

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, 94/07 и 24/08), 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 4. сједници одржаној 21. марта 2012. године, донио је

**ПРАВИЛНИК  
О ДЕФИНИСАЊУ, ОПИСИВАЊУ, ПРЕЗЕНТОВАЊУ,  
ОЗНАЧАВАЊУ И ЗАШТИТИ ГЕОГРАФСКИХ  
ОЗНАКА ЈАКИХ АЛКОХОЛНИХ ПИЋА**

**ДИО ПРВИ - ОПШТЕ ОДРЕДБЕ**

Члан 1.

(Предмет)

- (1) Овим правилником уређују се правила о одређивању дефиниција, описивању, презентовању, означавању и заштити географских ознака јаких алкохолних пића.
- (2) Одредбе овог правилника примјењују се на сва јака алкохолна пића која се налазе на тржишту Босне и Херцеговине, било да су она произведена у Босни и Херцеговини или ван Босне и Херцеговине, као и на јака алкохолна пића произведена у Босни и Херцеговини, а намијењена за извоз. Одредбе овог правилника такође се примјењују и на употребу етил-алкохола и/или дестилата пољопривредног поријекла у производњи алкохолних пића те на употребу назива јаких алкохолних пића приликом презентовања и означавања хране.
- (3) Изузетно, ако земље увознице то захтијевају, може се одобрити изузеће од прописа из анекса I и II који су саставни дио овог правилника на основу уговореног извозног квалитета наведеног у уговору уз сагласност Агенције за безбједност хране Босне и Херцеговине (у даљем тексту: Агенција).

Члан 2.

(Дефиниција)

- (1) Јака алкохолна пића у смислу овог правилника су алкохолна пића:
  - а) намијењена за људску потрошњу;
  - б) која имају посебна органолептичка својства;
  - ц) која садрже минимално 15% vol. алкохола;
  - д) која су произведена:
  - 1) директно:
    - дестилацијом, са додавањем или без додавања арома, природно преврелих сировина пољопривредног поријекла, и/или мацерацијом или сличном прерадом биља у етил-алкохолу пољопривредног поријекла и/или у дестилатима пољопривредног поријекла, и/или у јаким алкохолним пићима у смислу овог правилника, и/или;
    - додавањем арома, шећера или других заслађивача садржаних у Анексу I тачки (3) овог правилника и/или других пољопривредних производа и/или прехранбених производа етил-алкохолу пољопривредног поријекла и/или дестилатима пољопривредног поријекла и/или јаким алкохолним пићима у смислу овог правилника,
- 2) или мијешањем јаког алкохолног пића са једним или више:

- других јаких алкохолних пића и/или
- етил-алкохолном пољопривредног поријекла или дестилатима пољопривредног поријекла, и/или
- других алкохолних пића, и/или
- пића.

- (2) Производи који су сврстани у Царинску тарифу (ЦТ) 2203, 2204, 2205, 2206 и 2207 неће се сматрати јаким алкохолним пићима.
- (3) Минимална алкохолна јачина наведена у ставу (1) тачка ц) овог члана не доводи у питање дефиницију производа у категорији 41. утврђену у Анексу II овог правилника.
- (4) За потребе овог правилника техничке дефиниције и критеријуми утврђени су у Анексу I овог правилника.

Члан 3.

(Поријекло етил-алкохола)

- (1) Етил-алкохол који се користи у производњи јаких алкохолних пића и свих њихових састојака мора бити пољопривредног поријекла.
- (2) Етил-алкохол који се користи у производњи јаких алкохолних пића треба да буде у складу са дефиницијом наведеном у Анексу I тачка (1) овог правилника.
- (3) Етил-алкохол који се користи за разријеђивање или отапање боја, арома или других дозвољених адитива који се користе у производњи јаких алкохолних пића треба да буду пољопривредног поријекла.
- (4) Алкохолна пића не смију садржавати алкохол синтетичког поријекла, нити неки други алкохол који није пољопривредног поријекла.

Члан 4.

(Категорије јаких алкохолних пића)

Јака алкохолна пића класификују се у категорије према дефиницијама утврђеним у Анексу II овог правилника.

Члан 5.

(Опште одредбе категорија јаких алкохолних пића)

- (1) Јака алкохолна пића дефинисана према категоријама које су означене тач. од 1. до 14. у Анексу II овог правилника треба да испуњавају сљедеће услове ако овим правилником није другачије прописано:
  - а) да буду произведена алкохолном ферментацијом и дестилацијом искључиво из сировина, које су у смислу одређених дефиниција предвиђене за поједино јако алкохолно пиће;
  - б) без додатка разријеђеног или неразријеђеног алкохола како је дефинисано у Анексу I тачка (5) овог правилника;
  - ц) без додатка ароматичних супстанци;
  - д) са додатком карамела само као средства за прилагођавање боје;
  - е) без заслађивања, осим у случају како би се заокружио коначан окус производа у количини од максимално 10 g/l, у складу са Анексом I тачка (3) овог правилника.
- (2) Јака алкохолна пића дефинисана према категоријама које су означене тач. од 15. до 46. у Анексу II овог правилника треба да испуњавају сљедеће услове уколико овим правилником није другачије прописано:
  - а) да буду произведена од пољопривредних сировина;
  - б) може им се додавати алкохол како је дефинисано у Анексу I тачка (5) овог правилника;

- ц) могу садржавати природне или природно идентичне ароматичне супстанце и ароматичне препарате у складу са посебним прописом о аромама;
  - д) могу садржавати бојила како је наведено у Анексу I тачка (10) овог правилника;
  - е) могу се заслађивати како би одговарали посебним карактеристикама производа у складу са Анексом I тачка (3) овог правилника.
- (3) Остала јака алкохолна пића која не испуњавају критеријуме категорија од 1. до 46. Анекса II овог правилника треба да испуњавају сљедеће услове уколико овим правилником није другачије прописано:
- а) да буду произведена од пољопривредних сировина и/или од прехранбених производа намијењених за људску потрошњу;
  - б) може им се додавати алкохол како је дефинисано у Анексу I тачка (5) овог правилника;
  - ц) могу садржавати једну или више арома у складу са посебним прописом о аромама;
  - д) могу садржавати боју како је дефинисано у Анексу I тачка (10) овог правилника;
  - е) могу се заслађивати како би одговарали посебним карактеристикама производа у складу са Анексом I тачка (3) овог правилника.

Члан 6.  
(Изузеће)

- (1) Изузетно од члана 5. овог правилника за јака алкохолних пића произведена на подручју Босне и Херцеговине, а посебно за географске ознаке које ће се регистровати, могу се донијети строжа правила у погледу производње, описивања, презентовања и означавања јаких алкохолних пића у односу на она из Анекса II овог правилника.
- (2) Не смије се забранити или ограничити увоз, продаја или потрошња јаких алкохолних пића која задовољавају одредбе овог правилника.

**ДИО ДРУГИ - ПОСЕБНЕ ОДРЕДБЕ  
ПОГЛАВЉЕ I - ОПИСИВАЊЕ, ПРЕЗЕНТОВАЊЕ И  
ОЗНАЧАВАЊЕ ЈАКИХ АЛКОХОЛНИХ ПИЋА**

Члан 7.  
(Дефиниције)

У смислу овог правилника значење појмова "описивање", "презентовање" и "означавање" дефинисано је у Анексу I тач. (14), (15) и (16) овог правилника.

Члан 8.  
(Називи јаких алкохолних пића)

У складу са одредбама Правилника о општем декларисању или означавању упаковане хране ("Службени гласник БиХ", број 87/08), назив под којим се јако алкохолно пиће ставља на тржиште подлијеже одредбама утврђеним у овом правилнику.

Члан 9.

(Посебне одредбе везане за називе јаких алкохолних пића)

- (1) Јака алкохолна пића која испуњавају услове за производе дефинисане у категоријама од 1. до 46. Анекса II овог правилника морају приликом описивања, презентовања и означавања носити назив који је за њих предвиђен.
- (2) Ако јако алкохолно пиће одговара дефиницији утврђеној у члану 2. овог правилника, али не задовољава критеријуме за уврштавање у категорије од 1. до 46. Анекса II овог правилника, оно приликом описивања, презентовања и означавања мора носити

назив "јако алкохолно пиће". Изузетно од става (5) овог члана, тај назив се не може замијенити или промијенити.

- (3) Ако јако алкохолно пиће одговара дефиницијама више категорија из Анекса II овог правилника, оно се може стављати на тржиште под једним или више назива наведених за те категорије у Анексу II овог правилника.
- (4) Изузетно од става (8) овог члана и члана 10. става (1) овог правилника називи наведени у ставу (1) овог члана не могу се користити за описивање или презентовање другог пића осим јаких алкохолних пића за које су ти називи наведени у Анексу II овог правилника.
- (5) Називи јаких алкохолних пића могу се допунити или замијенити географским ознакама након њихове регистрације.
- (6) Алкохолно пиће које не одговара ниједној од дефиниција наведених под категоријама од 1. до 46. Анекса II овог правилника не може се описивати, презентовати или означити изразима као што су "попут", "врста", "у стилу", "произведено", "арома" или другим сличним изразима који су повезани с било којим називом јаких алкохолних пића наведеним у овом правилнику и/или са географским ознакама након њихове регистрације.
- (7) Назив јаког алкохолног пића не може се надомјестити заштитним знаком (жигом), називом марке производа или измишљеним називом.
- (8) Називи наведени у категоријама од 1. до 46. Анекса II овог правилника могу се уврстити у листу састојака за храну под условом да је листа у складу са Правилником о општем декларисању или означавању упаковане хране.

Члан 10.

(Посебне одредбе везане за коришћење назива и географских ознака)

- (1) Изузетно од Правилника о општем декларисању или означавању упаковане хране, забрањена је употреба назива наведених у категоријама од 1. до 46. Анекса II овог правилника или географских ознака након њихове регистрације у сложеницама или алузијама приликом презентовања хране, уколико алкохол не произлази из јаког алкохолног пића на које се позива.
- (2) Употреба сложенице како је наведено у ставу (1) овог члана такође је забрањена уколико је јако алкохолно пиће разријеђено тако да му је алкохолна јачина смањена испод минималне јачине наведене у дефиницији за то јако алкохолно пиће.
- (3) Изузетно од става (1) овог члана, могуће је користити појмове "амер", "битер" или "горки" за производе који нису обухваћени овим правилником.
- (4) Изузетно од става (1) овог члана, а узимајући у обзир утврђене производне методе, сложенице наведене у категорији 32. (д) Анекса II овог правилника могу се користити приликом презентовања ликера произведених у Босни и Херцеговини према наведеним условима за ту категорију.

Члан 11.

(Описивање, презентовање и означавање мјешавина)

- (1) Ако се јаком алкохолном пићу наведеном у категоријама од 1. до 14. Анекса II овог правилника додаје разријеђени или неразријеђени алкохол како је дефинисано у Анексу I тачка (5) овог правилника, то јако алкохолно пиће мора носити назив "јако

алкохолно пиће" и не може ни у једном облику носити називе који се налазе у категоријама од 1. до 14. Анекса II овог правилника.

- (2) Ако је јако алкохолно пиће наведено у категоријама од 1. до 46. Анекса II овог правилника помијешано са једним или више јаких алкохолних пића и/или једним или више дестилата пољопривредног поријекла, оно мора носити назив "јако алкохолно пиће". Такав назив треба да буде јасан и читљив на видљивом мјесту на етикети и не смије се замијенити или промијенити.
- (3) Став (2) овог члана не примјењује се на описивање, презентовање или означавање мијешаних јаких алкохолних пића наведених у том ставу ако она одговарају једној од дефиниција утврђених у категоријама од 1. до 46. Анекса II овог правилника.
- (4) Изузетно од Правилника о општем декларисању или означавању упаковане хране, приликом описивања, презентовања или означавања јаких алкохолних пића произведених мијешањем јаких алкохолних пића наведених у ставу (2) овог члана могу се користити један или више назива наведених у Анексу II овог правилника само ако тај назив није дио назива тих јаких алкохолних пића већ је наведен у истом видном пољу као и попис алкохолних састојака садржаних у мијешаним јаким алкохолним пићима, а испред чега стоји назив "мијешано јако алкохолно пиће". Назив "мијешано јако алкохолно пиће" означава се једнаким словима истог типа и боје попут оних који се користе за назив под којим се јако алкохолно пиће ставља на тржиште. Слова не могу бити већа од половине слова која се користе за назив јаког алкохолног пића.
- (5) Приликом означавања и презентовања мијешаних јаких алкохолних пића наведених у ставу (2) овог члана у случају када је потребно назначити листу алкохолних састојака према ставу (4) овог члана, омјер сваког појединог алкохолног састојка треба да буде изражен као проценат према падајућем редослиједу употријебљених количина. Тај омјер треба да буде једнак запреминском проценту чистог алкохола у укупном запреминском садржају чистог алкохола у мијешаном јаком алкохолном пићу.

#### Члан 12.

(Посебне одредбе везане за описивање, презентовање и означавање јаких алкохолних пића)

- (1) Када се приликом описивања, презентовања или означавања јаког алкохолног пића наводи сировина употријебљена за производњу етил-алкохола пољопривредног поријекла, сваки поједини употријебљени алкохол пољопривредног поријекла треба да буде наведен падајућим редослиједом употријебљених количина.
- (2) Ако је јако алкохолно пиће било подвргнуто купажирању (*blendingu*), назив под којим се оно ставља на тржиште може се допунити појмом "купажа" ("*blend*"), "купажирање" ("*blending*") или "купажирано" ("*blended*") у складу са Анексом I тачка (7) овог правилника.
- (3) Приликом означавања јаких алкохолних пића период дозријевања и старења може се навести само када се оно односи на најмлађи алкохолни састојак и под условом да је јако алкохолно пиће дозријевало под надзором надлежног тијела.

#### Члан 13.

(Забрана употребе затварача и фолија који садрже олово)

Јака алкохолна пића могу се стављати на тржиште само у spremницима који су опремљени затварачима или фолијом који не садрже олово.

#### Члан 14.

(Употреба језика приликом описивања, презентовања и означавања јаких алкохолних пића)

- (1) Подаци којима се означава јако алкохолно пиће на основу овог правилника и Правилника о општем декларисању или означавању упаковане хране треба да буду написани на једном од писама и језика који су у службеној употреби у Босни и Херцеговини, на начин да буду лако разумљиви, читљиви и уочљиви крајњем потрошачу, осим ако је потрошачу дата информација у другом облику.
- (2) Појмови означени курзивом у Анексу II овог правилника и регистроване географске ознаке не смију се преводити.
- (3) Дозвољено је вишејезично означавање које није у супротности са подацима датим на једном од језика који су у службеној употреби у Босни и Херцеговини.

### ПОГЛАВЉЕ II - ГЕОГРАФСKE ОЗНАКЕ

#### Члан 15.

(Географске ознаке)

- (1) Географске ознаке у смислу овог правилника су ознаке којима се обиљежава јако алкохолно пиће које потиче са подручја неке земље, регије или одређеног локалитета са тог подручја, при чему се квалитет, углед или друга својства јаког алкохолног пића у битном приписују његовом географском поријеклу.
- (2) Географске ознаке не могу постати генеричке. Називи који су постали генерички не могу се уврстити у Листу јаких алкохолних пића поријеклом из Босне и Херцеговине. Назив који је постао генерички представља назив јаког алкохолног пића који је упркос повезаности са мјестом или регијом у којој је пиће изворно произведено или стављено на тржиште постао уобичајен за то јако алкохолно пиће.

#### Члан 16.

(Заштита географских ознака)

Изузетно од члана 10. овог правилника, регистроване географске ознаке заштићене су од:

- а) сваке директне или индиректне комерцијалне употребе у односу на производе који нису обухваћени регистрацијом, уколико су упоредиви са јаким алкохолним пићем регистрованим под том ознаком или ако се таквом употребом искоришћава углед регистроване ознаке;
- б) злоупотребе, опонашања или подсећања, чак кад је право поријекло производа назначено или се географска ознака користи у преводу или заједно с изразима као "попут", "типа", "у стилу", "направљено", "арома" или сличним појмовима;
- ц) било каквих података који су лажни или доводе у заблуду, везано уз изворност, поријекло, својства или битне карактеристике, приликом описивања, презентовања или означавања производа, којима се стиче погрешан дојам у вези са његовим поријеклом;
- д) било којих других поступака којима би се потрошача могло довести у заблуду о правом поријеклу производа.

## Члан 17.

(Хомонимне географске ознаке)

- (1) Хомонимне географске ознаке које одговарају захтјевима овог правилника могу се регистровати поштујући локалну и традиционалну употребу те могући ризик од забуне.
- (2) Неће се регистровати хомоними који доводе потрошача у заблуду да производ долази из другог подручја чак и ако је назив тачан у односу на стварно подручје, регију или мјесто поријекла тог производа.
- (3) Употреба регистрованих хомонимних географских ознака је допуштена ако у пракси постоји јасна разлика између накнадно регистрованог хомонима и назива који је већ регистрован, при чему треба пазити на праведан однос према произвођачима и да се потрошаче не доводи у заблуду.

## Члан 18.

(Однос између заштитних знакова и географских ознака)

- (1) Неће се регистровати заштитни знак који садржава или се састоји од географске ознаке регистроване у складу са овим правилником у случају да регистрација заштитног знака одговара једној од ситуација наведених у члану 16. овог правилника, ако је захтјев за регистрацију заштитног знака поднесен након датума подношења захтјева за регистрацију географске ознаке.
- (2) Заштитни знакови који су регистровани у супротности са одредбом става (1) овог члана, могу се прогласити ништавним у поступцима прописаним посебним прописима.
- (3) Заштитни знак чија употреба одговара једној од ситуација наведених у члану 16. овог правилника, а који је регистрован на подручју Босне и Херцеговине, прије датума подношења захтјева за регистрацију географске ознаке у складу са одредбама овог правилника које се односе на географске ознаке, може се наставити користити под условом да не постоји никаква основа за његово проглашавање ништавним или за његов опозив према посебном пропису о заштитним знаковима.
- (4) Географске ознаке не могу се регистровати ако та регистрација доводи потрошача у заблуду о правом идентитету производа, а у смислу угледа те дужине времена коришћења заштитног знака на подручју Босне и Херцеговине.

**ПОГЛАВЉЕ III - ЗАШТИТА ГЕОГРАФСКИХ ОЗНАКА НА НИВОУ ЕВРОПСКЕ УНИЈЕ**

## Члан 19.

(Поступак регистрације на нивоу Европске уније)

- (1) Након што је географска ознака заштићена у Босни и Херцеговини у складу са одредбама овог правилника, може се поднијети захтјев за регистрацију географске ознаке на нивоу Европске уније.
- (2) Захтјев за регистрацију географских ознака подноси се Европској комисији на једном од службених језика Европске уније или пропраћен преводом на један од тих језика директно или посредством Агенције.
- (3) Захтјев за регистрацију географских ознака мора садржавати техничку документацију у складу са овим правилником као и доказ да је назив заштићен у Босни и Херцеговини.
- (4) Поступак регистрације ознака на нивоу Европске уније спроводи се у складу са прописима Европске уније.

**ПОГЛАВЉЕ IV - ЗАШТИТА ГЕОГРАФСКИХ ОЗНАКА НА НИВОУ БОСНЕ И ХЕРЦЕГОВИНЕ**

## Члан 20.

(Поступак за регистрацију)

- (1) Поступак за регистрацију географских ознака јаким алкохолних пића покреће се захтјевом за регистрацију који се подноси Агенцији.
- (2) Образац захтјева за регистрацију налази се у Анексу III који је саставни дио овог правилника.

## Члан 21.

(Подносилац захтјева)

- (1) Захтјев за регистрацију подноси група произвођача или прерађивача тог пића.
- (2) Под појмом група подразумијева се свако удруживање произвођача или прерађивача тог пића, без обзира на њен правни статус и састав.
- (3) Изузетно од става (1) овог члана, поједини произвођач или прерађивач, независно од тога да ли је физичко или правно лице, може поднијети захтјев само ако:
  - а) је у вријеме подношења тог захтјева једини произвођач односно прерађивач пића за који захтијева ознаку у одређеном географском подручју;
  - б) једино он користи традиционалне и непромјенљиве локалне поступке;
  - ц) географско подручје има својства која се знатно разликују од својстава сусједних подручја или ако се својства пића разликују.

## Члан 22.

(Захтјев за регистрацију)

- (1) Захтјев за регистрацију мора садржавати:
  - а) податке о подносиоцу захтјева (назив, пуна адреса);
  - б) податке о сваком њеном поједином члану који је произвођач односно прерађивач пића које се региструје (назив правног или физичког лица, пуну адресу односно сједиште те њихов матични број);
  - ц) потпис подносиоца захтјева.
- (2) Уз захтјев за регистрацију потребно је доставити и:
  - а) техничку документацију;
  - б) извод из судског регистра (не старији од шест мјесеци) или обртницу;
  - ц) доказ (физикално-хемијска анализа овлашћене испитне лабораторије) о усклађености пића са главним спецификацијама (не старији од једне године);
  - д) уколико производ има географски префикс, потребно је доставити доказ о производњи производа на географском подручју које је истакнуто у називу.

## Члан 23.

(Техничка документација)

Техничка документација садржи сљедеће главне спецификације:

- а) назив и категорију пића за које се предаје захтјев;
- б) опис јаког алкохолног пића укључујући основна физикална, хемијска и/или органолептичка својства производа као и специфичне карактеристике тог производа које одговарају категорији пића за коју се подноси захтјев;
- ц) дефиницију географског подручја;
- д) опис технолошког поступка добијања јаког алкохолног пића и, ако је примјерено,

аутентичност примијењеног технолошког поступка;

- е) податке који исказују повезаност између тог производа и географског окружења или географског поријекла;
- ф) све захтјеве прописане посебним прописима;
- г) име и адресу подносиоца захтјева;
- х) било коју допуну географске ознаке и/или специфична правила означавања у складу са одређеном техничком документацијом.

#### Члан 24.

(Комисија за регистрацију јаких алкохолних пића)

- (1) Поступак испитивања пристиглих захтјева спроводи Комисија за регистрацију јаких алкохолних пића (у даљем тексту: Комисија), коју именује Савјет министара Босне и Херцеговине на приједлог Агенције.
- (2) Комисија је састављена од два представника Агенције, од којих је један правник, једног представника Спољнотрговинска коморе Босне и Херцеговине, једног представника Привредног интересног удружења произвођача пића, једног представника Института за интелектуалну својину и два представника факултета прехрамбене технологије.

#### Члан 25.

(Трошкови регистрације)

Прије доношења рјешења подносилац захтјева дужан је да подмири трошкове поступка о регистрацији у складу са посебним прописом.

#### Члан 26.

(Потпуност захтјева)

- (1) Комисија утврђује потпуност захтјева из члана 22. овог правилника.
- (2) Рок за утврђивање потпуности захтјева је 30 дана од дана запримања захтјева.
- (3) Уколико је захтјев непотпун, подносилац захтјева позива се да у року од 30 дана достави документацију која недостаје.
- (4) Ако подносилац захтјева у одређеном року не достави документацију, директор Агенције закључком одбацује захтјев за регистрацију.

#### Члан 27.

(Доношење рјешења о регистрацији)

- (1) Комисија утврђује основаност захтјева у року од три мјесеца од дана потпуности комплетирања захтјева.
- (2) У случају основаности захтјева, он се објављује у "Службеном гласнику БиХ".
- (3) По истеку 30 дана од дана објаве из става (2) овог члана, уколико нема приговора, на приједлог Комисије, директор Агенције доноси рјешење о регистрацији.
- (4) У случају неоснованости захтјева, на приједлог Комисије, директор Агенције рјешењем одбија захтјев.

#### Члан 28.

(Приговор на објављени захтјев)

- (1) Свако физичко или правно лице које има правни интерес и које има пребивалиште или боравиште у Босни и Херцеговини може у прописаном року поднијети приговор на захтјев.
- (2) Приговор се подноси Агенцији у року 30 дана од дана објаве захтјева из члана 27. става (2) овог правилника.
- (3) Рок за подношење приговора из става (2) овог члана не може се продужити.

#### Члан 29.

(Поступак поводом приговора)

- (1) Комисија из члана 24. овог правилника разматра пристигле приговоре, и то:
  - а) утврђује да ли приговор испуњава формалне услове прописане чланом 28. овог правилника,
  - б) провјерава да ли приговор садржи разлоге те њихову оправданост.
- (2) Ако Комисија утврди да приговор не испуњава све услове, приговор се одбацује, о чему се обавјештава подносилац приговора те се поступак регистрације наставља.
- (3) У случају из става (2) овог члана директор Агенције на приједлог Комисије доноси рјешење о регистрацији ознаке.
- (4) Ако Комисија утврди да приговор испуњава све услове из става (1) овог члана, Агенција доставља приговор са приложеним доказима подносиоцу захтјева за регистрацију и позива га да у року од 30 дана достави писано изјашњење о приговору.
- (5) Комисија може из оправданих разлога, а на писани захтјев подносиоца захтјева за регистрацију, продужити рок за изјашњење на приговор за 30 дана.
- (6) Ако подносилац захтјева за регистрацију у прописаном року не достави изјашњење на приговор, директор Агенције на приједлог Комисије доноси рјешење о одбијању захтјева за регистрацију.
- (7) Ако се подносилац захтјева за регистрацију изјасни на поднесени приговор, Комисија може затражити састанак са свим заинтересованим странама ради постизања договора.
- (8) Рок за постизање договора одредиће Комисија.
- (9) Рок за постизање договора из става (8) овог члана не може бити дужи од 90 дана.
- (10) Обавјештење о завршетку поступка приговора објављује се на интернетским страницама Агенције: [www.fsa.gov.ba](http://www.fsa.gov.ba).
- (11) У случају постизања договора, директор Агенције на приједлог Комисије доноси рјешење о регистрацији ознаке или одбијању захтјева за регистрацију ознаке.
- (12) Ако заинтересоване стране не постигну договор, Комисија предлаже директору Агенције даље поступање у погледу захтјева за регистрацију, уважавајући мишљење подносиоца захтјева и подносиоца приговора.
- (13) Рјешење о даљем поступању са захтјевом за регистрацију објављује се у "Службеном гласнику БиХ".

#### Члан 30.

(Регистар географских ознака јаких алкохолних пића поријеклом из Босне и Херцеговине)

- (1) Агенција ће по правоснажности рјешења о регистрацији ознаку пића ставити на Листу јаких алкохолних пића поријеклом из Босне и Херцеговине.
- (2) Регистрована ознака пића уписује се у Регистар географских ознака јаких алкохолних пића који води Агенција.
- (3) Регистар садржи:
  - а) регистарски број ознаке пића;
  - б) податке о подносиоцу захтјева (име и презиме односно назив правног или физичког лица или пољопривредног породичног газдинства, пуну адресу односно сједиште те њихов матични број);
  - ц) регистровану ознаку пића;
  - д) датум доношења и број рјешења о регистрацији;

- е) датум уписа регистроване ознаке.

#### Члан 31.

(Овлашћени корисници)

Право употребе регистроване географске ознаке јаких алкохолних пића припада свим физичким или правним лицима уколико испуњавају услове за наведено пиће (овлашћени корисници).

#### Члан 32.

(Право употребе регистроване ознаке)

- (1) Поступак за упис нових корисника регистроване географске ознаке јаких алкохолних пића покреће се доношењем захтјева за право употребе регистроване ознаке наведеног у Анексу IV који је саставни дио овог правилника, и који се подноси Агенцији.
- (2) Захтјев за право употребе регистроване ознаке садржи:
  - а) податке о подносиоцу захтјева;
  - б) извод из судског регистра (не старији од шест мјесеци), обртницу или рјешење о упису у Регистар пољопривредних газдинстава;
  - ц) извјештај о обрачунатом и уплаћеном посебном порезу на алкохол и алкохолна пића на годишњем или мјесечном нивоу зависно од почетка производње, потврђен од надлежне институције;
  - д) изјаву којом потврђује количину произведеног пића за које тражи право употребе на годишњем или мјесечном нивоу зависно од почетка његове производње;
  - е) доказ о испуњавању услова наведених у члану 23. овог правилника;
  - ф) потпис подносиоца захтјева.
- (3) Прије доношења рјешења о праву употребе регистроване ознаке подносилац захтјева дужан је да подмири трошкове поступка у складу са посебним прописом.

#### Члан 33.

(Потпуност и основаност захтјева)

- (1) Комисија утврђује потпуност и основаност захтјева из члана 32. овог правилника примјењујући одредбе члана 26. ст. (2), (3) и (4) и члана 27. став (1) овог правилника.
- (2) У случају основаности захтјева, на приједлог Комисије, директор Агенције доноси рјешење о праву употребе регистроване ознаке.
- (3) У случају неоснованости захтјева, на приједлог Комисије, директор Агенције рјешењем одбија захтјев.

#### Члан 34.

(Регистар корисника регистроване ознаке)

Даном правоснажности рјешења о праву употребе регистроване ознаке, корисник се уписује у Регистар корисника регистроване ознаке (у даљем тексту: Регистар), који води Агенција и који је доступан јавности.

#### Члан 35.

(Брисање из Регистра корисника регистроване ознаке)

- (1) Произвођач који је уписан у Уписник Регистар из члана 34. овог правилника, а не жели више производити пиће са регистрованом ознаком, предаје Агенцији захтјев за брисање из Регистра.
- (2) На основу захтјева директор Агенције доноси рјешење о брисању овлашћеног корисника регистроване ознаке из Регистра.

- (3) Уколико се утврди да је дошло до кршења одредаба овог Правилника директор Агенције, на приједлог Комисије, доноси рјешење о брисању из Регистра.

### ДИО ТРЕЋИ - СЛУЖБЕНЕ КОНТРОЛЕ

#### Члан 36.

(Службене контроле)

- (1) Службене контроле здравствене исправности и хигијене јаких алкохолних пића спроводиће се на начин како је то прописано важећим прописима у Босни и Херцеговини.
- (2) Сваки овлашћени корисник регистроване географске ознаке јаких алкохолних пића подлијеже службеним контролама.
- (3) За утврђивање усклађености производа са прописаним општим захтјевима у сврху службене контроле користе се методе прописане Правилником о аналитичким методама за јака алкохолна и алкохолна пића ("Службени гласник БиХ", број 50/11), као и друге валидиране и међународно признате методе.

### ДИО ЧЕТВРТИ - ПРЕЛАЗНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

#### Члан 37.

(Престанак важења одредаба)

- (1) Даном ступања на снагу овог правилника престаје да важи Правилник о јаким алкохолним и алкохолним пићима ("Службени гласник БиХ", број 87/08).
- (2) Производи који су произведени у складу са Правилником из става (1) овог члана могу се стављати на тржиште годину дана од дана ступања на снагу овог правилника.
- (3) Производи који су стављени на тржиште у складу са ставом (2) овог члана могу се налазити у промету до истека залиха.

#### Члан 38.

(Ступање на снагу)

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

СМ број 153/12  
21. марта 2012. године  
Сарајево

Председавајући  
Савјета министара БиХ  
Вјекослав Беванда, с. р.

### АНЕКС I ТЕХНИЧКЕ ДЕФИНИЦИЈЕ И КРИТЕРИЈУМИ

У складу са чланом 2. став (4) и чланом 7. овог правилника, техничке дефиниције и критеријуми су сљедећи:

- (1) *Етил-алкохол пољопривредног поријекла*  
Етил-алкохол пољопривредног поријекла има сљедећа обиљежја:
  - (а) органолептичка својства: не смије се осјетити мирис и окус другачији од оног који потиче од употријебљених сировина;
  - (б) минимална алкохолна јачина: 96,0% vol.;
  - (ц) максимални удио остатака:
    - (i) укупна киселост (изражена као сирћетна киселина): 1,5 грама по хектолитру прерачунато на 100% vol. алкохола,
    - (ii) естери (изражени као етил-ацетат): 1,3 грама по хектолитру прерачунато на 100% vol. алкохола,
    - (iii) алдехиди (изражени као ацеталдехид): 0,5 грама по хектолитру прерачунато на 100% vol. алкохола,

- (iv) виши алкохоли (изражени као 2-метилпропан-1-ол): 0,5 грама по хектолитру прерачунато на 100% vol. алкохола,
- (v) метанол: 30 грама по хектолитру прерачунато на 100% vol. алкохола,
- (vi) суви екстракт: 1,5 грама по хектолитру прерачунато на 100% vol. алкохола,
- (vii) испарљиве базе које садрже азот: 0,1 грама по хектолитру прерачунато на 100% vol. алкохола,
- (viii) фурфурал: не смије садржавати.

(2) *Дестилат пољопривредног поријекла*

Дестилат пољопривредног поријекла је алкохолна течност произведена дестилацијом преврелих пољопривредних сировина која нема својства етил-алкохола или јаког алкохолног пића, али још увијек задржава мирис и укус употријебљене сировине. У случају када се наводи сировина коришћена у производњи, дестилат мора бити произведен само од те сировине.

(3) *Заслађивање*

Заслађивање је коришћење једног или више слједећих производа у припреми јаких алкохолних пића:

- (a) полубијелог шећера, бијелог шећера, екстра бијелог шећера, декстрозе, фруктозе, глукозног сирупа, раствора шећера, раствора инвертног шећера, сирупа инвертног шећера, како је дефинисано у Правилнику о шећерима ("Службени гласник БиХ", број 25/10);
- (б) ректификоване концентроване грожђане шире, концентроване грожђане шире, свјеже грожђане шире;
- (ц) прженог шећера, који је искључиво добијен контролисаним загријавањем сахарозе без додатка база, минералних киселина или других хемијских додатака;
- (д) меда, како је дефинисано у Правилнику о меду и другим пчелињим производима ("Службени гласник БиХ", бр. 37/09 и 65/10)
- (е) сирупа рогача;
- (ф) других природних угљенохидратних супстанци које имају исти учинак као горе наведени производи.

(4) *Мијешање*

Мијешање је спајање два или више различитих пића ради добијања новог пића.

(5) *Додавање алкохола*

Додавање алкохола значи додавање етил-алкохола пољопривредног поријекла и/или дестилата пољопривредног поријекла јаком алкохолном пићу.

(6) *Додавање воде*

Додавање воде у производњи јаког алкохолног пића дозвољено је под условом да је квалитет воде у складу са Правилником о природним минералним и природним изворским водама ("Службени гласник БиХ", број 26/10) и Правилником о здравственој исправности воде за пиће ("Службени гласник БиХ", број 40/10), те да се додавањем воде не мијењају својства производа.

Вода може бити дестилована, деминерализована, очишћена или омекшана.

(7) *Купажирање (Blending)*

Купажирање (*Blending*) јесте спајање два или више јаких алкохолних пића која припадају истој категорији и која се у свом саставу тек незнатно разликују због једног или више слједећих фактора:

- (a) начина на који су припремљена;
- (б) коришћења котлова за дестилацију;

(ц) периода одлежавања или дозријевања (старења);

(д) географског подручја на којем су произведена.

Тако произведено јако алкохолно пиће припада истој категорији као и изворно јако алкохолно пиће прије купажирања (*blending*).

(8) *Дозријевање или старење*

Дозријевање или старење подразумијева спровођење природног процеса оплемењивања у дестилату односно јаком алкохолном пићу у одговарајућим судовима, како би се побољшала органолептичка својства готовог производа.

(9) *Ароматизовање*

Ароматизовање значи коришћење арома у производњи јаких алкохолних пића, дефинисаних у посебном пропису о аромама.

(10) *Бојење*

Бојење значи коришћење боја у производњи јаких алкохолних пића у складу са Правилником о условима употребе прехранбених адитива у храни намијењеној за исхрану људи ("Службени гласник БиХ", број 83/08)

(11) *Алкохолна јачина по запремини*

Алкохолна јачина по запремини је омјер запремине чистог алкохола присутног у производу при температури од 20°C и укупне запремине производа при истој температури, изражен у проценту.

(12) *Количина испарљивих састојака*

Количина испарљивих састојака значи количину свих испарљивих састојака осим етил-алкохола и метанола садржаних у јаком алкохолном пићу добијеном искључиво дестилацијом, као резултат искључиво дестилације или редестилације коришћених сировина.

(13) *Мјесто производње*

Мјесто производње је мјесто или регија у којој је обављена она фаза производње која јаком алкохолном пићу даје карактер и битна коначна својства.

(14) *Описивање*

Описивање подразумијева појмове који се користе приликом означавања, презентовања и паковања; на документима који прате пића у превозу; на комерцијалним документима, посебно на рачунима и отпремницама; као и приликом њиховог рекламирања.

(15) *Презентовање*

Презентовање подразумијева појмове који се користе приликом означавања и паковања, рекламирања и промотивних продаја, на сликама или слично, као и на спремницима, укључујући боце и затвараче.

(16) *Означавање*

Означавање подразумијева све врсте описа и друге напомене, знакове, сликовне приказе или називе робних марки на основу којих се пиће разликује од других, а који се налазе на истом спремнику, укључујући затвараче и цедуље које се причвршћују на спремник као и заштитне омотаче који покривају грлић боце.

(17) *Паковање*

Паковање подразумијева заштитне омотаче попут папира, облоге свих врста, картоне и сандуке који се користе приликом превоза и/или продаје једног или више спремника.

## АНЕКС II ЈАКА АЛКОХОЛНА ПИЋА

*Категорије јаких алкохолних пића*

### 1. Рум

- (a) Рум је:
  - (i) јако алкохолно пиће произведено искључиво алкохолном ферментацијом и дестилацијом

- меласе или сирупа добијених у производњи шећера од шећерне трске или алкохолном ферментацијом и дестилацијом сока од шећерне трске на мање од 96% vol., тако да дестилат задржава специфична органолептичка својства рума, или
- (ii) јако алкохолно пиће произведено искључиво алкохолном ферментацијом и дестилацијом сока шећерне трске који има ароматска обиљежја карактеристична за рум и садржај испарљивих састојака једнак или већи од 225 грама по хектолитру прерачунато на 100% vol. алкохола. Ово јако алкохолно пиће може се стављати на тржиште уз израз "пољо-привредни" који поближе описује назив "рум".
- (б) Алкохолна јачина рума који се ставља на тржиште као готов производ је најмање 37,5% vol.
- (ц) Није дозвољено било какво додавање разријеђеног или неразријеђеног алкохола, како је наведено у Анексу I тачки 5. овог правилника.
- (д) Рум се не смије ароматизовати.
- (е) Рум смије садржавати само додати карамел као средство за прилагођавање боје.

## 2. Виски (*Whisky* или *Whiskey*)

- (а) Виски је јако алкохолно пиће произведено искључиво:
- (i) дестилацијом каше житног слада, са цијелим или без цијелих зрна других житарица која су била:
- заслађена диастазом из слада, додавањем или без додавања других природних ензима,
  - преврела уз додаток квасца;
- (ii) једном или више дестилација на мање од 94,8% vol., тако да дестилат задржава мирис и укус који потичу од употребљене сировине;
- (iii) дозријевањем коначног дестилата најмање три године у дрвеним бачвама запремине до 700 литара.

Крајњи дестилат, којем се смију додати само вода и карамел (за прилагођавање боје), задржава боју, мирис и укус који настају у производном поступку наведеном у тачкама (i), (ii) и (iii).

- (б) Алкохолна јачина вискија који се ставља на тржиште као готов производ је најмање 40% vol.
- (ц) Није дозвољено било какво додавање разријеђеног или неразријеђеног алкохола, како је дефинисано у Анексу I тачки 5. овог правилника.
- (д) Виски се не смије заслађивати или ароматизовати, нити смије садржавати адитиве, осим карамела као средства за прилагођавање боје.

## 3. Ракија од житарица

- (а) Ракија од житарица је јако алкохолно пиће произведено искључиво дестилацијом ферментисане каше од цијелих зрна житарица које задржава органолептичка својства употребљене сировине.
- (б) Алкохолна јачина ракије од житарица која се ставља на тржиште као готов производ је најмање 35% vol, осим ракије од житарица под називом "корн".

- (ц) Није дозвољено додавање разријеђеног или неразријеђеног алкохола, како је дефинисано у Анексу I тачки 5. овог правилника.
- (д) Ракија од житарица се не смије ароматизовати.
- (е) Ракија од житарица смије садржавати једино карамел, додат као средство за прилагођавање боје.
- (ф) Ракија од житарица може бити означена као „бренди од житарица“, ако је дестилована на мање од 95% vol. алкохола из ферментисане каше из цијелих зрна житарица са органолептичким својствима употребљених сировина.

## 4. Ракија од вина

- (а) Ракија од вина је јако алкохолно пиће:
- (i) произведено искључиво од винског дестилата који је добијен дестилацијом вина или вина појачаног за дестилацију на мање од 86% vol. алкохола или редестилацијом винског дестилата на мање од 86% vol. алкохола;
- (ii) које садржи количину испарљивих састојака од најмање 125 грама по хектолитру прерачунато на 100% vol. алкохола;
- (iii) које садржи максималну количину метанола од 200 грама по хектолитру прерачунато на 100% vol. алкохола;
- (б) Алкохолна јачина ракије од вина која се ставља на тржиште као готов производ је најмање 37,5% vol.
- (ц) Није дозвољено додавање разријеђеног или неразријеђеног алкохола, како је дефинисано у Анексу I тачки 5. овог правилника.
- (д) Ракија од вина се не смије ароматизовати, изузимајући традиционалне методе производње.
- (е) Ракија од вина смије садржавати једино карамел, додат као средство за прилагођавање боје.
- (ф) Ако је ракија од вина била подвргнута дозријевању, може се такође стављати на тржиште као "ракија од вина", под условом да је дозријевала једнако дуго или дуже од периода наведеног у категорији 5 овог прилога.

## 5. Бренди (*Brandy* или *Weinbrand*)

- (а) Бренди је јако алкохолно пиће:
- (i) произведено од ракије од вина са додатком или без додатка винског дестилата, дестилованог на мање од 94,8% vol. алкохола под условом да удио алкохола из тог дестилата не прелази више од 50% од укупне количине алкохола у готовом производу;
- (ii) које је најмање једну годину дозријевало у храстовим спремницима или најмање шест мјесеци у храстовим бачвама чија је запремина мања од 1000 литара;
- (iii) које садржи количину испарљивих састојака од најмање 125 грама по хектолитру прерачунато на 100% vol. алкохола, а која мора произлазити искључиво из дестилације или редестилације употребљених сировина;
- (iv) које садржи максималну количину метанола од 200 грама по хектолитру прерачунато на 100% vol. алкохола.



- (б) Алкохолна јачина брендија који се ставља на тржиште као готов производ је најмање 36% vol.
- (ц) Није дозвољено додавање разријеђеног или неразријеђеног алкохола, како је дефинисано у Анексу I тачки 5. овог правилника.
- (д) Бренди се не смије ароматизовати, изузимајући традиционалне методе производње.
- (е) Бренди смије садржавати једино карамел додат као средство за прилагођавање боје.

#### 6. Ракија од комине грожђа или комовица

- (а) Ракија од комине грожђа или комовица је јако алкохолно пиће које испуњава следеће услове:
  - (i) произведена је искључиво од ферментисане комине грожђа и дестилована непосредно са воденом паром или дестилована након додавања воде комини грожђа;
  - (ii) на 100 kg употријебљене комине грожђа смије се додати највише 25 kg винског талога;
  - (iii) количина алкохола која потиче од талога не смије прећи 35% укупне количине алкохола у готовом производу;
  - (iv) дестилација се изводи у присуству саме комине грожђа на мање од 86% vol. алкохола;
  - (v) редестилација је дозвољена на исту алкохолну јачину;
  - (vi) садржи количину испарљивих састојака од најмање 140 грама по хектолитру прерачунато на 100% vol. алкохола и садржи максималну количину метанола од 1000 грама по хектолитру прерачунато на 100% vol. алкохола.
- (б) Алкохолна јачина ракије од комине грожђа или комовице која се ставља на тржиште као готов производ је најмање 37,5% vol.
- (ц) Није дозвољено додавање разријеђеног или неразријеђеног алкохола, како је дефинисано у Анексу I тачки 5. овог правилника.
- (д) Ракија од комине грожђа или комовица не смије се ароматизовати, изузимајући традиционалне методе производње.
- (е) Ракија од комине грожђа или комовица смије садржавати једино карамел додат као средство за прилагођавање боје.

#### 7. Ракија од воћне комине

- (а) Ракија од воћне комине је јако алкохолно пиће које испуњава следеће услове:
  - (i) добијено је искључиво ферментацијом и дестилацијом воћне комине, осим грожђане комине, на мање од 86% vol. алкохола;
  - (ii) садржи количину испарљивих састојака од најмање 200 грама по хектолитру прерачунато на 100% vol. алкохола;
  - (iii) садржи максималну количину метанола од 1500 грама по хектолитру прерачунато на 100% vol. алкохола;
  - (iv) у случају воћне комине од коштичавог воћа, максимални садржај цијановодоничне киселине је 7 грама по хектолитру прерачунато на 100% vol. алкохола;
  - (v) дозвољена је редестилација на исту алкохолну јачину у складу са тачком (i).

- (б) Алкохолна јачина ракије од воћне комине која се ставља на тржиште као готов производ је најмање 37,5% vol.
- (ц) Није дозвољено додавање разријеђеног или неразријеђеног алкохола, како је дефинисано у Анексу I тачки 5. овог правилника.
- (д) Ракија од воћне комине не смије се ароматизовати.
- (е) Ракија од воћне комине смије садржавати једино карамел додат као средство за прилагођавање боје.
- (ф) Назив под којим се ракија од воћне комине ставља на тржиште треба да се састоји од имена воћа и израза "ракија од комине". Ако се користи комина неколико различитих врста воћа, примјењује се назив "ракија од воћне комине".

#### 8. Ракија од сувог грожђа или *raisin brandy*

- (а) Ракија од сувог грожђа или *raisin brandy* је јако алкохолно пиће произведено искључиво дестилацијом производа добијених алкохолном ферментацијом екстракта сувог грожђа сорте "црни коринт" или "мускат из Александрије", дестилованог на мање од 94,5% vol., и тако да дестилат сачува мирис и укус који потичу од употријебљене сировине.
- (б) Алкохолна јачина ракије од сувог грожђа која се ставља на тржиште као готов производ је најмање 37,5% vol.
- (ц) Није дозвољено додавање разријеђеног или неразријеђеног алкохола, како је дефинисано у Анексу I тачки 5. овог правилника.
- (д) Ракија од сувог грожђа не смије се ароматизовати.
- (е) Ракија од сувог грожђа смије садржавати једино карамел додат као средство за прилагођавање боје.

#### 9. Ракија од воћа

- (а) Ракија од воћа је јако алкохолно пиће:
  - (i) произведено искључиво алкохолном ферментацијом и дестилацијом меснатих плодова воћа или шире од воћа, бобица или зелених дијелова (са коштицама или без коштица);
  - (ii) дестиловано на мање од 86% vol. алкохола тако да има мирис и укус дестиловане сировине;
  - (iii) које садржи количину испарљивих састојака од најмање 200 грама по хектолитру прерачунато на 100% vol. алкохола;
  - (iv) у случају коштичавог воћа максимални садржај цијановодоничне киселине је 7 грама по хектолитру прерачунато на 100% vol. алкохола.
- (б) Максимални садржај метанола је 1000 г по хектолитру прерачунато на 100% vol. алкохола.
 

Изузетно, за следеће ракије од воћа максимални садржај метанола износи:

  - (i) 1200 грама метанола по хектолитру прерачунато на 100% vol. алкохола добијеног од следећих врста воћа:
    - шљива (*Prunus domestica* L.), мирабел (шљива жутица, *Prunus domestica* L. subsp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex. Mansf.), плава шљива (*Prunus*

- domestica* L.), јабука (*Malus domestica* Borkh.), крушка (*Pyrus communis* L.) изузимајући сорту виљамовка (*Pyrus communis* L. cv. Williams), малина (*Rubus idaeus* L.), купина (*Rubus fruticosus* auct. Aggr.), кајсија (*Prunus armeniaca* L.) и бресква (*Prunus persica* L. Batsch);
- (ii) 1350 грама метанола по хектолитру прерачунато на 100% vol. алкохола добијеног од следећих врста воћа или бобица:
- крушка виљамовка (*Pyrus communis* L. cv. Williams), црвена рибизла (*Ribes rubrum* L.), црна рибизла (*Ribes nigrum* L.), оскоруша (*Sorbus aucuparia* L.), базга (*Sambucus nigra* L.), дуња (*Cydonia oblonga* Mill.) и клека (*Juniperus communis* L. и/или *Juniperus oxicedrus* L.).
- (ц) Алкохолна јачина ракије од воћа која се ставља на тржиште као готов производ је најмање 37,5% vol.
- (д) Није дозвољено додавање разријеђеног или неразријеђеног алкохола, како је дефинисано у Анексу I тачки 5. овог правилника.
- (е) Ракија од воћа се не смије ароматизовати.
- (ф) Ракија од воћа се означава тако да иза ријечи "ракија" стоји име воћа, бобица или зелених дијелова од којих је произведена као нпр.:
- ракија од трешње/вишње;
  - ракија од шљиве или шљивовица;
  - ракија од мирабеле;
  - ракија од брескве;
  - ракија од јабука;
  - ракија од крушке;
  - ракија од кајсије;
  - ракија од смокве;
  - ракија од агрума;
  - ракија од грожђа;
  - или друге ракије од воћа.

Ракија од воћа се такође може означити као "wasser" са називом воћа.

Ријеч "ракија" иза које стоји име воћа од којег је произведена може се замијенити именом воћа само у случају ракија добијених од следећих врста воћа или бобица:

- мирабел (шљива жутица, *Prunus domestica* L. subsp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex. Mansf.), шљива (*Prunus domestica* L.), плава шљива (*Prunus domestica* L.), арбутус (*Arbutus unedo* L.) и јабука сорте златни делишес (*Golden Delicious*).

Да такво означавање производа не би довело у заблуду крајњег потрошача, тај производ треба означити као "ракија" уз које може ићи објашњење.

- (г) Назив *Williams* (виљамовка) смије се користити само за ракије од крушака произведене искључиво од крушака сорте "Williams".
- (х) Ако се ракије од воћа производе од више врста воћа, производ се смије стављати на тржиште под називом "воћна ракија". Тај назив се може допунити именом сваког употребљеног воћа према падајућем реду у односу на удио воћа који је коришћен.

## 10. Ракија од јабучног вина и ракија од крушковог вина

- (а) Ракија од јабучног вина и ракија од крушковог вина су јака алкохолна пића:
- (i) произведена искључиво дестилацијом вина од јабука или вина од крушке на мање од 86% vol., тако да дестилат има мирис и укус употребљеног воћа;
- (ii) која садрже количину испарљивих састојака од најмање 200 грама по хектолитру прерачунато на 100% vol. алкохола;
- (iii) која садрже максималну количину метанола од 1000 грама по хектолитру прерачунато на 100% vol. алкохола;
- (б) Алкохолна јачина ракије од јабучног вина и ракије од крушковог вина које се стављају на тржиште као готови производи је најмање 37,5% vol.
- (ц) Није дозвољено додавање разријеђеног или неразријеђеног алкохола, како је дефинисано у Анексу I тачки 5. овог правилника.
- (д) Ракија од јабучног вина и ракија од крушковог вина не смије се ароматизовати.
- (е) Ракија од јабучног вина и ракија од крушковог вина смије садржавати једино карамел додат као средство за прилагођавање боје.

## 11. Ракија од меда

- (а) Ракија од меда је јако алкохолно пиће:
- (i) произведено искључиво ферментацијом и дестилацијом раствора меда;
- (ii) дестилована на мање од 86% vol. тако да дестилат има органолептичка својства која потичу од употребљене сировине.
- (б) Алкохолна јачина ракије од меда која се ставља на тржиште као готов производ је најмање 35% vol.
- (ц) Није дозвољено додавање алкохола, разријеђеног или неразријеђеног, како је дефинисано у Анексу I тачки 5. овог правилника.
- (д) Ракија од меда не смије се ароматизовати.
- (е) Ракија од меда смије садржавати једино карамел додат као средство за прилагођавање боје.
- (ф) Ракија од меда може се заслађивати једино медом.

## 12. Ракија од талоба (*Hefebrand*)

- (а) Ракија од талоба је јако алкохолно пиће произведено искључиво дестилацијом винског талоба или талоба ферментисаног воћа на мање од 86% vol. алкохола.
- (б) Алкохолна јачина ракије од талоба која се ставља на тржиште као готов производ је најмање 38% vol.
- (ц) Није дозвољено додавање разријеђеног или неразријеђеног алкохола, како је дефинисано у Анексу I тачки 5. овог правилника.
- (д) Ракија од талоба не смије се ароматизовати.
- (е) Ракија од талоба смије садржавати једино карамел додат као средство за прилагођавање боје.
- (ф) Назив ракија од талоба или *Hefebrand* може се допунити називом употребљене сировине.

## 13. *Bierbrand* или *eau de vie de biere*

- (а) *Bierbrand* или *eau de vie de biere* је јако алкохолно пиће добијено искључиво директном дестилацијом свјежег пива под нормалним

притиском на мање од 86% vol. алкохола, тако да добијени дестилат има органолептичка својства пива.

- (б) Алкохолна јачина *Bierbranda* или *eau de vie de biere* који се ставља на тржиште као готов производ је најмање 38% vol.
- (ц) Није дозвољено додавање разријеђеног или неразријеђеног алкохола, како је дефинисано у Анексу I тачки 5. овог правилника.
- (д) *Bierbrand* или *eau de vie de biere* не смије се ароматизовати.
- (е) *Bierbrand* или *eau de vie de biere* смије садржавати једино карамел додат као средство за прилагођавање боје.

#### 14. Ракија од јерусалимске артичоке или *Topinambur*

- (а) Ракија од јерусалимске артичоке или *Topinambur* је јако алкохолно пиће произведено искључиво дестилацијом превреле кртоле јерусалимске артичоке (*Helianthus tuberosus* L.) на мање од 86% vol. алкохола.
- (б) Алкохолна јачина ракије од јерусалимске артичоке или *topinambura* која се ставља на тржиште као готов производ је најмање 38% vol.
- (ц) Није дозвољено додавање разријеђеног или неразријеђеног алкохола, како је дефинисано у Анексу I тачки 5. овог правилника.
- (д) Ракија од јерусалимске артичоке или *Topinambur* не смије се ароматизовати.
- (е) Ракија од јерусалимске артичоке или *Topinambur* смије садржавати једино карамел додат као средство за прилагођавање боје.

#### 15. Вотка

(а) Вотка је јако алкохолно пиће произведено из етил-алкохола пољопривредног поријекла добијеног ферментацијом уз присуство квасца:

- (i) кромпира и/или житарица, или
- (ii) других пољопривредних сировина,

дестилованих и/или ректификованих тако да се органолептичка својства употријебљених сировина и нуспроизвода насталих за вријеме ферментације селективно смањују.

Након тог поступка може слиједити поновна дестилација и/или обрада са одговарајућим помоћним средствима, укључујући обраду са активним дрвеним угљем, како би се добила посебна органолептичка својства.

Максимални удио остатака за етил-алкохола пољопривредног поријекла мора бити као у Анексу I тачки 1. овог правилника, осим за вриједност метанола која не смије прелазити 10 грама по хектолитру прерачунато на 100% vol. алкохола.

- (б) Алкохолна јачина вотке која се ставља на тржиште као готов производ је најмање 37,5% vol.
- (ц) Вотки се смију додати једино природни ароматски састојци садржани у дестилату добијеном од преврелих пољопривредних сировина. У производу могу бити присутна и друга органолептичка својства осим доминантне ароме.
- (д) Приликом описивања, презентовања или означавања вотке која није произведена искључиво од кромпира и/или житарица потребно је назначити "произведено од ...", уз додаток назива једне или више сировина коришћених у производњи етил-алкохола

пољопривредног поријекла. Означавање треба да буде у складу са чланом 4. став (2) Правилника о општем декларисању или означавању упаковане хране.

#### 16. Ракија (са наведеним називом воћа или бобице) добијена мацерацијом и дестилацијом

- (а) Ракија (са наведеним називом воћа или бобице) добијена мацерацијом и дестилацијом је јако алкохолно пиће:
  - (i) произведено мацерацијом дјелимично преврелог или непреврелог воћа или бобица из тачке (ii) са најмањим удјелом од 100 kg воћа или бобица на максимално 20 литара етил-алкохола пољопривредног поријекла и/или јаког алкохолног пића и/или дестилата, након чега је обавезна дестилација на мање од 86% vol. алкохола;
  - (ii) добијено од следећих врста воћа или бобица: купине (*Rubus fruticosus* auct. Aggr.), јагоде (*Fragaria* spp.), боровнице (*Vaccinium myrtillus* L.), малине (*Rubus idaeus* L.), црвене рибизле (*Ribes rubrum* L.), трњине (дивљих шљива) (*Prunus spinosa* L.), оскоруше (*Sorbus aucuparia* L.), јаребике (*Sorbus domestica* L.), бобица божиковине (*Illex cassine* L.), жоха (*Sorbus torminalis* L.) Crantz), бобица базге (*Sambucus nigra* L.), шипка (*Rosa canina* L.), црне рибизле (*Ribes nigrum* L.), банане (*Musa* spp.), плода пасифлоре (*Passiflora edulis* Sims), *cythera* шљиве (*Spondias dulcis* Sol. ex Parkinson), момбинске шљиве (*Spondias mombin* L.).
- (б) Алкохолна јачина ракије (са наведеним називом воћа или бобице) добијене мацерацијом и дестилацијом која се ставља на тржиште као готов производ је најмање 37,5% vol.
- (ц) Ракија (са наведеним називом воћа или бобице) добијена мацерацијом и дестилацијом не смије се ароматизовати.
- (д) Приликом описивања, презентовања или означавања ракије (са наведеним називом воћа или бобице) добијене мацерацијом и дестилацијом ријечи: "произведено мацерацијом и дестилацијом" морају бити исте врсте, величине и боје слова те морају бити у истом видном пољу као и ријечи "Ракија (са наведеним називом воћа или бобице)", а у случају боца, на етикети са предње стране.

#### 17. *Geist* (са називом употријебљеног воћа или сировине)

- (а) *Geist* (са називом употријебљеног воћа или сировине) јесте јако алкохолно пиће добијено мацерацијом непреврелог воћа и бобица наведених у категорији 16. (а) (ii) или зелених дијелова, језгричавог воћа или других биљних састојака попут трава или ружиних латица у етил-алкохолу пољопривредног поријекла те потом дестилацијом на мање од 86% vol.
- (б) Алкохолна јачина *Geista* (са називом употријебљеног воћа или сировине) који се ставља на тржиште као готов производ је најмање 37,5% vol.
- (ц) *Geist* (са називом употријебљеног воћа или сировине) не смије се ароматизовати.

**18. Енцијан**

- (а) Енцијан је јако алкохолно пиће произведено из дестилата енцијана који је добијен ферментацијом коријена енцијана са додатком или без додатка етил-алкохола пољопривредног поријекла.
- (б) Алкохолна јачина енцијана који се ставља на тржиште као готов производ је најмање 37,5% vol.
- (ц) Енцијан се не смије ароматизовати.

**19. Јака алкохолна пића ароматизована клеком**

- (а) Јака алкохолна пића ароматизована клеком су производи добијени ароматизовањем етил-алкохола пољопривредног поријекла и/или житне ракије и/или житног дестилата бобицама клеке (*Juniperus communis* L. и/или *Juniperus oxicedrus* L.).
- (б) Алкохолна јачина јаких алкохолних пића ароматизованих клеком која се стављају на тржиште као готов производ је најмање 30% vol.
- (ц) У производњи јаких алкохолних пића ароматизованих клеком додатно се могу употребљавати и друге природне и/или природно идентичне ароматичне супстанце у складу са посебним прописом о ароматама и/или ароматични препарати у складу са истим правилником и/или ароматично биље или дијелови ароматичног биља, под условом да остану препознатљива органолептичка својства клеке.
- (д) Јака алкохолна пића ароматизована клеком могу носити назив *Wacholder* или *genebra*.

**20. Џин (*Gin*)**

- (а) Џин је јако алкохолно пиће ароматизовано клеком, добијено ароматизовањем сензорски одговарајућег етил-алкохола пољопривредног поријекла са бобицама клеке (*Juniperus communis* L.).
- (б) Алкохолна јачина џина који се ставља на тржиште као готов производ је најмање 37,5% vol.
- (ц) У производњи џина смију се користити само природне и/или природно идентичне ароматичне супстанце у складу са посебним прописом о ароматама и/или ароматични препарати у складу са истим правилником, под условом да укус клеке превладава.

**21. Дестиловани џин**

- (а) Дестиловани џин је:
  - (i) јако алкохолно пиће ароматизовано клеком добијено искључиво редестилацијом сензорски погодног етил-алкохола пољопривредног поријекла одговарајућег квалитета са почетним садржајем алкохола најмање 96% vol., у котловима који се традиционално користе за џин, уз присуство бобица клеке (*Juniperus communis* L.) и другог природног биља под условом да превладава укус клеке, или
  - (ii) мјешавина производа такве дестилације и етил-алкохола пољопривредног поријекла истог састава, чистоће и алкохолне јачине. За ароматизовање дестилованог џина могу се такође користити природне и/или природно идентичне ароматичне супстанце

и/или ароматични препарати наведени у категорији 20. (ц).

- (б) Алкохолна јачина дестилованог џина који се ставља на тржиште као готов производ је најмање 37,5% vol.
- (ц) Џин добијен једноставним додавањем екстраката или арома етил-алкохолу пољопривредног поријекла не смије носити назив "дестиловани џин".

**22. Лондон џин**

- (а) Лондон џин је врста дестилованог џина:
  - (i) који се добија искључиво из етил-алкохола пољопривредног поријекла са максималним садржајем метанола од 5 грама по хектолитру прерачунато на 100% vol. алкохола, ароматизује се искључиво приликом редестилације етил-алкохола у традиционалним котловима уз присуство свих употребљених природних биљних састојака;
  - (ii) код којег произлазећи крајњи дестилат има најмање 70% vol. алкохола;
  - (iii) када се додаје било који други алкохол пољопривредног поријекла, он мора одговарати својствима наведеним у Анексу I тачки 1. овог правилника, али са максималним садржајем метанола од 5 грама по хектолитру 100% vol. алкохола;
  - (iv) који не садржи додате заслађиваче изнад 0,1 грама шећера по литру коначног производа нити боје;
  - (v) који не садржи било какве друге састојке осим воде.
- (б) Алкохолна јачина Лондон џина који се ставља на тржиште као готов производ је најмање 37,5% vol.
- (ц) Назив *London gin* може се допунити изразом "dry".

**23. Јака алкохолна пића ароматизована кимом**

- (а) Јака алкохолна пића ароматизована кимом су производи добијени ароматизовањем етил-алкохола пољопривредног поријекла кимом (*Carum carvi* L.).
- (б) Алкохолна јачина јаких алкохолних пића ароматизованих кимом која се стављају на тржиште као готов производ је најмање 30% vol.
- (ц) У производњи јаких алкохолних пића ароматизованих кимом могу се додатно употребити и друге природне и/или природно идентичне ароматичне материје у складу са посебним прописом о ароматама и/или ароматични препарати у складу са истим правилником, тако да превладава укус кима.

**24. Аквавит (*aquavit*)**

- (а) Аквавит је јако алкохолно пиће ароматизовано кимом и/или јако алкохолно пиће ароматизовано сјеменом копра које је ароматизовано дестилатом биља или зачина.
- (б) Алкохолна јачина аквавита који се ставља на тржиште као готов производ је најмање 37,5% vol.
- (ц) У производњи аквавита могу се додатно користити и друге природне и/или природно идентичне ароматичне материје у складу

посебном прописом о аромама и/или ароматични препарати у складу са истим правилником, под условом да укус произлази првенствено из дестилата сјеменки кима (*Carum carvi* L.) и/или копра (*Anethum graveolens* L.), при чему је забрањена употреба етеричних уља.

- (д) Горке материје не смију превладавати у укусу; садржај сувог екстракта не смије бити већи од 1,5 грама на 100 милилитара.

#### 25. Јака алкохолна пића ароматизована анисом

- (а) Јака алкохолна пића ароматизована анисом су производи добијени ароматизовањем етил-алкохола пољопривредног поријекла природним екстрактима звјездоликог аниса (*Illicium verum* Hook f.), аниса (*Pimpinella anisum* L.), коморача (*Foeniculum vulgare* Mill.) или другог биља које садржава једнаке главне ароматичне састојке, коришћењем једног или комбинацијом сљедећих поступака:
- (i) мацерацијом и/или дестилацијом,
  - (ii) редестилацијом алкохола уз присуство сјеменки или других биљних дијелова горе наведених биљака,
  - (iii) додавањем природних дестилованих екстраката биљака с аромом аниса.
- (б) Алкохолна јачина јаких алкохолних пића ароматизованих анисом која се стављају на тржиште као готов производ је најмање 15% vol.
- (ц) У производњи јаких алкохолних пића ароматизованих анисом смију се користити само природне ароматичне материје и ароматични препарати у складу са посебним прописом о аромама.
- (д) Могу се такође користити и други природни биљни екстракти или ароматичне сјеменке, под условом да превладава укус аниса.

#### 26. Пастис

- (а) Пастис је јако алкохолно пиће ароматизовано анисом које садржи природне екстракте коријена сладића (*Glycyrrhiza* spp.) уз присуство боја познатих као "чалкони" и глициризинске киселине чије су минималне и максималне количине од 0,05 до 0,5 грама по литру.
- (б) Алкохолна јачина пастиса који се ставља на тржиште као готов производ је најмање 40% vol.
- (ц) У производњи пастиса смију се користити само природне ароматичне материје и ароматични препарати у складу са посебним прописом о аромама.
- (д) Пастис садржи мање од 100 грама шећера по литру, изражено као инвертни шећер, и има садржај анетол од 1,5 до 2 грама по литру.

#### 27. Марсејски пастис (*Pastis de Marseille*)

- (а) Марсејски пастис је пастис који садржи анетол у количини од 2 грама по литру.
- (б) Алкохолна јачина марсејског пастиса који се ставља на тржиште као готов производ је најмање 45% vol.
- (ц) У производњи марсејског пастиса смију се користити само природне ароматичне супстанце и ароматични препарати у складу са посебним прописом о аромама.

#### 28. Анисонка

- (а) Анисонка је јако алкохолно пиће ароматизовано анисом код којег карактеристична арома потиче искључиво од аниса (*Pimpinella anisum* L.) и/или звјездастог аниса (*Illicium verum* Hook f.) и/или коморача (*Foeniculum vulgare* Mill.).
- (б) Алкохолна јачина анисонке која се ставља на тржиште као готов производ је најмање 35% vol.
- (ц) У производњи анисонке смију се користити само природне ароматичне супстанце и ароматични препарати у складу са посебним прописом о аромама.

#### 29. Дестилована анисонка

- (а) Дестилована анисонка је анисонка која садржи алкохол дестилован уз присуство сјеменки наведених у категорији 28. (а), а у случају географске ознаке и уз присуство мастица мастике (тршља) и осталих ароматичних сјеменки, биљака или воћа, под условом да тај алкохол представља најмање 20 % алкохолне јачине дестиловане анисонке.
- (б) Алкохолна јачина дестиловане анисонке која се ставља на тржиште као готов производ је најмање 35% vol.
- (ц) У производњи дестиловане анисонке смију се користити само природне ароматичне супстанце и ароматични препарати у складу са посебним прописом о аромама.

#### 30. Горка јака алкохолна пића или *bitter*

- (а) Горка јака алкохолна пића или *bitter* су јака алкохолна пића горког укуса која се добијају ароматизовањем етил-алкохола пољопривредног поријекла са природним и/или природно идентичним ароматичним супстанцама у складу са посебним прописом о аромама и/или ароматични препарати у складу са истим правилником.
- (б) Алкохолна јачина горких јаких алкохолних пића или *bittera* која се стављају на тржиште као готов производ је најмање 15% vol.
- (ц) Горка јака алкохолна пића или *bitter* могу се такође означавати као "*amer*" или "*bitter*" са или без другог појма.

#### 31. Ароматизована вотка

- (а) Ароматизована вотка је вотка која има превладавајућу арому другачију од сировине.
- (б) Алкохолна јачина ароматизоване вотке која се ставља на тржиште као готов производ је најмање 37,5% vol.
- (ц) Ароматизована вотка може се заслађивати, купажирати, ароматизовати, оставити да дозријева или бојити.
- (д) Ароматизована вотка може носити назив било које превладавајуће ароме уз ријеч "вотка".

#### 32. Ликер

- (а) Ликер је јако алкохолно пиће:
- (i) које садржи најмању количину шећера, изражену као инвертни шећер:
    - 70 грама по литру за ликер од трешања/вишања код којег етил-алкохол произлази искључиво од ракије од трешања/вишања,

- 80 грама по по литру за ликер од енџијана или сличне ликере припремљене са енџијаном или сличним биљкама као једином ароматичном супстанцом,
- 100 грама по литру у свим другим случајевима;

(ii) произведено ароматизовањем етил-алкохола пољопривредног поријекла или дестилата пољопривредног поријекла или једног или више јаких алкохолних пића или њихових мјешавина те заслађено, са додатком производа пољопривредног поријекла или прехранбених производа попут крема, млијека или других млијечних производа, воћа, вина или ароматизованог вина у складу са посебним прописима о вину.

- (б) Алкохолна јачина ликера који се ставља на тржиште као готов производ је најмање 15% vol.
- (ц) Код производње ликера дозвољено је ароматизовање природним ароматичним супстанцама и препаратима у складу са посебним прописом о ароматама и природно идентичним ароматичним супстанцама и препаратима у складу са истим прописом.

Изузетно, природно идентичне ароматичне супстанце и препарати у складу са посебним прописом о ароматама не смију се користити у припреми слједећих ликера:

- (i) воћних ликера од: црне рибизле, трешања/вишања, малина, дуда, боровница, цитруса, врста јагодичастог воћа (*Rubus chamaemorus*), артичке купине (*Rubus arcticus*), америчке бруснице, европске бруснице (*Vaccinium vitis-idaea*), морске траве и ананаса;
- (ii) биљних ликера од: метвице, енџијана, сјемена аниса, *génépi* (куница, жутилица) и љековите биљке/дјетелине.
- (д) У означавању и презентовању произведених у Босни и Херцеговини, за чију се производњу користи етил-алкохол пољопривредног поријекла смију се због уобичајене методе производње користити слједеће сложенице:
- *prune brandy* (бренди од шљиве),
  - *orange brandy* (бренди од наранџе),
  - *apricot brandy* (бренди од брескве),
  - *cherry brandy* (бренди од вишње),
  - *solbaerrom*, такође зван рум од црне рибизле.

У означавању и презентовању ових ликера, сложеница се мора назначити на етикети у једном реду једнаким словима исте врсте и боје, а ријеч "ликер" мора се налазити у непосредној близини и то словима чија величина није мања од слова сложенице. Ако алкохол не потиче од наведеног јаког алкохолног пића, његово поријекло мора се означити на етикети у истом видном пољу уз сложеницу и ријеч "ликер" било да се назначи врста пољопривредног алкохола било ријечима "пољопривредни алкохол" испред којих стоји "произведено од" или "произведено употребом".

### 33. Крем ликер од (уз назив коришћеног воћа или сировине)

- (а) Јака алкохолна пића позната као крем ликери од (уз назив коришћеног воћа или сировине), осим млијечних производа, јесу ликери који садрже најмање 250 грама шећера по литру израженог као инвертни шећер.
- (б) Алкохолна јачина крем ликера од (уз назив коришћеног воћа или сировине) који се ставља на тржиште као готов производ је најмање 15% vol.
- (ц) На ово јако алкохолно пиће примјењују се правила о ароматичним супстанцама и препаратима утврђена за категорију 32. овог Анекса.
- (д) Назив под којим се ово јако алкохолно пиће ставља на тржиште може се допунити појмом "ликер".

### 34. *Creme de cassis*

- (а) *Creme de cassis* је ликер од црне рибизле са минималним садржајем шећера од 400 грама по литру израженог као инвертни шећер.
- (б) Алкохолна јачина *creme de cassis* који се ставља на тржиште као готов производ је најмање 15% vol.
- (ц) На *creme de cassis* примјењују се правила о ароматичним супстанцама и препаратима утврђена за категорију 32. овог Анекса.
- (д) Назив под којим се ово јако алкохолно пиће ставља на тржиште може се допунити појмом "ликер".

### 35. *Guignolet*

- (а) *Guignolet* је ликер добијен мацерацијом трешања/вишања у етил-алкохолу пољопривредног поријекла.
- (б) Алкохолна јачина *guignoleta* који се ставља на тржиште као готов производ је најмање 15% vol.
- (ц) На *guignolet* се примјењују правила о ароматичним супстанцама и препаратима утврђена за категорију 32. овог Анекса.
- (д) Назив под којим се ово јако алкохолно пиће ставља на тржиште може се допунити појмом "ликер".

### 36. *Punch au rhum*

- (а) *Punch au rhum* је ликер чији алкохол потиче искључиво од рума.
- (б) Алкохолна јачина *punch au rhum* који се ставља на тржиште као готов производ је најмање 15% vol.
- (ц) На *punch au rhum* примјењују се правила о ароматичним супстанцама и препаратима утврђена за категорију 32. овог Анекса.
- (д) Назив под којим се ово јако алкохолно пиће ставља на тржиште може се допунити појмом "ликер".

### 37. *Sloe gin*

- (а) *Sloe gin* је ликер произведен мацерацијом дивље шљиве (трњине) у цину са могућим додатком сока дивље шљиве.
- (б) Алкохолна јачина *sloe gina* који се ставља на тржиште као готов производ је најмање 25% vol.
- (ц) У производњи *sloe gina* смију се користити само природне ароматичне супстанце и ароматични

препарати у складу са посебним прописом о аромама.

- (д) Назив под којим се ово јако алкохолно пиће ставља на тржиште може се допунити појмом "ликер".

### 38. Самбука (*Sambuca*)

- (а) Самбука је безбојни ликер ароматизован анисом:
- (i) који садржи дестилате аниса (*Pimpinella anisum* L.), звјездастог аниса (*Illicium verum* L.) или других ароматских биљака;
  - (ii) који има минимални садржај шећера од 350 грама по литру израженог као инвертни шећер;
  - (iii) са садржајем природног анетолу најмање 1 грам и највише 2 грама по литри.
- (б) Алкохолна јачина самбуке која се ставља на тржиште као готов производ је најмање 38% vol.
- (ц) На јако алкохолно пиће самбуке примјењују се правила о ароматичним супстанцама и препаратима утврђена за категорију 32. овог Анекса.
- (д) Назив под којим се ово јако алкохолно пиће ставља на тржиште може се допунити појмом "ликер".

### 39. Мараскино (*Maraschino, marrasquino*)

- (а) Мараскино је безбојни ликер чија арома углавном потиче од дестилата вишње мараске или од производа добијених мацерацијом вишања или дијелова вишања у алкохолу пољопривредног поријекла са минималним садржајем шећера од 250 грама по литру израженог као инвертни шећер.
- (б) Алкохолна јачина мараскино који се ставља на тржиште као готов производ је најмање 24% vol.
- (ц) На мараскино се примјењују правила о ароматичним супстанцама и препаратима утврђена за категорију 32. овог Анекса.
- (д) Назив под којим се ово јако алкохолно пиће ставља на тржиште може се допунити појмом "ликер".

### 40. *Nocino* (ликер од љешника)

- (а) *Nocino* је ликер чија арома потиче углавном од мацерације и/или дестилације цијелих зелених ораха (*Juglans regia* L.), са минималним садржајем шећера од 100 грама по литру израженог као инвертни шећер.
- (б) Алкохолна јачина *nocino* који се ставља на тржиште као готов производ је најмање 30% vol.
- (ц) На *nocino* се примјењују правила о ароматичним супстанцама и препаратима утврђена за категорију 32. овог Анекса.
- (д) Назив под којим се ово јако алкохолно пиће ставља на тржиште може се допунити појмом "ликер".

### 41. Ликер од јаја или *advocaat* или *avocat* или *адвокат*

- (а) Ликер од јаја или *advocaat* или *avocat* или *адвокат* је јако алкохолно пиће, ароматизовано или не, добијено од етил-алкохола пољопривредног поријекла, дестилата и/или јаког алкохолног пића, чији су састојци квалитетна жуманца јаја, бјеланца јаја те шећер или мед. Минимални садржај шећера или меда мора бити 150 грама по литру, изражен као инвертни шећер. У једном

литру ликера од јаја мора бити садржано најмање 140 грама чистих жуманаца јаја.

- (б) Изузетно од члана 2. став 1. (ц) овог правилника, минимална алкохолна јачина готовог производа износи 14% vol.
- (ц) У производњи ликера од јаја смију се користити само природне или природно идентичне ароматичне супстанце и ароматични препарати у складу са посебним прописом о аромама.

### 42. Ликер са јајима

- (а) Ликер са јајима је јако алкохолно пиће, ароматизовано или не, добијено од етил-алкохола пољопривредног поријекла, дестилата и/или јаког алкохолног пића, чији су карактеристични састојци квалитетна жуманца јаја, бјеланца јаја те шећер или мед. Минимални садржај шећера или меда мора бити 150 грама по литру изражен као инвертни шећер. У једном литру ликера са јајима мора бити садржано најмање 70 грама чистих жуманаца јаја.
- (б) Алкохолна јачина ликера са јајима који се ставља на тржиште као готов производ је најмање 15% vol.
- (ц) У производњи ликера са јајима смију се користити само природне ароматичне супстанце и ароматични препарати у складу са посебним прописом о аромама.

### 43. Мистра

- (а) Мистра је безбојно јако алкохолно пиће ароматизовано анисовим сјеменом или природним анетолом:
- (i) које садржи најмање 1 грам и највише 2 грама по литру анетолу;
  - (ii) може садржавати дестилат ароматских биљака;
  - (iii) које не садржи додати шећер.
- (б) Алкохолна јачина мистре која се ставља на тржиште као готов производ је најмање 40% vol., а највише 47% vol.
- (ц) У производњи мистре смију се користити само природне ароматичне супстанце и ароматични препарати у складу са посебним прописом о аромама.

### 44. *Väkevä glögi* или *Spritglögg*

- (а) *Väkevä glögi* или *Spritglögg* је јако алкохолно пиће добијено ароматизовањем етил-алкохола пољопривредног поријекла са природним или природно-идентичним аромама клинчића и/или цимета уз коришћење једног од следећих поступака: мацерације и/или дестилације, редестилације алкохола уз додаток дијелова горе наведених биљака, са додатком природне или природно-идентичне ароме клинчића или цимета или комбинацијом тих поступака.
- (б) Алкохолна јачина *Väkevä glögi* или *Spritglögg* који се ставља на тржиште као готов производ је најмање 15% vol.
- (ц) У производњи јаког алкохолног пића *Väkevä glögi* или *Spritglögg* могу се користити и други природни или природно идентични биљни екстракти или ароме у складу са Правилником о аромама, али арома горе наведених зачина мора превадавати.

- (д) Максимални садржај вина или производа од вина је 50 % готовог производа.

**45. Berenburg или Beerenburg**

- (а) *Berenburg* или *Beerenburg* је јако алкохолно пиће:
- (i) произведено уз коришћење етил-алкохола пољопривредног поријекла;
  - (ii) са мацерирањем плодова воћа или биљака или њихових дијелова;
  - (iii) које садржи као посебну арому дестилат коријена енџијана (*Gentiana lutea* L.), бобице клеке (*Juniperus communis* L.) и лишће ловора (*Laurus nobilis* L.);
  - (iv) боја готовог производа варира од свијетло до тамнобраон;
  - (v) које се може заслађивати до максимално 20 грама по литру, изражено као инвертни шећер.
- (б) Алкохолна јачина *Berenburga* или *Beerenburga* који се ставља на тржиште као готов производ је најмање 30% vol.

- (ц) У производњи јаког алкохолног пића *Berenburg* или *Beerenburg* смију се користити само природне ароматичне супстанце и ароматични препарати у складу са посебним прописом о аромама.

**46. Нектар од меда**

- (а) Нектар од меда је јако алкохолно пиће добијено ароматизовањем мјешавине ферментисаног раствора меда и медног дестилата и/или етил-алкохола пољопривредног поријекла, а садржи најмање 30% vol. ферментисаног раствора меда.
- (б) Алкохолна јачина нектара од меда који се ставља на тржиште као готов производ је најмање 22% vol.
- (ц) У производњи нектара од меда смију се користити само природне ароматичне супстанце и ароматични препарати у складу са посебним прописом о аромама, под условом да преовладава укус меда.
- (д) Нектар од меда смије се заслађивати само медом.



## АНЕКС III

## ОБРАЗАЦ ЗАХТЈЕВА ЗА РЕГИСТРАЦИЈУ

## 1. ПОДАЦИ О ПОДНОСИОЦУ ЗАХТЈЕВА

Назив удружења		
Адреса и телефон		
Правни статус удружења		
Подаци о сваком поједином члану удружења		
Име и презиме или назив	Адреса или сједиште, телефон	Матични број

## 2. ПРИЛОЗИ УЗ ЗАХТЈЕВ

ставити кржић  x	Документација
	Спецификација пића у складу са чланом 23. овог правилника
	Извод из судског регистра
	Доказ (физикално-хемијска анализа) о усклађености пића са спецификацијом
	Ако производ има географски префикс – потребан доказ о производњи производа на географском подручју које је истакнуто у називу

\_\_\_\_\_

(мјесто и датум) (потпис подносиоца захтјева)

## АНЕКС IV

## ОБРАЗАЦ ЗАХТЈЕВА ЗА ПРАВО УПОТРЕБЕ РЕГИСТРОВАНЕ ОЗНАКЕ

## 1. ПОДАЦИ О ПОДНОСИОЦУ ЗАХТЈЕВА

Назив произвођача	
Адреса	
Телефон, телефакс, e-mail	
Правни статус произвођача	
Матични број произвођача	

## 2. ПРИЛОЗИ УЗ ЗАХТЈЕВ

ставити крижић  x	Документација
	Доказ о испуњавању услова наведених у спецификацији из члана 23. овог правилника
	Извод из судског регистра, обртница или рјешење о упису у Регистар пољопривредних газдинстава.

\_\_\_\_\_

(мјесто и датум) (потпис подносиоца захтјева)