрикта Босне и Херцеговине, на 38. сједници, одржаној 31. јануара 2008. године, донио је

ПРАВИЛНИК

О ЈАКИМ АЛКОХОЛНИМ ПИЋИМА И АЛКОХОЛНИМ ПИЋИМА

ДИО ПРВИ - ОПШТЕ ОДРЕДБЕ

Члан 1. (Предмет)

Правилником о јаким алкохолним пићима и алкохолним пићима (у даљњем тексту: Правилник), уређују се општи захтјеви квалитета за јака алкохолна пића и алкохолна пића (у даљњем тексту: производ), која се стављају на тржиште, а односе се на:

- категоризацију и назив;
- сензорска (органолептичка) својства и састав;
- врсту и садржај сировина, додатака и других материја које се користе у производњи и преради;
- технолошке поступке који се примјењују у производњи и преради;
- опште захтјеве за декларисања или означавања;
- услове у погледу обезбјеђивања и очувања квалитета производа.

Члан 2. (Обим примјене)

- Одредбе овог Правилника не примјењују се на пиво, вино, воћна вина и друге производе од грозђа, вина и воћних вина и њихових производа који су уређени посебним прописима.
- Производи из става (1) овог члана могу се користити као састојци у производњи јаких алкохолних пића и алкохолних пића уз услове и на начин прописан овим Правилником.
- Овај Правилник се не примјењује за јестиве и дијететске производе који садрже алкохол, фармацевтске производе који садрже алкохол и воће у алкохолу, чији је квалитет прописан посебним прописима.

Члан 3. (Јака алкохолна пића)

- Јака алкохолна пића у смислу овог Правилника су сва пића која садрже најмање 15% vol. алкохола ако овим Правилником није другачије прописано.
- Јака алкохолна пића производе се:
 - директно дестилацијом преврелих сировина пољопривредног поријекла које садрже шећер или су претходно ошећерене са или без додавања ароме и/или мацерацијом ароматског биља и плодова и/или додавањем арома, шећера и других заслађивача етил-алкохолу пољопривредног поријекла и/или производима дефинисаним овим Правилником, или
 - мијешањем јаког алкохолног пића са:
 - једним или више јаких алкохолних пића,
 - етил-алкохолом пољопривредног поријекла, дестилатом пољопривредног поријекла или јаким алкохолним пићем,
 - једним или више алкохолних пића,
 - једним или више пића.

Члан 4.
(Алкохолна пића)

Алкохолна пића су, у смислу овог Правилника, сва пића која садрже више од 2%, а највише до 15% vol. алкохола, осим у случају пића која су прописана посебним прописима.

Члан 5.
(Сродни производи)

За производе за које овим Правилником нису прописани услови квалитета и други захтјеви, примјењују се одредбе које се односе на групу сродних производа.

Члан 6.
(Дефиниције)

Дефиниције коришћене у овом Правилнику имају следећа значења:

- a) **етил-алкохол пољопривредног поријекла** је алкохол добијен рафинисањем преврелих сировина пољопривредног поријекла, а који испуњава основне захтјеве у погледу квалитета етил-алкохола пољопривредног поријекла прописане Анексом I овог Правилника и његов је саставни дио;
- b) **дестилат пољопривредног поријекла** (воћни дестилат, житни дестилат и др.) је алкохолна текућина произведена дестилацијом на више од 55% vol. алкохола од преврелих пољопривредних сировина наведених у овом Правилнику које изворно садрже шећер или су претходно ошећерене, а која задржава мирис и укус употријебљене сировине. Тамо гдје се наводи сировина коришћена у производњи дестилат мора бити произведен само од те сировине;
- c) **вода за производњу алкохолних пића** је дестилована, омекшана или деминерализована вода за пиће која испуњава захтјеве прописане посебним прописом о здравственој исправности воде за пиће;
- d) **мацерација** је технолошки поступак екстраховања састојака ароматског биља, воћа или плодова у дестилату или етил-алкохолу на собној температури;
- e) **ароматизовање** је коришћење арома у производњи јаких алкохолних и алкохолних пића, у складу са посебним прописом којим се прописују прехранбени адитиви који се могу налазити у храни;
- f) **бојење** је коришћење боја у производњи јаких алкохолних пића и алкохолних пића у складу са посебним прописом којим се прописују прехранбени адитиви који се могу налазити у храни;
- g) **заслађивање** је коришћење једног или више следећих производа у припреми јаких алкохолних пића и алкохолних пића: полубијели шећер, бијели шећер, рафинисани бијели шећер, декстроза, фруктоза, глукозни сируп, течни шећер, инвертни течни шећер, инвертни шећерни сируп, ректификовани концентровани мошт од грожђа, концентровани мошт од грожђа, свјеж мошт од грожђа, пржени шећер, мед, сируп рогача, или других природних угљикохидратних супстанци које имају исти ефекат као већ наведени производи;
- h) **пржени шећер** је производ добијен искључиво контролисаним гријањем сахарозе без додавања база, минералних соли, адитива или других материја;

- i) **мијешање** је спајање два или више јаких алкохолних пића или алкохолних пића, међусобно или са другим пићима, ради добијања новог пића;
- j) **додавање алкохола** је додавање етил-алкохола пољопривредног поријекла алкохолном пићу и јаком алкохолном пићу;
- k) **слагање** је спајање два или више јаких алкохолних пића или алкохолних пића која припадају истој категорији и са мањим разликама у саставу због једног или више следећих фактора:
 - 1) начина на који су припремљена,
 - 2) коришћења котлова за дестилацију,
 - 3) периода одлежавања и старења,
 - 4) географског подручја производње.
(Јако алкохолно пиће или алкохолно пиће произведено на такав начин припада истој категорији као изворно јако алкохолно или алкохолно пиће прије слагања.)
- l) **одлежавање, дозријевање или старење** је провођење природног процеса оплемењивања у дестилату, односно јаком алкохолном пићу или алкохолном пићу у одговарајућим посудама, како би се побољшала сензорска (органолептичка) својства готовог производа;
- m) **алкохолна јачина (садржај алкохола изражен у% vol.)** је омјер волумена алкохола присутног у производу и укупног волумена производа на 20°C, изражен у проценту;
- n) **садржај испарљивих материја** је количина свих испарљивих материја осим етил и метил-алкохола, садржана у алкохолном пићу и јаком алкохолном пићу добијеном искључиво дестилацијом, као резултат искључиво дестилације и редестилације коришћених сировина;
- o) **вински алкохол** је производ добијен дестилацијом вина или других ферментисаних производа од грожђа са садржајем алкохола мањим од 94,8% vol. алкохола код којег се не смије осјетити мирис и укус другачији од онога који потиче од употријебљених сировина. Вински алкохол се не може користити за производњу ракије од воћа и грожђа, осим за производњу бренди (brandy);
- p) **воћни алкохол** је производ добијен дестилацијом преврелог масуља или сока од воћа дестилован на мање од 94,8% vol. алкохола код којег се не смије осјетити мирис и укус другачији од онога који потиче од употријебљених сировина;
- q) **мјесто производње** је мјесто, подручје или земља у којој је обављена она фаза производње која јаком алкохолном пићу или алкохолном пићу даје карактер и битна коначна својства;
- s) **категирије јаких алкохолних и алкохолних пића** су сва алкохолна пића обухваћена истом дефиницијом;
- t) **масуљ** је свјеже изгњечено воће или грожђе са петљком или без ње;
- u) **вински талог** је остатак који се таложи у посудама које садрже вино након врења, за вријеме одлежавања и

након дозвољених поступака и остатак добијен након филтрирања или центрифугирања вина:

- 1) винским талогом сматра се и остатак који се таложи у посудама са моштом од грозђа за вријеме складиштења или након дозвољеног поступка као и остатак добијен филтрирањем или центрифугирањем тог производа.
- v) **комина** је остатак од пресовања свјежег воћа или грозђа, непреврела или преврела;
- z) **произвођачка спецификација** је документ који садржи:
 - 1) евиденцијски број и датум доношења документације,
 - 2) назив производа и његов трговачки назив, ако га производ има, и серију или лот,
 - 3) категорију производа,
 - 4) називну количину пуњења,
 - 5) удио алкохола изражен у% vol.,
 - 6) податке о количини основних састојака и додатих адитива (навести категорију употријебљених адитива и Е-бројеве или називе адитива),
 - 7) услове чувања по потреби, ако могу утицати на трајност производа,
 - 8) кратак опис технолошког поступка производње,
 - 9) датум почетка производње према произвођачкој документацији,
 - 10) извјештај и датум о лабораторијској анализи извршеној у овлашћеној лабораторији.

Члан 7.

(Додаци ради побољшања квалитета)

- (1) У производњи јаких алкохолних пића и алкохолних пића, ако овим Правилником није другачије одређено, могу се додати због побољшања квалитета производа:
 - a) биљни екстракти на бази природних дестилата за ракије;
 - b) биљни екстракти на бази етил-алкохола за алкохолна пића и ликере, те шећер и мед;
 - c) у производњи специјалних врста ракија, осим биљних екстраката, смију се употребљавати и мацерати добијени из плодова воћа и дијелова воћа који садрже шећер, те ароматске материје из тих плодова.
- (2) Биљни екстракти, осим етеричних уља, могу садржавати и друге њима својствене састојке као што су: биљне материје, минералне материје и органске киселине.
- (3) Биљним екстрактима у производима сматрају се и материје екстраховане из дрвених посуда у којима производи одлежавају.
- (4) Укупни садржај екстракта, односно мацерата не смије бити већи од границе одређене за екстракт код одређених јаких алкохолних или алкохолних пића.

Члан 8.

(Недозвољена употреба додатака)

У производњи јаких алкохолних пића и алкохолних пића, ако није другачије одређено овим Правилником, није дозвољена употреба:

- a) средстава за појачавање утиска о алкохолној јачини производа;
- b) нерафинисаног алкохола;

- c) денатурисаног алкохола и метил-алкохола;
- d) наркотика и психотропних супстанци;
- e) јонизујућих и ултраљубичастих зрака.

Члан 9.

(Дозвољена употреба адитива и помоћних средстава)

У производњи јаких алкохолних и алкохолних пића, ако није другачије одређено овим Правилником, дозвољена је употреба адитива и помоћних средстава у складу са одредбама посебних прописа о прехранбеним адитивима који се могу налазити у храни.

Члан 10.

(Декларисање или означавање)

- (1) Декларисање или означавање је стављање писаних ознака, трговачких ознака, заштитног знака (жига), назива производа, сликовних приказа или симбола, на амбалажу, етикету, обруч или привјесак, а мора садржавати:
 - a) назив производа и његов трговачки назив ако га производ има;
 - b) категорију производа;
 - c) називну количину пуњења;
 - d) удио алкохола изражен у% vol.;
 - e) назив и сједиште произвођача или оног који је производ пунио односно паковао, а за увезени производ земљу поријекла, назив и сједиште произвођача, те назив и адресу увозника;
 - f) податке о основним састојцима и додатим адитивима (навести категорију употријебљених адитива и Е-бројеве или назив адитива);
 - g) датум производње, односно паковања, рок употребе за производе са мање од 10% vol. алкохола и за производе којим је овим Правилником прописан рок употребе. Датум производње, односно паковања означава се навођењем мјесеца и године, тако да су мјесец и година писани двоцифреним бројем, а рок употребе или текст "употријебити до" такође са ознаком рока (мјесец и година) писано двоцифреним бројевима;
 - h) серију (лот) производа;
 - i) услове чувања, по потреби, ако могу утицати на трајност производа.
- (2) Назив производа, називна количина пуњења, рок употребе или ознака мјеста гдје се он налази и удио алкохола морају се означити у истом видном пољу.
- (3) Називна количина пуњења, означавање називних количина и дозвољена одступања од називних количина пуњења за производе прописане овим Правилником морају одговарати посебним прописима о мјерним јединицама:
 - a) од називне количине производа декларисане у овом ставу дозвољавају се одступања (\pm) од нето запремине на температури од 20°C и то:

Називна количина	Највиша дозвољена одступања
2000 ml	1,5%
1000 ml	2,0%
500 ml	3,0%
200 ml	4,0%
100 ml	6,0%
50 ml	8,0%

- b) просјек најмање 10 паковања производа мора одговарати декларисаној називној количини производа;
- c) за називну количину производа која је између двије количине назначене у тачки а), дозвољава се одступање које одговара просјеку одступања предвиђених за те двије количине.
- (4) Приликом декларисања алкохола дозвољено је одступање до $\pm 0,5\%$ vol. алкохола.
- (5) Називи јаких алкохолних пића и алкохолних пића прописаних овим Правилником, могу се користити само за означавање јаких алкохолних и алкохолних пића која испуњавају услове за ту категорију.
- (6) Ако јако алкохолно пиће не одговара ставу (5) овог члана, може се означити само као **"јако алкохолно пиће"**, без навођења категорије.
- (7) Декларисање или означавање јаких алкохолних пића и алкохолних пића мора испуњавати следеће услове:
- a) ако је производ био подвргнут мијешању, назив под којим се производ ставља на тржиште, може се допунити ознаком **"мјешавина"**;
- b) ако алкохол не произлази из јаког алкохолног пића, наведеног на декларацији, његово поријекло мора се навести у истом видном пољу као и назив јаког алкохолног пића, са наведеном врстом алкохола пољопривредног поријекла или само са наводом **"алкохол пољопривредног поријекла"**, а у оба случаја иза ријечи **"произведено од"** или **"произведено употребом"**.
- (8) Када је на декларацији наведена сировина из које је произведен етил-алкохол пољопривредног поријекла, сваки поједини употребљени алкохол мора се навести редослиједом према употребљеном садржају.
- (9) Јака алкохолна пића и алкохолна пића не могу се означавати изразима као што су: "попут", "врста", "произведено", "арома" или другим сличним ознакама.
- (10) Када рум, виски (whisky), житна ракија/житни бренди (brandy), винска ракија и бренди (brandy), ракија од воћне комине, ракија од сувог грожђа, воћна ракија, осим јаког алкохолног пића од бобичастог воћа, јабуковача, бренди (brandy) од јабуковаче, крушковача, садрже додати етил-алкохол пољопривредног поријекла, приликом стављања на тржиште не смију се означавати наведеним називима.
- (11) Назив јаких алкохолних пића и алкохолних пића могу се допунити ознакама географског и контролисаних поријекла и квалитета у складу са посебним прописима.
- (12) Декларација мора бити лако уочљива, читка и писана једним од писама и језика у службеној употреби у Босни и Херцеговини.
- (13) Производ произведен у Босни и Херцеговини може се означити и на енглеском језику - Produced in Bosnia and Herzegovina.
- (14) На декларисање или означавање алкохолних пића примјењују се и други прописи којима се прописује опште декларисање или означавање хране.
- (15) Ако су јака алкохолна пића и алкохолна пића обојена или ароматизована, морају садржавати навод да је производ обојен или ароматизован природним или вјештачким бојама или аромама у складу са посебним прописима, којима се уређује опште декларисање или означавање

хране и прехранбени адитиви који се могу налазити у храни.

Члан 11.

(Обавезе произвођача)

Произвођач је дужан сачинити произвођачку спецификацију за сваки појединачни производ који производи на основу овог Правилника, којим се испуњавају услови за обезбјеђивање и очување квалитета и уређују општи захтјеви за јака алкохолна пића и алкохолна пића која се стављају на тржиште.

Члан 12.

(Стављање у промет)

- (1) Јака алкохолна пића и алкохолна пића могу се стављати у промет у малопродаји и у угоститељству само у оригиналном паковању.
- (2) Амбалажа у којој се производи стављају у промет мора се опремити затварачима који су тако дизајнирани да се избјегне могућност кривотворења и контаминације.
- (3) Јака алкохолна пића и алкохолна пића могу се стављати у промет у ринфузи само у случају даљње прераде.

ДИО ДРУГИ - ПОСЕБНЕ ОДРЕДБЕ

ПОГЛАВЉЕ I. ЈАКА АЛКОХОЛНА ПИЋА

Члан 13.

(Класификација јаких алкохолних пића)

Јака алкохолна пића дефинисана у члану 3. став (1) овог Правилника, зависно од услова производње, технолошког поступка и врсте сировина, сврставају се у следеће групе:

- a) ракије;
- b) ракије добијене посебним поступцима;
- c) јака алкохолна пића добијена посебним поступцима;
- d) ликери;
- e) мијешана јака алкохолна пића (коктел).

Одјелак А. Ракија

Члан 14.

(Дефиниција ракије)

- (1) Ракија је производ добијен дестилацијом преврелог сока, масуља или комине грожђа или другог воћа на мање од 86% vol. алкохола, ако овим Правилником није другачије прописано.
- (2) Ракија мора имати сензорска (органолептичка) својства карактеристична за поједине врсте ракија, која потичу од употребљених сировина.

Члан 15.

(Опште карактеристике)

- (1) Сировини за дестилацију не смију се додавати ароме, нити етил-алкохол пољопривредног поријекла, шећер и други угљени хидрати у сврху умножавања.
- (2) Ракија се не смије ароматизовати нити заслађивати, осим специјалних ракија.
- (3) Ракија се може подвргнути одговарајућем одлежавању ради постизања бољих сензорских (органолептичких) својстава.
- (4) Ракију произведену од дестилата који је одлежавао у дрвеним спремницима (буре или каца), најмање годину дана, дозвољено је означавати придјевом **"стара"** ако овим Правилником није другачије прописано.

- (5) На етикети је дозвољено илустровање воћа од којег је ракија произведена, осим ако је ракија произведена од кома и/или талоба воћа и вина.

**Члан 16.
(Врсте ракије)**

Врсте ракија су:

- a) ракија од грожђа;
- b) воћна ракија;
- c) ракија од воћне комине;
- d) специјална ракија.

**Члан 17.
(Ракије од грожђа)**

Ракија од грожђа је: вињак, бренди (brandy), лозовача (лоза), комовица, дрожњенка, виновица и ракија од сувог грожђа.

**Члан 18.
(Вински дестилат)**

- (1) Вински дестилат је производ добијен искључиво дестилацијом вина који не садржи више од 2 g/l испарљивих киселина изражених као сирћетна киселина са или без талобом или вина појачаног дестилацијом или редестилацијом винског дестилата на мање од 86% vol. алкохола.
- (2) Винском дестилату није дозвољено додавати етил-алкохол пољопривредног поријекла нити дестилате другог поријекла.
- (3) Приликом стављања на тржиште, вински дестилат мора удовољити следећим захтјевима да је:
 - a) садржај испарљивих материја најмање 125 g/hl, прерачунато на 100% vol. алкохола (Анекс II);
 - b) садржај метил-алкохола највише 200 g/hl, прерачунато на 100% vol. алкохола.

**Члан 19.
(Вињак)**

- (1) Вињак је производ добијен од винског дестилата или редестилацијом винског дестилата на мање од 86% vol.
- (2) Приликом стављања на тржиште, вињак мора испуњавати следеће захтјеве, да:
 - a) алкохолна јачина готовог производа износи најмање 37,5% vol.,
 - b) садржи најмање 125 g/hl испарљивих материја, прерачунато на 100% vol. алкохола (Анекс II);
 - c) садржи највише 200 g/hl метил-алкохола, прерачунато на 100% vol. алкохола;
 - d) је вински дестилат одлежао најмање годину дана у храстовим спремницима или најмање шест мјесеци у храстовим бурадима са запремином мањом од 1000 литара.
- (3) Вињак се може означавати звјездицама тако да свака звјездица означава једну годину старења винског дестилата, те ознаком "*сџари вињак*" ако је дестилат одлежао најмање три године у храстовим бачвама.

**Члан 20.
(Бренди (brandy))**

- (1) Бренди (brandy) је производ добијен од винског дестилата дестилисаног на мање од 86% vol. алкохола, а може се

мијешати са винским алкохолом дестилисаном на мање од 94,8% vol. алкохола, под условом да вински дестилат не прелази више од 50% од укупног садржаја алкохола у готовом производу.

- (2) Приликом стављања на тржиште, бренди (brandy) мора испуњавати следеће захтјеве, да:
 - a) алкохолна јачина готовог производа износи најмање 36% vol.;
 - b) садржи најмање 125 g/hl испарљивих материја, прерачунато на 100% vol. алкохола (садржај мора произлазити искључиво из дестилације или редестилације употребљених сировина Анекс II);
 - c) садржи највише 200 g/hl метил-алкохола, прерачунато на 100% vol. алкохола;
 - d) је вински дестилат одлежао најмање једну годину у храстовим спремницима или најмање шест мјесеци у храстовим бурадима са запремином мањом од 1000 литара.
- (3) Бренди (brandy) се може означавати звјездицама тако да свака звјездица означава једну годину одлежавања винског дестилата, те ознаком "стари бренди (brandy)" ако је дестилат одлежао најмање три године у храстовим бурадима.

**Члан 21.
(Лозовача - Лоза)**

- (1) Лозовача (лоза) је производ добијен дестилацијом преврелог грожђаног масуља на мање од 86% vol. алкохола.
- (2) Приликом стављања на тржиште лозовача (лоза) мора испуњавати следеће захтјеве, да:
 - a) алкохолна јачина готовог производа износи најмање 37,5% vol.;
 - b) садржи најмање 140 g/hl испарљивих материја прерачунато на 100% vol. алкохола (Анекс II);
 - c) садржи највише 400g/hl метил-алкохола прерачунато на 100% vol. алкохола.

**Члан 22.
(Комовица)**

- (1) Комовица је производ добијен од ферментисане грожђане комине и дестилован непосредно са воденом паром или дестилован након додавања воде грожђаној комини.
- (2) Комини се може додати вински талог. Садржај талоба који се може додати комини за производњу комовице не смије бити већи од 25 kg талоба на 100 kg коришћеног грожђаног кома. Садржај алкохола који потиче од талоба не смије прећи 35% укупног садржаја алкохола у готовом производу.
- (3) Дестилација се изводи у присуству саме грожђане комине на мање од 86% vol. алкохола, а редестилација је дозвољена на исту алкохолну јачину.
- (4) Приликом стављања на тржиште комовица мора испуњавати следеће захтјеве, да:
 - a) алкохолна јачина готовог производа износи најмање 37,5% vol.;
 - b) садржи најмање 140 g/hl испарљивих материја, прерачунато на 100% vol. алкохола (Анекс II);

- с) садржи највише 1000 g/hl метил-алкохола прерачунато на 100% vol. алкохола.

Члан 23.
(Дрожљенка)

- (1) Дрожљенка је производ добијен дестилацијом винског талога на мање од 86% vol. алкохола. Редестилација је дозвољена на исту алкохолну јачину.
- (2) Приликом стављања на тржиште дрожљенка мора испуњавати следеће захтјеве, да:
- алкохолна јачина готовог производа износи најмање 37,5% vol.;
 - садржи најмање 140 g/hl испарљивих материја прерачунато на 100% vol. алкохола (Анекс II);
 - садржи највише 400 g/hl метил-алкохола прерачунато на 100% vol. алкохола.

Члан 24.
(Виновица)

- (1) Виновица је производ добијен дестилацијом вина са винским талогом или без њега или вина са талога или без њега којем је додато 30% вина од комине на мање од 86% vol. алкохола. Редестилација је дозвољена на исту алкохолну јачину.
- (2) Приликом стављања на тржиште виновица мора испуњавати следеће захтјеве, да:
- алкохолна јачина готовог производа износи најмање 37,5% vol.;
 - садржи најмање 140 g/hl испарљивих материја прерачунато на 100% vol. алкохола (Анекс II);
 - садржи највише 400 g/hl метилног алкохола прерачунато на 100% vol. алкохола.

Члан 25.
(Ракија од сувог грожђа)

Ракија од сувог грожђа (грожђица) је производ добијен ферментацијом и дестилацијом водом мацерираног и екстрахованог сувог грожђа на мање од 86% vol. алкохола и који има сензорска (органолептичка) својства употријебљене сировине. Дозвољени садржај метил-алкохола је највише 400 g/hl, прерачунато на 100% vol. алкохола.

Члан 26.
(Воћна ракија)

- (1) Воћна ракија је производ добијен искључиво дестилацијом преврелог масуља воћа (са коштицом или без ње) или мошга од воћа или сока од воћа, дестилованог на мање од 86% vol. алкохола тако да има мирис и окус дестилованог воћа и да:
- садржи најмање 200 g/hl испарљивих материја прерачунато на 100% vol. алкохола (Анекс III);
 - садржи највише 1500 g/hl метил-алкохола прерачунато на 100% vol. алкохола, осим у случају ракија добијених од шљива, мирабел, трешања, јабука и крушака (изузимајући сорту виљамовка *Pyrus communis Williams*) које могу садржавати највише 1200 g/hl метил-алкохола прерачунато на 100% vol. алкохола;
 - у случају коштуничавог воћа, може садржавати највише 10 g/hl цијановодичне киселине, прерачунато на 100% vol. алкохола;

- д) има алкохолну јачину готовог производа износи најмање 37,5% vol. алкохола, са изузетком ракије шљивовице која може садржавати најмање 25% vol. алкохола (традиционална босанска мека шљивовица).

- (2) Воћна ракија може садржавати и плод воћа од којег је произведена (нпр. крушка сорте *Williams* у ракији виљамовки).

Члан 27.
(Сировине за производњу воћне ракије)

Воћне ракије производе се од:

- коштуничавог воћа** - шљива (*Prunus domestica*), трешња (*Prunus avium*), вишња (*Prunus ceracus*), трњина (*Prunus spinosus*), личи (*Litchi chinensis*), дрењина (*Cornus mas*), марелица (*Prunus armeniaca*), бресква (*Prunus persica*), рогач (*Ceratonia siliqua*) и др.;
- јабучастог воћа** - јабука (*Malus domestica*), дуња (*Cidonia oblonga*), крушка (*Pyrus communis*), оскоруша (*Sorbus domestica*), мушмула (*Mespilus germanica*), јаребика (*Sorbus aucuparia*), нар (*Punica granatum*), глогиња (*Crataegus oxyacantha*), смоква (*Ficus carica*) и др.;
- бобичастог воћа** - боровница (*Vaccinium myrtillus*), огрозд (*Ribes grossularia*), рибиз (*Ribes spp.*), јагода (*Fragaria spp.*), купина (*Rubus fruticosus*), острушица (*Rubus caesius*), малина (*Rubus idaeus*), дуд (*Morus spp.*), брусница (*Vaccinium vitis-idaea*), планика (*Arbutus unedo*), зова (*Sambucus nigra*) и др.

Члан 28.
(Воћна ракија од мијешаног воћа)

- Ако се воћна ракија производи од више врста воћа, означава се као воћна ракија од мијешаног воћа.
- Назив производа мора бити допуњен називима употријебљених врста воћа, наведеним опадајућим редосљедом у односу на садржај.

Члан 29.
(Означавање воћне ракије)

- Производи из члана 27. овог Правилника морају се означавати тако да уз ријеч "ракија" стоји име воћа од којег је произведена, као нпр.:
 - ракија од трешње или трешњевача;
 - ракија од шљиве или шљивовица;
 - ракија од крушке или крушковача и сл.
- Ракија од воћа може имати назив према сорти воћа, под условом да удно те сорте буде најмање 70%, осим ракије виљамовке која мора бити искључиво од сорте крушке *Williams*.

Члан 30.
(Ракија од воћне комине)

- Ракија од воћне комине је производ добијен ферментацијом и дестилацијом воћне комине, осим грожђане комине, на мање од 86% vol. алкохола.
- Дозвољена је редестилација на исту алкохолну јачину.

Члан 31.
(Назив ракије)

Приликом стављања на тржиште, ракија од воћне комине мора у називу носити ознаку "ракија од комине" нпр. шљиве.

Члан 32.
(Захтјеви за стављање на тржиште)

Приликом стављања на тржиште, ракија од воћне комине мора испуњавати сљедеће захтјеве, да:

- алкохолна јачина готовог производа износи најмање 37,5% vol. алкохола;
- садржи најмање 200 g/hl испарљивих материја, прерачунато на 100% vol. алкохола (Анекс III);
- садржи највише 1500 g/hl метил-алкохола, прерачунато на 100% vol. алкохола;
- у случају воћне комине од коштуничавог воћа, да садржи највише 10 g/hl цијановодичне киселине прерачунато на 100% vol. алкохола.

Члан 33.
(Специјална ракија)

- Специјална ракија је производ добијен ароматизовањем винског дестилата и ракија разним плодовима, воћем, ароматским биљем, њиховим мацератима и етарским уљима (нпр. траварица, ораховача, клековача и др.).
- Специјална ракија се може производити и на начин да се воћном или грожђаном масуљу или соку додају изгњечени свјежи плодови или мљевено ароматско биље прије ферментације.
- Производи из става (1) овог члана могу садржавати дијелове биљака од којих су направљени.

Члан 34.
(Основа специјалне ракије)

На декларацији специјалне ракије мора се навести која је ракија узета за основу ако се то не види из имена ракије, а ако се за основу узима мијешана ракија морају се навести све употријебљене ракије по опадајућем редослиједу заступљености.

Члан 35.
(Стављање на тржиште)

- Приликом стављања на тржиште као готов производ, специјална ракија мора имати алкохолну јачину најмање 37,5% vol.
- Специјална ракија не смије садржавати више од 50 g/l укупног екстракта.
- Сва остала својства морају испуњавати захтјеве за ракију која је узета као основа.

Одјељак Б. Ракија добијена посебним поступком

Члан 36.
(Сировине за дестилацију)

Ракија добијена посебним поступком је производ добијен дестилацијом:

- превреле житне комине;
- преврелих производа шећерне трске;
- преврелих сировина сиромашних шећером, са додатком етил-алкохола или без њега;
- мацерата непреврелих сировина у етил-алкохолу.

Члан 37.
(Подјела ракије посебним поступцима)

Ракија добијена посебним поступком:

- Виски (whisky);
- Житна ракија;
- Рум;
- Џин (gin);
- Ракије од ароматског биља;
- Ракије од воћних мацерата;
- Текила (tequila).

Члан 38.
(Виски (whisky))

- Виски (whisky) је производ добијен дестилацијом житне комине ошећерене дијастазом из слада са другим природним ензимима или без њих, превреле уз додаток квасца, дестилован на мање од 94,8% vol. алкохола тако да дестилат задржава мирис и окус по употријебљеној сировини и под условом да је одлежао најмање три године у дрвеним бачвама чија запремина није већа од 700 литара.
- Виски (whisky) се може производити мијешањем вискија (whisky) од јечменог слада и житног алкохола који је дестилован на мање од 94,8% vol. алкохола, тако да задржава мирис и укус који произлази из употријебљене сировине.
- Удио вискија (whisky) од јечменог слада у производу мора бити најмање 30% од укупне количине алкохола у готовом производу.
- Алкохолна јачина вискија (whisky) који се ставља на тржиште као готов производ је најмање 40% vol.

Члан 39.
(Житна ракија)

- Житна ракија је производ добијен дестилацијом ферментисане житне комине који задржава сензорска (органолептичка) својства употријебљене сировине.
- Житна ракија се не смије ароматизовати, бојити и заслађивати.
- Житна ракија може бити означена као житни бренди (brandy), ако је дестилисана на мање од 95% vol. алкохола из ферментисане житне комине са сензорским (органолептичким) својствима из употријебљене сировине.
- Алкохолна јачина житне ракије које се стављају на тржиште као готов производ је најмање 35% vol.

Члан 40.
(Рум)

- Рум је производ добијен искључиво алкохолном ферментацијом и дестилацијом сока шећерне трске, меласе, сирупа и других нуспроизвода у преради шећерне трске, на мање од 96% vol., тако да дестилат задржава специфична сензорска (органолептичка) својства рума.
- Алкохолна јачина рума који се ставља на тржиште као готов производ износи најмање 37,5% vol.

Члан 41.
(Џин (gin))

- Џин (gin) је производ добијен мијешањем етил-алкохола пољопривредног поријекла и дестилата мацерата боровице (*Juniperus communis*) и другог ароматског биља, уз

додатак других арома, искључивши уље боровице, под условом да окус боровице превађава.

- (2) Ако се цин (gin) производи редестилацијом етил-алкохола пољопривредног поријекла, са почетним удјелом алкохола најмање 96% vol., у котловима који се традиционално користе за цин (gin), уз присуство плода боровице и другог ароматског биља, смије се назвати "**дестиловани цин (gin)**".
- (3) Дестилованим цин (gin)-ом може се назвати и мјешавина производа такве дестилације и етил-алкохола пољопривредног поријекла истог састава, чистоће и јачине.
- (4) Дестилованом цину (gin) смију се додавати ароме, осим уља боровице које се не смије додавати.
- (5) Алкохолна јачина цин (gin) који се ставља на тржиште као готов производ износи најмање 37,5% vol.

Члан 42.

(Ракија од ароматског биља)

- (1) Ракија од ароматског биља је:
 - a) ракија од енџијана (Линцура);
 - b) кимова ракија (Аквавит);
 - c) ракија од аниса (Анисонка, Анисета);
 - d) ракија од боровице (Брињевац).
- (2) Алкохолна јачина ракија од ароматског биља које се стављају на тржиште као готов производ је најмање 37,5% vol.

Члан 43.

(Ракија од енџијана)

Ракија од енџијана је производ добијен од дестилата енџијана ферментацијом коријена са додатком етил-алкохола пољопривредног поријекла или без њега.

Члан 44.

(Кимова ракија)

- (1) Кимова ракија је производ добијен од етил-алкохола пољопривредног поријекла који је ароматизован кимом (*Carum carvi*), другим природним или природно идентичним ароматичним материјама или ароматичним препаратима, под условом да превађава окус кима.
- (2) Садржај екстракта не смије бити већи од 1,5 g/100 ml.
- (3) Кимова ракија се означава као *akuvaait ili akvaait* ако је ароматизована дестилатом биља или зачина под условом да окус произлази првенствено из дестилата сјеменки кима и/или копра (*Anethum graveolens*), при чему је забрањена употреба етарских уља.

Члан 45.

(Ракија од аниса)

- (1) Ракија од аниса је производ добијен од етил-алкохола пољопривредног поријекла ароматизованог природним екстрактима звјездоликог аниса (*Illicium verum*), аниса (*Illicium verum*), коморача (*Foeniculum vulgare*), или другог биља које садржава исте главне ароматичне састојке, коришћењем једног од сљедећих поступака:
 - a) мацерацијом или дестилацијом;
 - b) редестилацијом алкохола уз присуство сјеменки или других биљних дијелова биљака из овог става;
 - c) додавањем природног дестилованог екстракта биљке са аромом аниса;
 - d) комбинацијом наведених поступака.

- (2) Дозвољена је употреба и другог природног биљног екстракта или ароматичних сјеменки, под условом да превађава укус аниса.
- (3) Ракија од аниса означава се на декларацији као "**анис**" ако њена карактеристична арома произлази искључиво из аниса (*Pimpinella anisum*), звјездоликог аниса (*Illicium verum*), односно коморача (*Foeniculum vulgare*).
- (4) Ракија од аниса означава се као "**дестиловани анис**" ако садржи алкохол дестилован уз присуство сјеменки аниса (*Pimpinella anisum*), звјездоликог аниса (*Illicium verum*), односно коморача (*Foeniculum vulgare*), под условом да тај алкохол чини најмање 20% садржаја алкохола у јаком алкохолном пићу.

Члан 46.

(Ракија од боровице)

- (1) Ракија од боровице је производ добијен од етил-алкохола пољопривредног поријекла и/или житне ракије и/или житног дестилата ароматизованог бобицама боровице (*Juniperus communis*).
- (2) У производњи ракија од боровице могу се употребљавати и природне ароматичне материје, ароматични препарати и/или ароматско биље или дијелови ароматског биља, под условом да остану препознатљива сензорска (органолептичка) својства боровице.

Члан 47.

(Ракија од воћног мацерата)

- (1) Ракија од воћног мацерата је производ добијен мацерацијом воћа са најмањим удјелом од 100 килограма воћа на 20 литара апсолутног алкохола дјелимично преврелог или непреврелог у етил-алкохолу пољопривредног поријекла, и/или јаком алкохолном пићу и/или у дестилату иза чега је обавезна дестилација.
- (2) Алкохолна јачина ракије од воћног мацерата која се ставља на тржиште као готов производ износи најмање 37,5% vol.

Члан 48.

(Декларисање или означавање ракије од воћног мацерата)

Ракије од воћног мацерата означава се ријечју "**ракија**" иза које слиједи назив воћа, ако декларација такође садржи ријечи "произведено мацерацијом и дестилацијом", и то за алкохолно пиће добијено из сљедећих плодова: купина (*Rubus fruticosus*), јагода (*Fragaria ssp.*), боровница (*Vaccinium myrtillus*), малина (*Rubus idaeus*), црвена рибизла (*Ribes vulgare*), трњина (*Prunus spinosa*), оскоруша (*Sorbus domestica*), јаребика (*Sorbus aucuparia*), божиковина (*Ilex cassine*), брекиња (*Sorbus turterminalis*), зова (*Sambucus nigra*), шипак (*Rosa canina*), црна рибизла (*Ribes nigrum*).

Члан 49.

(Текила (tequila))

Текила (tequila) је производ добијен од дестилата неколико врста кактуса агава по специфичном технолошком поступку, са додатком арома и карамела и мора имати најмање 37,5% vol. алкохола.

Одјелак Ц. Јако алкохолно пиће добијено посебним поступком

Члан 50.

(Класификација јаких алкохолних пића)

- (1) Јака алкохолна пића добијена посебним поступком су производи који се добијају разрјеђивањем етил-алкохола пољопривредног поријекла, дестилата или њихових смјеса и могу се ароматизовати или посебним поступцима само пречишћавати.

(2) Јака алкохолна пића су:

- a) вотка;
- b) домаћи бренди (brandy);
- c) домаћи рум;
- d) јака алкохолна пића од воћа.

**Члан 51.
(Вотка)**

- (1) Вотка је производ добијен ректификацијом етил-алкохола пољопривредног поријекла или његовим филтрирањем кроз активни угљ, након чега може слиједити дестилација или одговарајућа обрада, тако да су сензорска (органолептичка) својства употријебљених сировина селективно смањена.
- (2) Вотки се могу додавати ароме за добијање специфичних сензорских (органолептичких) својстава (нпр. окус лимун). Назив ароме мора се истакнути у називу вотке (нпр. Лимун вотка).
- (3) Да би се вотка могла декларисати као "житна вотка", мора се произвести искључиво из етил-алкохола добијеног од житарица.
- (4) Приликом стављања на тржиште као готов производ, вотка мора имати најмање 37,5% vol. алкохола.

**Члан 52.
(Домаћи бренди (brandy))**

- (1) Домаћи бренди (brandy) је производ који се добија мијешањем етил-алкохола пољопривредног поријекла и винског дестилата, с тим да удио алкохола из винског дестилата чини најмање 30% од укупног садржаја алкохола у готовом производу.
- (2) У производњи домаћег брендија (brandy), с циљем побољшања сензорских (органолептичких) својстава и типизације производа, дозвољена је употреба биљних екстраката, а за њихову припрему може се користити и етил-алкохол пољопривредног поријекла.
- (3) Декларација за домаћи бренди (brandy) мора садржавати и податке о процентуалној заступљености етил-алкохола пољопривредног поријекла и алкохола из винског дестилата.
- (4) Приликом стављања на тржиште, домаћи бренди (brandy) мора испуњавати следеће захтјеве, да:
 - a) алкохолна јачина готовог производа износи најмање 35% vol.;
 - b) садржи највише 20 g/l укупног екстракта;
 - c) остали састојци морају бити најмање пропорционални удјелу винског дестилата у производу.

**Члан 53.
(Домаћи рум)**

- (1) Домаћи рум је производ који се добија ароматизовањем етил-алкохола пољопривредног поријекла.
- (2) Домаћи рум се може бојити природним и вјештачким бојама.
- (3) Приликом стављања на тржиште као готов производ, домаћи рум мора имати алкохолну јачину производа најмање 35% vol.

Члан 54.

(Јака алкохолна пића од воћа)

- (1) Јака алкохолна пића од воћа су производи добијени мацерацијом воћа у етил-алкохолу пољопривредног поријекла или у дестилату пољопривредног поријекла, или у јаком алкохолном пићу које садржи најмање пет килограма воћа у 20 литара апсолутног алкохола.
- (2) У производњи јаких алкохолних пића од воћа могу се додати ароматичне материје и/или ароматични препарати који не произлазе из употријебљеног воћа, међутим карактеристичан окус и боја пића су искључиво од употријебљеног воћа.
- (3) Јака алкохолна пића од воћа означавају се тако да се иза ријечи "јако алкохолно пиће" дода назив воћа од којег је произведен (нпр. јако алкохолно пиће од брескве).

Члан 55.

(Декларисање јаких алкохолних пића)

Декларација јаких алкохолних пића од воћа мора садржавати и податке о процентуалној заступљености етил-алкохола пољопривредног поријекла и алкохола из дестилата воћа.

Члан 56.

(Захтјеви за стављање на тржиште)

Приликом стављања на тржиште, јака алкохолна пића од воћа морају испуњавати следеће захтјеве, да:

- a) алкохолна јачина готовог производа износи најмање 25% vol.;
- b) остали састојци морају бити најмање пропорционални удјелу дестилата воћа у производу;
- c) садржи највише 1500 g/hl метил-алкохола, прерачуна-то на 100% vol. алкохола.

Одјељак Д. Ликер

Члан 57.

(Начин производње ликера)

- (1) Ликер је производ добијен ароматизовањем етил-алкохола пољопривредног поријекла или дестилата пољопривредног поријекла, једног или више јаких алкохолних пића или њихове мјешавине и да:
 - a) су заслаћени;
 - b) се могу додати производи пољопривредног поријекла, нпр. павлака, млијеко и други млијечни производи, воће, воћне прерађевине, вино и ароматизовано вино, воћно вино, биљни мацерати, биљни екстракти, јаја, какао, чоколада, кафа, чај, прехранбене киселине и друго.
- (2) Ликер мора садржавати најмање 100 g/l шећера, израженог као инвертни шећер осим у случају:
 - a) ликера од енцијана, који мора садржавати најмање 80 g/l шећера, израженог као инвертни шећер;
 - b) ликера од трешње, који мора садржавати најмање 70 g/l шећера, израженог као инвертни шећер.

Члан 58.

(Дозвољени адитиви у производњи ликера)

- (1) У производњи ликера дозвољено је:
 - a) ароматизовање природним, природно-идентичним и вјештачким аромама и ароматичним препаратима у складу са посебним прописима о прехранбеним

адитивима који се могу налазити у храни, ако за поједину групу производа није другачије прописано;

- b) заслађивање, ако за поједине производе овим Правилником није другачије прописано;
- c) бојење природним и вјештачким бојама у складу са посебним прописом о прехрамбеним адитивима који се могу налазити у храни, ако за поједине производе овим Правилником није другачије прописано.

Члан 59.

(Алкохолна јачина ликера)

Приликом стављања на тржиште као готовог производа, ликер мора имати алкохолну јачину најмање 15% vol., ако за поједине производе овим Правилником није другачије прописано.

Члан 60.

(Стављање на тржиште)

Ликер се, зависно од технолошког поступка и врсте сировине, ставља на тржиште као:

- a) ликер од воћног сока;
- b) воћни ликер;
- c) ликер од ракије;
- d) биљни ликер;
- e) ликер од кафе, чаја, какаа, чоколаде, коле;
- f) емулзиони ликер;
- g) ликер са вином;
- h) ароматизирани ликер;
- i) остали ликери.

Члан 61.

(Ликер од воћног сока)

- (1) Ликер од воћног сока је производ добијен мијешањем етил-алкохола пољопривредног поријекла са једним или више воћних сокова.
- (2) Ликер од воћног сока у једном литру садржи најмање 200 милилитара матичног воћног сока по којем је ликер назван или еквивалентни садржај концентрата тог воћног сока.
- (3) У производњи ликера од воћног сока дозвољено је коришћење природних арома, осим ароме воћа по којем производ носи назив.
- (4) Није дозвољено бојење ликера од воћног сока.

Члан 62.

(Воћни ликер)

- (1) Воћни ликер је производ добијен ароматизовањем етил-алкохола пољопривредног поријекла са мацератима воћа или воћних дијелова (коре, гранчице, воћке) у етил-алкохолу пољопривредног поријекла и/или из њих добијеним дестилатима.
- (2) Воћни ликер у једном литру садржи најмање 200 милилитара мацерата воћа, односно удио дестилата је најмање 33%.
- (3) У производњи воћног ликера је дозвољено коришћење природних арома, осим ароме воћа по којем производ носи назив.
- (4) Воћни ликер је дозвољено бојити природним бојама.
- (5) Воћном ликеру дозвољено је додати ванилин.

Члан 63.

(Означивање ликера)

Ликер од воћног сока и воћни ликер могу се означити као "**брэнди (brandy)**", тако да се уз ријеч наведе назив воћа. Само следеће наведене сложенице могу се користити у представљању ликера:

- a) брэнди (brandy) од шљиве;
- b) брэнди (brandy) од наранџе;
- c) брэнди (brandy) од брескве;
- d) брэнди (brandy) од трешње.

Члан 64.

(Ликер од ракије)

- (1) Ликер од ракије је производ добијен заслађивањем ракије.
- (2) У производњи ликера од ракије дозвољено је коришћење природних арома, изузев ароме воћа по којем производ носи назив.
- (3) Ликер од ракије може се бојити природним бојама.
- (4) Приликом стављања на тржиште, ликер од ракије мора испуњавати следеће захтјеве, да:
 - a) алкохолна јачина готовог производа износи најмање 15% vol.;
 - b) садржи најмање 100 g/l шећера, израженог као инвертни шећер;
 - c) остали састојци морају задовољавати захтјеве прописане овим Правилником за употријебљену ракију.

Члан 65.

(Биљни ликери)

- (1) Биљни ликер је производ добијен ароматизовањем етил-алкохола пољопривредног поријекла, мацератима ароматичног биља и/или плодова у етил-алкохолу пољопривредног поријекла и/или из њих добијених дестилата.
- (2) У производњи биљног ликера дозвољава се коришћење других природних арома.
- (3) Биљни ликери се може бојити природним и вјештачким бојама.
- (4) Биљни ликер се може називати "**горки биљни ликер**" или "**битер ликер**" ако по својим сензорним (органолептичким) својствима има незнатно горак до горак окус.
- (5) Биљни ликер под називом "горки биљни ликер" или "битер ликер" може садржавати мање од 100 g/l шећера.

Члан 66.

(Ликери од кафе, чаја, какаа, чоколаде, коле)

- (1) Ликери од кафе, чаја, какаа, чоколаде и коле су производи добијени мијешањем дестилата и/или екстраката оних сировина по којима су названи са етил-алкохолом пољопривредног поријекла.
- (2) У производњи ликера од кафе, чаја, какаа, чоколаде и коле дозвољено је коришћење других природних арома, укључујући ванилин, изузев ароме по којима је производ назван.
- (3) Дозвољено је боју производа појачати природним бојама.

Члан 67.

(Емулзијски ликер)

- (1) Емулзијски ликер је производ добијен мијешањем етил-алкохола пољопривредног поријекла са сировинама као што су: јаја, кафа, какаа, чоколада, љешник, воћне

креме које су претходно емулгиране са водом, млијеком или павлаком.

- (2) У производњи емулзијског ликера дозвољено је коришћење природних арома.
- (3) У производњи емулзијског ликера дозвољено је додавати ванилин, рум и домаћи рум.
- (4) У производњи емулзијског ликера није дозвољена употреба замјене за јаја, шећер и млијеко.
- (5) Није дозвољено бојење емулзијских ликера.

Члан 68.
(Ликер од јаја)

Ликер од јаја се производи од жуманца кокошјих јаја, свјежег или конзервираног етил-алкохолом или замрзавањем, а једна литра ликера мора задржавати најмање 140 грама жуманца.

Члан 69.
(Крем-ликер)

Ако се емулзијски ликер означава као крем-ликер (*creme, cream*), мора у једном литру садржавати најмање 400 милилитара пуномасног млијека или 40 грама млијечне масти из павлаке.

Члан 70.
(Чување и рок употребе)

- (1) Емулзијски ликер се може приликом дужег чувања у боцама раздвајати и мора се краћим мућкањем поново вратити у емулзију.
- (2) Рок употребе за емулзијски ликер не смије бити дужи од једне године од дана производње те мора бити означен на декларацији у складу са чланом 10. овог Правилника.

Члан 71.
(Ароматизовани емулзијски ликер)

Ако се у производњи емулзијског ликера користе природно-идентичне или вјештачке ароме, изузев ванилина и домаћег рума, производ се на декларацији мора означити као "ароматизовани емулзијски ликер".

Члан 72.
(Захтјеви за стављање на тржиште)

- (1) Приликом стављања на тржиште, емулзијски ликер мора испуњавати сљедеће захтјеве, да:
 - a) алкохолна јачина готовог производа износи најмање 15% vol., осим код ликера од јаја, гдје износи најмање 14% vol.;
 - b) садржи најмање 150 g/l шећера, израженог као инвертни шећер.
- (2) Крем ликер мора садржавати најмање 250 g/l шећера израженог као укупни инвертни шећер.

Члан 73.
(Ликер са вином)

- (1) Ликер са вином је производ добијен мијешањем етил-алкохола пољопривредног поријекла са вином.
- (2) Ликер са вином у једном литру мора садржавати најмање 200 милилитара вина.
- (3) Дозвољено је у ликер са вином додати вински дестилат и/или вињак.
- (4) У производњи ликера са вином дозвољено је коришћење природних арома.

Члан 74.
(Кордијални ликер)

- (1) Назив "кордијални ликер" носи производ у којем је удио дестилата или вињака 20%, а вина 10%, те уз то садржи воћне и/или биљне мацерате.
- (2) Алкохолна јачина кордијалног ликера као готовог производа износи најмање 35% vol.

Члан 75.
(Ароматизовани ликер)

Ароматизовани ликер је производ који је добијен ароматизовањем етил-алкохола пољопривредног поријекла са аромама дозвољеним посебним прописима о адитивима који се могу налазити у храни.

Члан 76.
(Остали ликери)

Остали ликери су пунч, ликери од меда и других природних сировина погодних за производњу ликера.

Члан 77.
(Ликер од меда)

- (1) Ликер од меда садржи најмање 250 грама природног меда по литру.
- (2) У производњи ликера од меда могу се користити природне ароме или природне боје, осим арома које појачавају окус меда.

Члан 78.
(Пунч)

Пунч је ликер који се добија ароматизовањем мјешавине етил-алкохола пољопривредног поријекла и рума или домаћег рума са дестилатима и/или мацератима плодова агрума или њихових дијелова, са њиховим етарским уљима и другим аромама својственим овој врсти ликера.

Одјелак Д. Мијешано јако алкохолно пиће (коктел)

Члан 79.
(Коктел)

- (1) Мијешано јако алкохолно пиће (коктели) је мјешавина два или више јаких алкохолних пића, дефинисаних овим Правилником, или јако алкохолно пиће са етил-алкохолом пољопривредног поријекла и/или воћним соком и/или другим соком и/или аромом и/или вином и др., са додатком или без додатка шећера.
- (2) Алкохолна јачина коктейла као готовог производа износи најмање 15% vol.
- (3) Декларација производа из става (1) овог члана мора садржавати податак о врстама пића која су употребљена за производњу мијешаног јаког алкохолног пића и листу састојака.

ПОГЛАВЉЕ II. АЛКОХОЛНА ПИЋА

Члан 80.
(Класификација алкохолних пића)

Алкохолна пића из члана 4. овог Правилника, зависно од услова производње, технолошког поступка и врсте сировина, стављају се на тржиште као:

- a) газирана ликерска пића;
- b) десертна ликерска пића;
- c) мијешана алкохолна пића;
- d) алкохолна пића од меда;
- e) ароматизована пића на бази вина;

f) ароматизовани коктели на бази вина.

Члан 81.

(Газирана ликерска пића)

- (1) Газирана ликерска пића су производи добијени мијешањем ликера са сода-водом, с тим да не садрже мање од 5% vol. ни више од 15% vol. алкохола.
- (2) Газирана ликерска пића садрже најмање два грама угљен диоксида по литру.

Члан 82.

(Десертна ликерска пића)

- (1) Десертна ликерска пића су производи добијени мијешањем етил-алкохола пољопривредног поријекла и шећера са ферментисаним или алкохолизованим матичним соком воћа, грозђа или поврћа уз додаток мацерата ароматског биља или њихових дестилата.
- (2) Десертна ликерска пића морају у једној литри садржавати најмање 400 милилитара матичног сока воћа, грозђа или поврћа.
- (3) Приликом стављања на тржиште, десертна ликерска пића морају садржавати највише 250 g/l укупног екстракта.

Члан 83.

(Мијешана алкохолна пића)

- (1) Мијешана алкохолна пића су производи добијени мијешањем вина и/или пива и/или воћних сокова и/или освјежавајућих пића и/или минералних вода и/или вода и др. са етил-алкохом пољопривредног поријекла и/или јаким алкохолним пићима и/или алкохолним пићима дефинисаним овим Правилником.
- (2) Дозвољено је заслађивање, додавање боја и/или арома у мијешана алкохолна пића, у складу са посебним прописима.
- (3) Дозвољено је додавање угљен диоксида у мијешана алкохолна пића.
- (4) Алкохолна јачина мијешаних алкохолних пића износи од 2% до 10% vol.

Члан 84.

(Алкохолна пића од меда)

- (1) Алкохолна пића од меда су производи добијени алкохолном ферментацијом раствора природног меда.
- (2) За подстицање алкохолне ферментације дозвољено је додавање минералних соли.
- (3) Приликом стављања на тржиште, алкохолна пића од меда морају испуњавати следеће захтјеве да:
 - a) алкохолна јачина готовог производа износи од 9% до 15% vol.;
 - b) садржи највише 3 g/l укупних киселина (изражених као винска киселина);
 - c) садржи највише 1,2 g/l испарљивих киселина (изражених као сирћетна киселина);
 - d) садржи најмање 15 g/l екстракта без шећера;
 - e) садржи највише 200 mg/l укупног сумпор-диоксида;
 - f) садржи највише 30 mg/l слободног сумпор-диоксида.
- (4) У алкохолна пића од меда дозвољено је додавање природних екстраката и природних ароматичних материја.

Члан 85.

(Ароматизована пића на бази вина)

- (1) Ароматизована пића на бази вина су алкохолна пића добијена од вина, са изузетком вина која су произведена са

додатком алкохола као и вина добијених ферментацијом сувог грозђа те им је могуће додати мошт од грозђа и/или дјелимично ферментисани мошт од грозђа.

- (2) Производи из става (1) овог члана ароматизовани су природним ароматичним материјама и/или природним ароматичним препаратима и/или материјама или препаратима дефинисаним посебним прописом.
- (3) Дозвољено је коришћење арома у складу са посебним прописима о употреби прехранбених адитива.
- (4) Ароматизованим пићима на бази вина могу се додати ароматично биље и/или зачини.
- (5) Ароматизована пића на бази вина могу бити заслађена, али им се не смије додати алкохол.
- (6) Ароматизована пића на бази вина имају алкохолну јачину најмање 7% vol. и највише 14,5% vol.
- (7) Вина која су коришћена у производњи ароматизованих пића на бази вина морају бити присутна у готовом производу са удјелом не мањим од 50%.

Члан 86.

(Ароматизовани коктели на бази вина)

- (1) Ароматизовани коктели на бази вина су алкохолна пића добијена од вина и/или мошта од грозђа.
- (2) Производи из става (1) овог члана ароматизовани су природним ароматским материјама и/или природним ароматским препаратима и/или материјама или препаратима дефинисаних посебним прописом.
- (3) Дозвољено је коришћење арома у складу са посебним прописима о употреби прехранбених адитива.
- (4) Ароматизованим коктелима на бази вина могу се додати ароматично биље и/или зачини.
- (5) Ароматизовани коктели на бази вина могу бити заслађени и обојени, али им се не смије додати алкохол.
- (6) Алкохолна јачина приликом стављања на тржиште износи 7% vol.
- (7) Вина или мошт од грозђа који су коришћени у производњи морају бити присутни у готовом производу са удјелом не мањим од 50%.

Члан 87.

(Коктели на бази вина)

- (1) Коктели на бази вина су ароматизована алкохолна пића код којих садржај концентрованог мошта од грозђа не прелази 10% укупног волумена готовог производа.
- (2) Коктели на бази вина садрже мање од 80 g/l шећера, израженог као инвертни шећер.

Члан 88.

(Ароматизовани пјенушави коктели на бази грозђа)

- (1) Ароматизовани пјенушави коктели на бази грозђа су алкохолна пића произведена искључиво од мошта грозђа чија је алкохолна јачина мања од 4% vol.
- (2) Производи из става (1) овог члана садрже угљен-диоксид који потиче искључиво из ферментације коришћених производа.

ДИО ТРЕЋИ - ПРЕЛАЗНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 89.

(Службене контроле и инспекцијски надзор)

- (1) Службене контроле и инспекцијски надзор спроводиће се на начин прописан важећим законским прописима.

- (2) За утврђивање усклађености производа са прописаним општим захтјевима у погледу квалитета у сврху службене контроле и инспекцијског надзора користе се методе прописане Правилником о узимању узорака и обављању хемијских и физичких анализа алкохолних пића ("Службени лист СФРЈ", број 70/87), као и друге потврђене и међународнопризнате методе.
- (3) Захтјеви у погледу квалитета састојака и количине испарљивих једињења и екстракта за дестилат и ракије од грозђа као и ракије од воћа наведени су у Анексу II и III овог Правилника.

Члан 90.

(Примјена Правилника)

- (1) Јако алкохолно пиће и алкохолно пиће мора се производити и означавати у складу са одредбама овог Правилника, најкасније до двије године од дана ступања на снагу овог Правилника.
- (2) У промету се могу налазити јако алкохолно пиће и алкохолно пиће које је произведено и означено прије истецања рока за усклађивање из става (1) овог члана, до истека залиха или до истека рока употребе.

Члан 91.

(Означивање контролним маркицама)

Производи из члана 3. и 4. овог Правилника који се стављају на тржиште Босне и Херцеговине морају бити означени контролним маркицама Управе за индиректно опорезивање Босне и Херцеговине, на начин и под условима одређеним прописаним прописом којим се уређује посебан порез на алкохол.

Члан 92.

(Престанак важења одредаба)

Даном ступања на снагу овог Правилника престају да важе одредбе Правилника о квалитету алкохолних пића ("Службени лист СФРЈ", број 16/88).

Члан 93.

(Ступање на снагу)

Правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у "Службеном гласнику БиХ".

СМ број 176/08
31. јануара 2008. године
Сарајево

Предсједавајући
Савјета министара БиХ
др **Никола Шпирић**, с. р.

АНЕКС I

ЕТИЛ-АЛКОХОЛ

Етил-алкохол пољопривредног поријекла који се користи у производњи алкохолних пића дефинисаних овим Правилником мора бити произведен искључиво од сировина пољопривредног поријекла и мора задовољавати ове основне захтјеве:

1. сензорска (органолептичка) својства, не смије се осјетити мирис и окус другачији од онога који потиче од употријебљених сировина,
2. минимална алкохолна јачина 96 % vol.,
3. максимални заостали садржај испарљивих састојака:
 - а) укупна киселост (прерачуната на сирћетну киселину): 1,5 g/hl прерачунато на 100 % vol. алкохола,
 - б) естери (прерачунати на етил ацетат): 1,3 g/hl прерачунато на 100 % vol. алкохола,
 - ц) алдехиди (прерачунати на ацеталдехид): 0,5 g/hl прерачунато на 100 % vol. алкохола,
 - д) виши алкохоли (прерачунати на метил-2-пропанол-1): 0,5 g/hl прерачунато на 100 % vol. алкохола,
 - е) метанол: 50 g/hl прерачунато на 100 % vol. алкохола,
 - ф) испарљиве базе које садрже азот: 0,1 g/hl прерачунато на 100 % vol. алкохола,
 - г) сухи екстракт: 1,5 g/hl прерачунато на 100 % vol. алкохола,
 - х) фурфурол: не смије садржавати.

АНЕКС II

Захтјеви квалитета у саставу и садржају испарљивих једињења и екстракта за
дестилат и ракије од грозђа

Садржај испарљивих хемијских једињења	Вински дестилат	Вињак	Бренди (brandy)	Лозовача-лоза	Комовица	Дрожјенка-стелњача	Виновица	Ракија од грозђица-суво грозђе
Етанол %vol, најмање	25	37,5	36	37,5	37,5	37,5	37,5	37,5
Укупне киселине (као сирћетна) mg/l а.а., највише	2500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500
Алдехиди (као ацеталдехид) mg/l а.а., најмање	50	40	40	40	40	50	50	50
Естри (као етилацетат) mg/l а.а., најмање	300	300	300	300	300	400	300	300
Виши алкохоли mg/l а.а., најмање	800	800	800	800	800	800	800	800
Фурфурол mg/l а.а., највише	35	35	20	40	40	35	35	45
Укупни екстракт g/l, највише	10	20	30	10	10	10	10	10
Укупни CO ₂ (mg/l) највише	40	25	*	35	25	25	25	25

