

Na osnovu člana 17. stav 2. i člana 72. Zakona o hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 50/04) i člana 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 saradnji s nadležnim organima entiteta i Brčko Distrikta Bosne i Hercegovine, na 38. sjednici, održanoj 31. januara 2008. godine, donijelo je

## PRAVILNIK

### O JAKIM ALKOHOLNIM PIĆIMA I ALKOHOLNIM PIĆIMA

#### DIO PRVI - OPĆE ODREDBE

##### Član 1.

##### (Predmet)

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

- kategorizaciju i naziv;
- senzorska (organoleptička) svojstva i sastav;
- vrstu i sadržaj sirovina, dodataka i drugih materija koje se koriste u proizvodnji i preradi;
- tehnološke postupke koji se primjenjuju u proizvodnji i preradi;
- opće zahtjeve deklariranja ili označavanja;
- uslove u pogledu osiguravanja i očuvanja kvaliteta proizvoda.

##### Član 2.

##### (Obim primjene)

- Odredbe ovog 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.
- Proizvodi iz stava (1) ovog člana mogu se koristiti kao sastojci u proizvodnji jakih alkoholnih pića i alkoholnih pića uz uslove i na način propisan ovim Pravilnikom.
- Ovaj Pravilnik se ne primjenjuje za jestive i dijetetske proizvode koji sadrže alkohol, farmaceutske proizvode koji sadrže alkohol i voće u alkoholu, čiji je kvalitet propisan posebnim propisima.

##### Član 3.

##### (Jaka alkoholna pića)

- Jaka alkoholna pića** su, u smislu ovog Pravilnika, sva pića koja sadrže najmanje 15% vol. alkohola ako ovim Pravilnikom nije drugačije propisano.
- Jaka alkoholna pića proizvode se:
  - direktno destilacijom prevrelih sirovina poljoprivrednog porijekla koje sadrže šećer ili su prethodno ošecerene sa ili bez dodavanja arome i/ili maceracijom aromatskog bilja i plodova i/ili dodavanjem aroma, šećera i drugih zaslađivača etilnom alkoholu poljoprivrednog porijekla i/ili proizvodima definiranim ovim Pravilnikom, ili
  - miješanjem jakog alkoholnog pića sa:
    - jednim ili više jakih alkoholnih pića,
    - etilnim alkoholom poljoprivrednog porijekla, destilatom poljoprivrednog porijekla ili jakim alkoholnim pićem,

3) jednim ili više alkoholnih pića,

4) jednim ili više pića.

##### Član 4.

##### (Alkoholna pića)

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

##### Član 5.

##### (Srodni proizvodi)

Za proizvode za koje ovim Pravilnikom nisu propisani uslovi kvaliteta i drugi zahtjevi, primjenjuju se odredbe koje se odnose na grupu srodnih proizvoda.

##### Član 6.

##### (Definicije)

Definicije korištene u ovom Pravilniku imaju sljedeće značenje:

- etilni alkohol poljoprivrednog porijekla** je alkohol dobiven rafiniranjem prevrelih sirovina poljoprivrednog porijekla, a koji zadovoljava osnovne zahtjeve kvaliteta etilnog alkohola poljoprivrednog porijekla propisane Aneksom I ovog Pravilnika i njegov je sastavni dio;
- destilat poljoprivrednog porijekla** (voćni destilat, žitni destilat i dr.) je alkoholna tekućina proizvedena destilacijom na više od 55% vol. alkohola od prevrelih poljoprivrednih sirovina navedenih u ovom Pravilniku koje izvorno sadrže šećer ili su prethodno ošecerene, a koja zadržava miris i ukus upotrijebljene sirovine. Tamo gdje se navodi sirovina korištena u proizvodnji, destilat mora biti proizveden samo od te sirovine;
- voda za proizvodnju alkoholnih pića** je destilirana, omekušana ili demineralizirana voda za piće koja zadovoljava zahtjeve propisane posebnim propisom o zdravstvenoj ispravnosti vode za piće;
- maceriranje** je tehnološki postupak ekstrahiranja sastojaka aromatskog bilja, voća ili plodova u destilatu ili etilnom alkoholu na sobnoj temperaturi;
- aromatiziranje** je korištenje aroma u proizvodnji jakih alkoholnih i alkoholnih pića, u skladu s posebnim propisom kojim se propisuju prehrambeni aditivi koji se mogu nalaziti u hrani;
- bojenje** je korištenje boja u proizvodnji jakih alkoholnih pića i alkoholnih pića u skladu s posebnim propisom kojim se propisuju prehrambeni aditivi koji se mogu nalaziti u hrani;
- zaslađivanje** je korištenje jednog ili više sljedećih proizvoda u pripremi 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 isti učinak kao navedeni proizvodi;
- prženi šećer** je proizvod dobiven isključivo kontroliranim grijanjem saharoze bez dodavanja baza, mineralnih soli, aditiva ili drugih materija;

- i) **miješanje** je spajanje dva ili više jakih alkoholnih pića ili alkoholnih pića, međusobno ili s drugim pićima radi dobivanja novog pića;
- j) **dodavanje alkohola** je dodavanje etilnog alkohola poljoprivrednog porijekla alkoholnom i jakom alkoholnom piću;
- k) **slaganje** je spajanje dva ili više jakih alkoholnih pića ili alkoholnih pića koja pripadaju istoj kategoriji s manjim razlikama u sastavu zbog jednog ili više sljedećih faktora:
- 1) načina na koji su pripremljena,
  - 2) korištenja destilacijskih kotlova,
  - 3) perioda odležavanja i starenja,
  - 4) geografskog 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** je provođenje prirodnog procesa oplemenjivanja u destilatu, odnosno jakom alkoholnom piću ili alkoholnom piću u odgovarajućim posudama, kako bi se poboljšala senzorska (organoleptička) svojstva gotovog proizvoda;
- m) **alkoholna jačina (sadržaj alkohola izražen u % vol.)** je omjer volumena alkohola prisutnog u proizvodu i ukupnog volumena proizvoda na 20°C, izražen u procentu;
- n) **sadržaj isparivih materija** je količina svih isparivih materija, osim etilnog i metilnog alkohola, sadržana u alkoholnom piću i jakom alkoholnom piću dobivenom isključivo destilacijom, kao rezultat isključivo destilacije i redestilacije korištenih sirovina;
- o) **vinski alkohol** je 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 ukus drugačiji od onog koji potiče od upotrijebljenih sirovina. Vinski alkohol se ne može koristiti za proizvodnju rakije od voća i grožđa, osim za proizvodnju brendija (brandy);
- p) **voćni alkohol** je proizvod dobiven destilacijom prevrelog masulja ili soka od voća destilirana na manje od 94,8% vol. alkohola kod kojeg se ne smije osjetiti miris i ukus drugačiji od onog koji potiče od upotrijebljenih sirovina;
- r) **mjesto proizvodnje** je 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** je svježe izgnječeno voće ili grožđe s peteljkom ili bez nje;
- u) **vinski talog** je ostatak koji se taloži u posudama koje sadrže vino nakon vrenja, za vrijeme odležavanja i nakon dozvoljenih postupaka i 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 dozvoljenog postupka kao i ostatak dobiven filtriranjem ili centrifugiranjem tog proizvoda.
- v) **komina** je ostatak od presovanja svježeg voća ili grožđa, neprevrela ili prevrela;
- z) **proizvođačka specifikacija** je dokument koji sadrži:
- 1) evidencijski broj i datum donošenja dokumentacije,
  - 2) naziv proizvoda i njegov trgovački naziv, ako ga proizvod ima, i seriju ili lot,
  - 3) kategoriju proizvoda,
  - 4) nazivnu količinu punjenja,
  - 5) udio alkohola izražen u% vol.,
  - 6) podatke o količini osnovnih sastojaka i dodatih aditiva (navesti kategoriju upotrijebljenih aditiva i E-brojeve ili nazive aditiva),
  - 7) uslove čuvanja po potrebi, ako mogu uticati na trajnost proizvoda,
  - 8) kratak opis tehnološkog postupka proizvodnje,
  - 9) datum početka proizvodnje prema proizvođačkoj dokumentaciji,
  - 10) izvještaj i datum o laboratorijskoj analizi izvršenoj u ovlaštenoj laboratoriji.

#### Član 7.

##### (Dodaci radi poboljšanja kvaliteta)

- (1) U proizvodnji jakih alkoholnih pića i alkoholnih pića, ako ovim Pravilnikom nije drugačije određeno, mogu se dodavati zbog poboljšanja kvaliteta 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 upotrebljavati i macerati dobiveni iz plodova voća i dijelova voća koji sadrže šećer, te aromatske materije iz tih plodova.
- (2) Biljni ekstrakti, osim eteričnih ulja, mogu sadržavati i druge njima svojstvene sastojke kao što su: biljne materije, mineralne materije i organske kiseline.
- (3) Biljnim ekstraktima u proizvodima smatraju se i materije 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.

#### Član 8.

##### (Nedozvoljena upotreba dodataka)

- U proizvodnji jakih alkoholnih pića i alkoholnih pića, ako nije drugačije određeno ovim Pravilnikom, nije dozvoljena upotreba:
- a) sredstava za pojačavanje utiska o alkoholnoj jačini proizvoda;
  - b) nerafiniranog alkohola;
  - c) denaturiranog alkohola i metilnog alkohola;
  - d) narkotika i psihotropnih supstanci;
  - e) jonizirajućih i ultraljubičastih zraka.

## Član 9.

**(Dozvoljena upotreba aditiva i pomoćnih sredstava)**

U proizvodnji jakih alkoholnih pića i alkoholnih pića, ako nije drugačije određeno ovim Pravilnikom, dozvoljena je upotreba aditiva i pomoćnih sredstava u skladu s odredbama posebnih propisa o prehrambenim aditivima koji se mogu nalaziti u hrani.

## Član 10.

**(Deklariranje ili označavanje)**

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

- naziv proizvoda i njegov trgovački naziv ako ga proizvod ima;
- kategoriju proizvoda;
- nazivnu količinu punjenja;
- udio alkohola izražen u% vol.;
- naziv i sjedište proizvođača ili onog koji je proizvod punio odnosno pakovao, a za uvezeni proizvod zemlju porijekla, naziv i sjedište proizvođača, te naziv i adresu uvoznika;
- podatke o osnovnim sastojcima i dodatim aditivima (navesti kategoriju upotrijebljenih aditiva i E-brojeve ili naziv aditiva);
- datum proizvodnje, odnosno pakovanja, rok upotrebe za proizvode s manje od 10% vol. alkohola i za proizvode kojima je ovim Pravilnikom propisan rok upotrebe. Datum proizvodnje, odnosno pakovanja označava se navođenjem mjeseca i godine, tako da su mjesec i godina pisani dvocifrenim brojem, a rok upotrebe ili tekst "upotrijebiti do" također s oznakom roka (mjesec i godina) pisani su dvocifrenim brojevima;
- seriju (lot) proizvoda;
- uslove čuvanja, po potrebi, ako mogu uticati na trajnost proizvoda.

(2) Naziv proizvoda, nazivna količina punjenja, rok upotrebe ili oznaka mjesta gdje se on nalazi i udio alkohola moraju se označiti u istom vidnom polju.

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

- od nazivne količine proizvoda deklarirane u ovom stavu dozvoljavaju se odstupanja ( $\pm$ ) od neto zapremine pri temperaturi od 20°C, i to:

Nazivna količina	Najviša dozvoljena odstupanja
2000 ml	1,5%
1000 ml	2,0%
500 ml	3,0%
200 ml	4,0%
100 ml	6,0%
50 ml	8,0%

- prosjeck najmanje 10 pakovanja proizvoda mora odgovarati deklariranoj nazivnoj količina proizvoda;
- za nazivnu količinu proizvoda koja je između dvije količine naznačene u tački a), dozvoljava se odstupanje

koje odgovara prosjeku odstupanja predviđenih za te dvije količine.

- Prilikom deklariranja alkohola, dozvoljeno je odstupanje do  $\pm 0,5\%$  vol. alkohola.
- Nazivi jakih alkoholnih pića i alkoholnih pića propisanih ovim Pravilnikom mogu se koristiti samo za označavanje jakih alkoholnih pića i alkoholnih pića koja ispunjavaju uslove za tu kategoriju.
- Ako jako alkoholno piće ne odgovara stavu (5) ovog člana, može se označiti samo kao **"jako alkoholno piće"** bez navođenja kategorije.
- Deklariranje ili označavanje jakih alkoholnih pića i alkoholnih pića mora zadovoljavati sljedeće uslove:
  - ako je proizvod bio podvrgnut miješanju, naziv pod kojim se proizvod stavlja na tržište, može se dopuniti oznakom **"mješavina"**;
  - ako alkohol ne proizlazi iz jakog alkoholnog pića navedenog na deklaraciji, njegovo porijeklo mora se navesti u istom vidnom polju kao i naziv jakog alkoholnog pića, s navedenom vrstom alkohola poljoprivrednog porijekla ili samo s navodom **"alkohol poljoprivrednog porijekla"**, a u oba slučaja iza riječi **"proizvedeno od"** ili **"proizvedeno upotrebom"**.
- Kada je na deklaraciji navedena sirovina iz koje je proizveden etilni alkohol poljoprivrednog porijekla, svaki pojedini upotrijebljeni alkohol mora se navesti redoslijedom prema upotrijebljenom sadržaju.
- Jaka alkoholna pića i alkoholna pića ne mogu se označavati izrazima kao što su: "poput", "vrsta", "proizvedeno", "aroma" ili drugim sličnim oznakama.
- 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 dodati etilni alkohol poljoprivrednog porijekla, prilikom stavljanja na tržište ne smiju se označavati navedenim nazivima.
- Nazivi jakih alkoholnih pića i alkoholnih pića mogu se dopuniti oznakama geografskog i kontroliranog porijekla i kvaliteta u skladu s posebnim propisima.
- Deklaracija mora biti lako uočljiva, čitljiva i napisana jednim od pisama i jezika u službenoj upotrebi u Bosni i Hercegovini.
- Proizvod proizveden u Bosni i Hercegovini može se označiti i na engleskom jeziku - Produced in Bosnia and Herzegovina.
- Na deklariranje ili označavanje alkoholnih pića primjenjuju se i drugi propisi kojima se propisuje opće deklariranje ili označavanje hrane.
- Ako su jaka alkoholna pića i alkoholna pića obojena ili aromatizirana, moraju sadržavati navod da je proizvod obojen ili aromatiziran prirodnim ili vještačkim bojama ili aromama u skladu s posebnim propisima, kojima se uređuje opće deklariranje ili označavanje hrane i prehrambeni aditivi koji se mogu nalaziti u hrani.

## Član 11.

**(Obaveze proizvođača)**

Proizvođač je dužan sačinuti proizvođačku specifikaciju za svaki pojedinačni proizvod koji proizvodi na osnovu ovog Pravilnika, kojim se ispunjavaju uslovi za osiguranje i

očuvanje kvaliteta i uređuju opći zahtjevi za jaka alkoholna pića i alkoholna pića koja se stavljaју na tržište.

Član 12.  
(Stavljanje u promet)

- (1) Jaka alkoholna pića i alkoholna pića mogu se stavlјati u promet u maloprodaji i u ugostiteljstvu samo u originalnom pakovanju.
- (2) Ambalaža u kojoj se proizvodi stavlјaju u promet mora se opremiti zatvaračima koji su tako dizajnirani da se izbjegne mogućnost krivotvorenja i kontaminacije.
- (3) Jaka alkoholna pića i alkoholna pića mogu se stavlјati u promet u rinfuzi samo u slučaju daljnje prerade.

DIO DRUGI - POSEBNE ODREDBE

POGLAVLJE I. JAKA ALKOHOLNA PIĆA

Član 13.  
(Klasifikacija jakih alkoholnih pića)

Jaka alkoholna pića definirana članom 3. stav (1) ovog Pravilnika, zavisno od uslova proizvodnje, tehnološkog postupka i vrste sirovina, svrstavaju se u sljedeće grupe:

- 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**

Član 14.  
(Definicija rakije)

- (1) Rakija je proizvod dobiven destilacijom prevrelog soka, masulja ili komine grožđa ili drugog voća na manje od 86% vol. alkohola, ako ovim Pravilnikom nije drugačije propisano.
- (2) Rakija mora imati senzorska (organoleptička) svojstva karakteristična za pojedine vrste rakija, koja potiču od upotrijebljenih sirovina.

Član 15.  
(Opće karakteristike)

- (1) Sirovini za destilaciju ne smiju se dodavati arome ni etilni alkohol poljoprivrednog porijekla, šećer i drugi ugljikohidrati radi umnožavanja.
- (2) Rakija se ne smije aromatizirati niti zaslađivati, osim specijalnih rakija.
- (3) Rakija se može podvrgnuti odgovarajućem odležavanju radi postizanja boljih senzorskih (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 dozvoljeno ilustriranje voća od kojeg je rakija proizvedena, osim ako je rakija proizvedena od koma i/ili taloga voća i vina.

Član 16.  
(Vrste rakije)

Vrste rakija su:

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

Član 17.  
(Rakije od grožđa)

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

Član 18.  
(Vinski destilat)

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

Član 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 ispunјavati sljedeće zahtjeve, da:
  - a) alkoholna jačina gotovog proizvoda iznosi najmanje 37,5% vol.;
  - b) sadrži najmanje 125 g/hl isparivih materija preračunato na 100% vol. alkohola (Aneks II);
  - c) sadrži 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 sa zapreminom manjom od 1000 litara.
- (3) Vinjak se može označavati zvjezdicama tako da svaka zvjezdica označava jednu godinu odležavanja vinskog destilata, te oznakom "stari vinjak" ako je destilat odležao najmanje tri godine u hrastovim bačvama.

Član 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 uslovom da vinski destilat ne prelazi više od 50% od ukupnog sadržaja alkohola u gotovom proizvodu.
- (2) Prilikom stavljanja na tržište brendi (brandy) mora ispunјavati sljedeće zahtjeve, da:
  - a) alkoholna jačina gotovog proizvoda iznosi najmanje 36% vol.;
  - b) sadrži najmanje 125 g/hl isparivih materija preračunato na 100% vol. alkohola (sadržaj mora proizlaziti isključivo iz destilacije ili redestilacije upotrijebljenih sirovina, Aneks II);
  - c) sadrži najviše 200 g/hl metilnog alkohola preračunato na 100% vol. alkohola;
  - d) je vinski destilat odležao najmanje jednu godinu dana u hrastovim spremnicima ili najmanje šest mjeseci u

hrastovim bačvama sa zapreminom manjom od 1000 litara.

- (3) Brendi (brandy) se može označavati zvjezdicama tako da svaka zvjezdica označava jednu godinu odležavanja vinskog destilata, te oznakom "**stari brendi (brandy)**" ako je destilat odležao najmanje tri godine u hrastovim bačvama.

Član 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 jačina gotovog proizvoda iznosi najmanje 37,5% vol.;
  - sadrži najmanje 140 g/hl isparivih materija preračunato na 100% vol. alkohola (Aneks II);
  - da sadrži najviše 400 g/hl metilnog alkohola preračunato na 100% vol. alkohola.

Član 22.  
(Komovica)

- (1) Komovica 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 komovice ne smije biti veći od 25 kg taloga na 100 kg korištenog groždanog koma. Sadržaj alkohola koji potiče od taloga ne smije preći 35% ukupnog sadržaja alkohola u gotovom proizvodu.
- (3) Destilacija se izvodi u prisustvu same groždane komine na manje od 86% vol. alkohola, a redestilacija je dozvoljena na istu alkoholnu jačinu.
- (4) Prilikom stavljanja na tržište komovica mora ispunjavati sljedeće zahtjeve, da:
- alkoholna jačina gotovog proizvoda iznosi najmanje 37,5% vol.;
  - sadrži najmanje 140 g/hl isparivih materija preračunato na 100% vol. alkohola (Aneks II);
  - sadrži najviše 1000 g/hl metilnog alkohola preračunato na 100% vol. alkohola.

Član 23.  
(Droždenka)

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

Član 24.  
(Vinovica)

- (1) Vinovica je proizvod dobiven destilacijom vina sa ili bez vinskog taloga ili vina sa ili bez taloga kojem je dodato

30% vina od komine na manje od 86% vol. alkohola. Redestilacija je dozvoljena na istu alkoholnu jačinu.

- (2) Prilikom stavljanja na tržište vinovica mora ispunjavati sljedeće zahtjeve, da:
- alkoholna jačina gotovog proizvoda iznosi najmanje 37,5% vol.;
  - sadrži najmanje 140 g/hl isparivih materija preračunato na 100% vol. alkohola (Aneks II);
  - sadrži najviše 400 g/hl metilnog alkohola preračunato na 100% vol. alkohola.

Član 25.  
(Rakija od grožđica)

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

Član 26.  
(Voćna rakija)

- (1) Voćna rakija je proizvod dobiven isključivo destilacijom prevrelog masulja voća (sa 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:
- sadrži najmanje 200 g/hl isparivih materija, preračunato na 100% vol. alkohola (Aneks III);
  - sadrži najviše 1500 g/hl metilnog alkohola preračunato na 100% vol. alkohola, osim u slučaju rakija dobivenih od šljiva, mirabel, trešanja, jabuka i krušaka (izuzimajući sortu viljamovka *Pyrus communis Williams*) koje mogu sadržavati najviše 1200 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 jačina gotovog proizvoda iznosi najmanje 37,5% vol. alkohola, sa izuzetkom rakije šljivovice 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).

Član 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.;
- 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*), zova (*Sambucus nigra*) i dr.

Član 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 opadajućim redosljedom u odnosu na sadržaj.

Član 29.

**(Označavanje voćne rakije)**

- (1) Proizvodi iz člana 27. ovog Pravilnika moraju se označavati tako da uz riječ "**rakija**" stoji ime voća od kojeg je proizvedena, kao npr.:
  - a) rakija od trešnje ili trešnjevača;
  - b) rakija od šljive ili šljivovica;
  - c) rakija od kruške ili kruškovača i sl.
- (2) Rakija od voća može imati naziv prema sorti voća, pod uslovom da učešće te sorte bude najmanje 70%, osim rakije viljamovke koja mora biti isključivo od sorte kruške Williams.

Član 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 jačinu.

Član 31.

**(Naziv rakije)**

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

Član 32.

**(Zahtjevi za stavljanje na tržište)**

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

- a) alkoholna jačina gotovog proizvoda iznosi najmanje 37,5% vol. alkohola;
- b) sadrži najmanje 200 g/hl isparivih materija, preračunato na 100% vol. alkohola (Aneks III);
- c) sadrži najviše 1500 g/hl metilnog alkohola, preračunato na 100% vol. alkohola;
- d) u slučaju voćne komine od koštuničavog voća, sadrži najviše 10 g/hl cijanovodične kiseline preračunato na 100% vol. alkohola.

Član 33.

**(Specijalna rakija)**

- (1) Specijalna rakija je proizvod dobiven aromatiziranjem vinskog destilata i rakije raznim plodovima, voćem, aromatskim biljem, njihovim maceratima i eteričnim uljima (npr. travarica, orahovica, klekovača i dr.).
- (2) Specijalna rakija može se proizvoditi i na način da se voćnom ili grožđanom masulju ili soku dodaju izgnječeni svježi plodovi ili mljeveno aromatsko bilje prije fermentacije.
- (3) Proizvodi iz stava (1) ovog člana mogu sadržavati dijelove biljaka od kojih su napravljene.

Član 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 upotrijebljene rakije opadajućim redosljedom zastupljenosti.

Član 35.

**(Stavljanje na tržište)**

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

**Odjeljak B. Rakija dobivena posebnim postupkom**

Član 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.

Član 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).

Član 38.

**(Viski (whisky))**

- (1) Viski (whisky) je proizvod dobiven destilacijom žitne komine ošeečene diastazom iz slada sa ili bez drugih prirodnih enzima, prevrele uz dodatak kvasca, destiliran na manje od 94,8% vol. alkohola tako da destilat zadržava miris i ukus po upotrijebljenoj sirovini i pod uslovom da je odležao najmanje tri godine u drvenim bačvama koje ne prelaze zapreminu od 700 litara.
- (2) Viski (whisky) se može proizvoditi miješanjem viskija (whisky) od ječmenog slada i žitnog alkohola koji je destiliran na manje od 94,8% vol. alkohola, tako da zadržava miris i ukus koji proizlazi iz upotrijebljene sirovine.
- (3) Udio viskija (whisky) od ječmenog slada u proizvodu mora biti najmanje 30% od ukupne količine alkohola u gotovom proizvodu.
- (4) Alkoholna jačina viskija (whisky) koji se stavlja na tržište kao gotov proizvod iznosi najmanje 40% vol.

Član 39.  
(Žitna rakija)

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

Član 40.  
(Rum)

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

Član 41.  
(Džin (gin))

- (1) Džin (gin) je proizvod dobiven miješanjem etilnog alkohola poljoprivrednog porijekla i destilata macerata borovice (*Juniperus communis*) i drugog aromatskog bilja, uz dodatak drugih aroma, isključivši ulje borovice, pod uslovom da ukus borovice prevladava.
- (2) Ako se džin (gin) proizvodi redestilacijom etilnog alkohola poljoprivrednog porijekla, s početnim udjelom alkohola najmanje 96% vol., u kotlovima koji se tradicionalno koriste za džin (gin), uz prisustvo ploda borovice i drugog aromatskog bilja, smije se nazvati "destilirani džin (gin)".
- (3) Destiliranim džinom (gin) može se nazvati i mješavina proizvoda takve destilacije i etilnog alkohola poljoprivrednog porijekla istog sastava, čistoće i jačine.
- (4) Destiliranom džinu (gin) smiju se dodavati arome, isključivši ulje borovice koje se ne smije dodavati.
- (5) Alkoholna jačina džina (gin) koji se stavlja na tržište kao gotov proizvod iznosi najmanje 37,5% vol.

Član 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 jačina rakija od aromatskog bilja koje se stavljaju na tržište kao gotov proizvod iznosi najmanje 37,5% vol.

Član 43.  
(Rakija od encijana)

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

Član 44.  
(Kimova rakija)

- (1) Kimova rakija je proizvod dobiven od etilnog alkohola poljoprivrednog porijekla koji je aromatiziran kimom (*Carum carvi*) ili drugim prirodnim ili prirodno identičnim aromatičnim materijama ili aromatičnim preparatima pod uslovom 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 destilatom bilja ili začina pod uslovom da okus proizilazi prvenstveno iz destilata sjemenki kima i/ili kopra (*Anethum graveolens*), pri čemu je zabranjena upotreba eteričnih ulja.

Član 45.  
(Rakija od anisa)

- (1) Rakija od anisa je proizvod dobiven od etilnog alkohola poljoprivrednog porijekla aromatiziranog prirodnim ekstraktima zvjezdolikog anisa (*Illicium verum*), anisa (*Pimpinella anisum*), komorača (*Foeniculum vulgare*) ili drugog bilja koje sadržava jednake glavne aromatične sastojke, korištenjem jednog od sljedećih postupaka:
  - a) maceracijom ili destilacijom;
  - b) redestilacijom alkohola uz prisustvo sjemenki ili drugih biljnih dijelova biljaka iz ovog stava;
  - c) dodavanjem prirodnog destiliranog ekstrakta biljke s aromom anisa;
  - d) kombinacijom navedenih postupaka.
- (2) Dozvoljena je upotreba i drugog prirodnog biljnog ekstrakta ili aromatičnih sjemenki, pod uslovom da preovladava ukus anisa.
- (3) Rakija od anisa označava se na deklaraciji kao "anis" ako njena karakteristična aroma proizilazi isključivo iz anisa (*Pimpinella anisum*), zvjezdolikog anisa (*Illicium verum*), odnosno komorača (*Foeniculum vulgare*).
- (4) Rakija od anisa označava se kao "destilirani anis" ako sadrži alkohol destiliran u prisustvu sjemenki anisa (*Pimpinella anisum*), zvjezdolikog anisa (*Illicium verum*), odnosno komorača (*Foeniculum vulgare*), pod uslovom da taj alkohol čini najmanje 20% sadržaja alkohola u jakom alkoholnom piću.

Član 46.  
(Rakija od borovice)

- (1) Rakija od borovice je proizvod dobiven od etilnog alkohola poljoprivrednog porijekla i/ili žitne rakije i/ili žitnog destilata aromatiziranog bobicama borovice (*Juniperus communis*).
- (2) U proizvodnji rakije od borovice mogu se upotrebljavati i prirodne aromatične materije, aromatični preparati i/ili aromatično bilje ili dijelovi aromatičnog bilja, pod uslovom da ostanu prepoznatljiva senzorska (organoleptička) svojstva borovice.

Član 47.  
(Rakija od voćnog macerata)

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

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

Član 48.

**(Deklariranje ili označavanje rakije od voćnih macerata)**

Rakija od voćnog macerata označava se riječju "**rakija**" iza koje slijedi naziv voća, ukoliko deklaracija također sadrži riječi "proizvedeno maceracijom i destilacijom" i to za alkoholno piće dobiveno iz 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 torminalis*), zova (*Sambucus nigra*), šipak (*Rosa canina*) i crni ribiz (*Ribes nigrum*).

Član 49.

**(Tekila (tequila))**

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

**Odjeljak C. Jako alkoholno piće dobiveno posebnim postupkom**

Član 50.

**(Klasifikacija jakih alkoholnih pića)**

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

Član 51.

**(Votka)**

- (1) Votka je proizvod dobiven rektifikacijom etilnog alkohola poljoprivrednog porijekla ili njegovim filtriranjem kroz aktivni ugalj, nakon čega može slijediti destilacija ili odgovarajuća obrada, tako da su senzorska (organoleptička) svojstva upotrijebljenih sirovina selektivno smanjena.
- (2) Votki se mogu dodavati arome za dobivanje specifičnih senzorskih (organoleptičkih) svojstava (npr. okus limun). 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.

Član 52.

**(Domaći brendi (brandy))**

- (1) Domaći brendi (brandy) je proizvod koji se dobiva miješanjem etilnog alkohola poljoprivrednog porijekla i vinskog destilata, s tim da udio alkohola iz vinskog destilata čini najmanje 30% od ukupne količine alkohola u gotovom proizvodu.
- (2) U proizvodnji domaćeg brendija (brandy) s ciljem poboljšanja senzorskih (organoleptičkih) svojstava i

tipizacije proizvoda dozvoljena je upotreba biljnih ekstrakata, a za njihovu pripremu može se koristiti i etilni alkohol poljoprivrednog porijekla.

- (3) Deklaracija za domaći brendi (brandy) mora sadržavati i podatke o procentualnoj zastupljenosti etilnog alkohola poljoprivrednog porijekla i alkohola iz vinskog destilata.
- (4) Prilikom stavljanja na tržište, domaći brendi (brandy) mora ispunjavati sljedeće zahtjeve, da:
  - a) alkoholna jačina gotovog proizvoda iznosi najmanje 35% vol.;
  - b) sadrži najviše 20 g/l ukupnog ekstrakta;
  - c) ostali sastojci moraju biti najmanje proporcionalni učešću vinskog destilata u proizvodu.

Član 53.

**(Domaći rum)**

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

Član 54.

**(Jaka alkoholna pića od voća)**

- (1) Jaka alkoholna pića od voća su proizvodi dobiveni maceriranjem voća u etilnom alkoholu poljoprivrednog porijekla ili u destilatu poljoprivrednog porijekla ili u jakom alkoholnom piću koje sadrži najmanje 5 kilograma voća u 20 litara apsolutnog alkohola.
- (2) U proizvodnji jakih alkoholnih pića od voća mogu se dodati aromatične materije i/ili aromatični preparati koji ne proizilaze iz upotrijebljenog voća, ali karakterističan okus i boja pića su isključivo od upotrijebljenog voća.
- (3) Jaka alkoholna pića od voća označavaju se tako da se iza riječi "**jako alkoholno piće**" doda naziv voća od kojeg je proizveden (npr. jako alkoholno piće od breskve).

Član 55.

**(Deklariranje jakih alkoholnih pića)**

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

Član 56.

**(Zahtjevi za stavljanje na tržište)**

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

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

**Odjeljak D. Liker**

Član 57.

**(Način proizvodnje likera)**

- (1) Liker je proizvod dobiven aromatiziranjem etilnog alkohola poljoprivrednog porijekla ili destilata poljoprivrednog porijekla, jednog ili više jakih alkoholnih pića ili njihove mješavine i da:
  - a) su zaslađeni;



- b) se mogu dodati proizvodi poljoprivrednog porijekla, npr. pavlaka, mlijeko i drugi mliječni proizvodi, voće, voćne preradevine, vino i aromatizirano vino, voćno vino, biljni macerati, biljni ekstrakti, jaja, kakao, čokolada, kafa, 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.

#### Član 58.

##### (Dozvoljeni aditivi u proizvodnji likera)

- (1) U proizvodnji likera dozvoljeno je:
- a) aromatiziranje prirodnim, prirodno-identičnim i vještačkim aromama i aromatskim preparatima u skladu s posebnim propisima o prehrambenim aditivima koji se mogu nalaziti u hrani, ako za pojedinu grupu proizvoda nije drugačije propisano;
- b) zaslađivanje ako za pojedine proizvode ovim Pravilnikom nije drugačije propisano;
- c) bojenje prirodnim i vještačkim bojama u skladu s posebnim propisom o prehrambenim aditivima koji se mogu nalaziti u hrani, ako za pojedine proizvode ovim Pravilnikom nije drugačije propisano.

#### Član 59.

##### (Alkoholna jačina likera)

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

#### Član 60.

##### (Stavljanje na tržište)

Liker se, zavisno od tehnološkog postupka i vrste sirovine, stavlja na tržište kao:

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

#### Član 61.

##### (Liker od voćnog soka)

- (1) Liker od voćnog soka je proizvod dobiven miješanjem etilnog alkohola poljoprivrednog porijekla s jednim ili više voćnih sokova.
- (2) Liker od voćnog soka u jednoj litri sadrži 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 dozvoljeno je korištenje prirodnih aroma, izuzev arome voća po kojem je proizvod nazvan.
- (4) Nije dozvoljeno bojenje likera od voćnog soka.

#### Član 62.

##### (Voćni liker)

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

#### Član 63.

##### (Označavanje likera)

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

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

#### Član 64.

##### (Liker od rakije)

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

#### Član 65.

##### (Biljni liker)

- (1) Biljni liker je proizvod dobiven aromatiziranjem etilnog alkohola poljoprivrednog porijekla maceratima aromatskog bilja i/ili plodova u etilnom alkoholu poljoprivrednog porijekla i/ili iz njih dobivenih destilata.
- (2) U proizvodnji biljnog likera dozvoljava se korištenje drugih prirodnih aroma.
- (3) Biljni liker se može bojiti prirodnim i vještačkim bojama.
- (4) Biljni liker se može nazivati "**gorki biljni liker**" ili "**biter liker**" ako 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.

#### Član 66.

##### (Likeri od kafe, čaja, kakaa, čokolade, cole)

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

po kojima su nazvani s etilnim alkoholom poljoprivrednog porijekla.

- (2) U proizvodnji likera od kafe, čaja, kaka, čokolade i cole dozvoljeno je korištenje drugih prirodnih aroma, uključujući vanilin, izuzev aroma po kojima je proizvod nazvan.
- (3) Dozvoljeno je boju proizvoda pojačati prirodnim bojama.

#### Član 67.

##### (Emulzijski liker)

- (1) Emulzijski liker je proizvod dobiven miješanjem etilnog alkohola poljoprivrednog porijekla sa sirovinama kao što su: jaja, kafa, kakao, čokolada, lješnik, voćne kreme koje su prethodno emulgovane s vodom, mlijekom ili pavlakom.
- (2) U proizvodnji emulzijskog likera dozvoljeno je korištenje prirodnih aroma.
- (3) U proizvodnji emulzijskog likera dozvoljeno je dodavati vanilin, rum i domaći rum.
- (4) U proizvodnji emulzijskog likera nije dozvoljena upotreba zamjene za jaja, šećer i mlijeko.
- (5) Nije dozvoljeno bojenje emulzijskih likera.

#### Član 68.

##### (Liker od jaja)

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

#### Član 69.

##### (Krem-likeri)

Ako se emulzijski liker označava kao krem-likeri (creme, cream), mora u jednoj litri sadržavati najmanje 400 mililitara punomasnog mlijeka ili 40 grama mliječne masti iz pavlake.

#### Član 70.

##### (Čuvanje i rok upotrebe)

- (1) Emulzijski liker može se prilikom dužeg čuvanja u bocama razdvajati i mora se kraćim mućkanjem ponovo vratiti u emulziju.
- (2) Rok upotrebe za emulzijski liker ne smije biti duži od jedne godine od dana proizvodnje te mora biti označen na deklaraciji u skladu s članom 10. ovog Pravilnika.

#### Član 71.

##### (Aromatizirani emulzijski liker)

Ako se u proizvodnji emulzijskog likera koriste prirodno-identične ili vještačke arome, izuzev vanilina i domaćeg ruma, proizvod se na deklaraciji mora označiti kao "aromatizirani emulzijski liker".

#### Član 72.

##### (Zahtjevi prilikom stavljanja na tržište)

- (1) Prilikom stavljanja na tržište, emulzijski liker mora ispunjavati sljedeće zahtjeve, da:
  - a) alkoholna jačina gotovog proizvoda iznosi najmanje 15% vol., osim kod likera od jaja gdje ona iznosi najmanje 14% vol.;
  - b) sadrži najmanje 150 g/l šećera, izraženog kao invertni šećer.
- (2) Krem-likeri mora sadržavati najmanje 250 g/l šećera izraženog kao ukupni invertni šećer.

#### Član 73.

##### (Liker s vinom)

- (1) Liker s vinom je proizvod dobiven miješanjem etilnog alkohola poljoprivrednog porijekla s vinom.
- (2) Liker s vinom u jednoj litri mora sadržavati najmanje 200 mililitara vina.
- (3) Dozvoljeno je u liker s vinom dodati vinski destilat i/ili vinjak.
- (4) U proizvodnji likera s vinom dozvoljeno je korištenje prirodnih aroma.

#### Član 74.

##### (Kordijalni liker)

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

#### Član 75.

##### (Aromatizirani liker)

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

#### Član 76.

##### (Ostali likeri)

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

#### Član 77.

##### (Liker od meda)

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

#### Član 78.

##### (Punč)

Punč je liker koji se dobiva aromatiziranjem mješavine etilnog alkohola poljoprivrednog porijekla 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)

#### Član 79.

##### (Koktel)

- (1) Miješano jako alkoholno piće (koktel) je mješavina dva ili više jakih alkoholnih pića, definiranih ovim Pravilnikom, ili jako alkoholno piće s etilnim alkoholom poljoprivrednog porijekla i/ili voćnim sokom i/ili drugim sokom i/ili aromom i/ili vinom i dr., sa ili bez dodatka šećera.
- (2) Alkoholna jačina koktela kao gotovog proizvoda iznosi najmanje 15% vol.
- (3) Deklaracija proizvoda iz stava (1) ovog člana mora sadržavati podatak o vrstama pića koja su upotrijebljena za proizvodnju miješanog jakog alkoholnog pića i listu sastojaka.

## POGLAVLJE II. ALKOHOLNA PIĆA

## Član 80.

**(Klasifikacija alkoholnih pića)**

Alkoholna pića iz člana 4. ovog Pravilnika, zavisno od uslova proizvodnje, tehnološkog postupka i vrste 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.

## Član 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 grama ugljen dioksida u jednoj litri pića.

## Član 82.

**(Desertna likerska pića)**

- (1) Desertna likerska pića su proizvodi dobiveni miješanjem etilnog alkohola poljoprivrednog porijekla 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 mililitara matičnog soka voća, grožđa ili povrća.
- (3) Prilikom stavljanja na tržište, desertna likerska pića moraju sadržavati najviše 250 g/l ukupnog ekstrakta.

## Član 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 porijekla i/ili jakim alkoholnim pićima i/ili alkoholnim pićima definiranim ovim Pravilnikom.
- (2) Dozvoljeno je zaslađivanje, dodavanje boja i/ili aroma u miješana alkoholna pića u skladu s posebnim propisima.
- (3) Dozvoljeno je dodavanje ugljenioksida u miješana alkoholna pića.
- (4) Alkoholna jačina miješanih alkoholnih pića iznosi od 2% do 10% vol.

## Član 84.

**(Alkoholna pića od meda)**

- (1) Alkoholna pića od meda su proizvodi dobiveni alkoholnom fermentacijom rastvora prirodnog meda.
- (2) Za podsticanje alkoholne fermentacije dozvoljeno je dodavati mineralne soli.
- (3) Prilikom stavljanja na tržište, alkoholna pića od meda moraju ispunjavati sljedeće zahtjeve, da:
  - a) alkoholna jačina gotovog proizvoda iznosi od 9% do 15% vol.;
  - b) sadrži najviše 3 g/l ukupnih kiselina ( preračunato na vinsku kiselinu);

- c) sadrži najviše 1,2 g/l isparivih kiselina (preračunato na sirčetnu kiselinu);
- d) sadrži najmanje 15 g/l ekstrakta bez šećera;
- e) sadrži najviše 200 mg/l ukupnog sumpor-dioksida;
- f) sadrži najviše 30 mg/l slobodnog sumpor-dioksida.

- (4) U alkoholna pića od meda dozvoljeno je dodavanje prirodnih ekstrakata i prirodnih aromatičnih materija.

## Član 85.

**(Aromatizirana pića na bazi vina)**

- (1) Aromatizirana pića na bazi vina su alkoholna pića dobivena od vina, sa izuzetkom vina koja su proizvedena s dodatkom alkohola kao i vina dobivenih fermentacijom grožđica te im je moguće dodati mošt od grožđa i/ili djelimično fermentirani mošt od grožđa.
- (2) Proizvodi iz stava (1) ovog člana aromatizirani su prirodnim aromatičnim materijama i/ili prirodnim aromatičnim preparatima i/ili materijama ili preparatima definiranim posebnim propisom.
- (3) Dozvoljeno je korištenje aroma u skladu s posebnim propisima o upotrebi 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 jačinu najmanje 7% vol. i najviše 14,5% vol.
- (7) Vina koja su korištena u proizvodnji aromatiziranih pića na bazi vina moraju biti prisutna u gotovom proizvodu s udjelom ne manjim od 50%.

## Član 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 stava (1) ovog člana aromatizirani su prirodnim aromatičnim materijama i/ili prirodnim aromatičnim preparatima i/ili materijama ili preparatima definiranih posebnim propisom.
- (3) Dozvoljeno je korištenje aroma u skladu s posebnim propisima o upotrebi 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 obojeni, ali im se ne smije dodavati alkohol.
- (6) Alkoholna jačina prilikom stavljanja na tržište je 7% vol.
- (7) Vina ili mošt od grožđa koji su korišteni u proizvodnji moraju biti prisutni u gotovom proizvodu s udjelom ne manjim od 50%.

## Član 87.

**(Kokteli na bazi vina)**

- (1) Kokteli na bazi vina su aromatizirana alkoholna pića kod kojih sadržaj koncentriranog mošta od grožđa ne prelazi 10% ukupnog volumena gotovog proizvoda.
- (2) Kokteli na bazi vina sadrže manje od 80 g/l šećera, izraženog kao invertni šećer.

## Član 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 jačina manja od 4% vol.
- (2) Proizvodi iz stava (1) ovog člana sadrže ugljen dioksid koji potiče isključivo iz fermentacije korištenih proizvoda.

## DIO TREĆI - PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

## Član 89.

**(Službene kontrole i inspekcijски nadzor)**

- (1) Službene kontrole i inspekcijски nadzor provodit će se na način kako je to propisano važećim zakonskim propisima.
- (2) Za utvrđivanje usklađenosti proizvoda s propisanim općim zahtjevima kvaliteta u svrhu službene kontrole i inspekcijskog nadzora koriste se metode propisane Pravilnikom o uzimanju uzoraka i obavljanju hemijskih i fizičkih analiza alkoholnih pića ("Službeni list SFRJ", broj 70/87), kao i druge validirane i međunarodno priznate metode.
- (3) Zahtjevi kvaliteta u pogledu sastojaka i količine isparivih jedinjenja i ekstrakata za destilat i rakije od grožđa kao i rakije od voća dati su u Aneksu II i III ovog Pravilnika.

## Član 90.

**(Primjena Pravilnika)**

- (1) Jako alkoholno piće i alkoholno piće mora se proizvoditi i označavati u skladu s odredbama ovog Pravilnika,

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

- (2) U prometu se može nalaziti jako alkoholno piće i alkoholno piće koje je proizvedeno i označeno prije isticanja roka za usklađivanje iz stava (1) ovog člana, do isteka zaliha ili do isteka roka upotrebe.

## Član 91.

**(Označavanje kontrolnim markicama)**

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

## Član 92.

**(Prestanak važenja odredbi)**

Danom stupanja na snagu ovog Pravilnika prestaju važiti odredbe Pravilnika o kvalitetu alkoholnih pića ("Službeni list SFRJ", broj 16/88).

## Član 93.

**(Stupanje na snagu)**

Pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom glasniku BiH".

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

Predsjedavajući  
Vijeća ministara BiH  
dr. Nikola Špirić, s. r.

## АНЕКС I

### ETILNI ALKOHOL

Etilni alkohol poljoprivrednog porijekla koji se koristi u proizvodnji alkoholnih pića definisanih ovim Pravilnikom mora biti proizveden isključivo od sirovina poljoprivrednog porijekla i mora ispunjavati sljedeće osnove zahtjeve:

- 1) senzorska (organoleptička) svojstva: ne smije se osjetiti miris i okus drugačiji od onoga koji potiče od upotrijebljenih sirovina,
- 2) minimalna alkoholna jačina 96 % vol.,
- 3) maksimalni zaostali sadržaj isparljivih sastojaka:
  - a. ukupna kiselost (preračunata na sirćetnu 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. isparljive 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. furfurol: ne smije sadržavati.

## ANEKS II

Zahtjevi kvaliteta u sastavu i sadržaju isparljivih jedinjenja i ekstrakta za destilat i rakije od grožđa

Sadržaj isparljivih hemijskih jedinjenja	Vinski destilat	Vinjak	Brendi (brandy)	Lozovača-loza	Komovica	Droždjenka-steljovača	Vinovica	Rakija od groždica-suhogrožđe
Etanol %vol, najmanje	25	37,5	36	37,5	37,5	37,5	37,5	37,5
Ukupne kiseline (kao sirćetna) 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 <sub>2</sub> (mg/L) najviše	40	25	*	35	25	25	25	25

