

MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE, RIBARSTVA I RURALNOG RAZVOJA

1405

Na temelju članka 94. stavka 2. i članka 123. stavka 2. Zakona o hrani (»Narodne novine« br. 46/07 i 155/08) ministar poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja donosi

PRAVILNIK

O JAKIM ALKOHOLNIM PIĆIMA^[1]

I. OPĆE ODREDBE

Članak 1.

Sadržaj

(1) Ovim se Pravilnikom uređuju opći zahtjevi kakvoće, definicija, opisivanje, prezentiranje i označavanje jakih alkoholnih pića kao i zaštita zemljopisnih oznaka jakih alkoholnih pića.

(2) Odredbe ovoga Pravilnika primjenjuju se na sva jaka alkoholna pića koja se nalaze na tržištu Republike Hrvatske bilo da su ona proizvedena u Republici Hrvatskoj ili izvan Republike Hrvatske kao i na jaka alkoholna pića proizvedena u Republici Hrvatskoj, a namijenjena za izvoz. Odredbe ovoga Pravilnika također se primjenjuju i na upotrebu etilnog alkohola i/ili destilata poljoprivrednog podrijetla u proizvodnji alkoholnih pića te na upotrebu naziva jakih alkoholnih pića kod prezentiranja i označavanja hrane.

(3) Iznimno, ukoliko zemlje uvoznice to zahtijevaju, može se odobriti izuzeće od propisa iz Priloga 1. i 2. ovoga Pravilnika na osnovi ugovorene izvozne kakvoće navedene u ugovoru uz suglasnost Ministarstva poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja (u daljnjem tekstu: Ministarstvo).

Članak 2.

Definicija jakih alkoholnih pića

(1) Jaka alkoholna pića u smislu ovoga Pravilnika su alkoholna pića:

- (a) namijenjena za ljudsku potrošnju;
- (b) koja imaju posebna senzorska svojstva;
- (c) koja sadrže minimalno 15% vol. alkohola;
- (d) koja su proizvedena:
 - (i) ili izravno:

– destilacijom, sa ili bez dodavanja aroma, prirodno prevrelih sirovina poljoprivrednog podrijetla, i/ili

– maceracijom ili sličnom preradom bilja u etilnom alkoholu poljoprivrednog podrijetla i/ili u destilatima poljoprivrednog podrijetla, i/ili u jakim alkoholnim pićima u smislu ovoga Pravilnika, i/ili;

– dodavanjem aroma, šećera ili drugih sladila sadržanih u Prilogu 1. točki 3. ovoga Pravilnika i/ili drugih poljoprivrednih proizvoda i/ili prehrambenih proizvoda etilnom alkoholu poljoprivrednog podrijetla i/ili destilatima poljoprivrednog podrijetla i/ili jakim alkoholnim pićima u smislu ovoga Pravilnika,

(ii) ili miješanjem jakog alkoholnog pića s jednim ili više:

– drugih jakih alkoholnih pića i/ili

– etilnim alkoholom poljoprivrednog podrijetla ili destilatima poljoprivrednog podrijetla, i/ili

– drugih alkoholnih pića, i/ili

– pića.

(2) Proizvodi koji su svrstani u CT (carinska tarifa) 2203, 2204, 2205, 2206 i 2207 neće se smatrati jakim alkoholnim pićima.

(3) Minimalna alkoholna jakost navedena u stavku 1. podstavku c) ovoga članka ne dovodi u pitanje definiciju proizvoda u kategoriji 41. utvrđenu u Prilogu 2. ovoga Pravilnika.

(4) Za potrebe ovog Pravilnika tehničke definicije i kriteriji utvrđeni su u Prilogu 1. ovoga Pravilnika.

Članak 3.

Podrijetlo etilnog alkohola

(1) Etilni alkohol koji se koristi u proizvodnji jakih alkoholnih pića i svih njihovih sastojaka mora biti poljoprivrednog podrijetla.

(2) Etilni alkohol koji se koristi u proizvodnji jakih alkoholnih pića treba biti u skladu s definicijom navedenom u Prilogu 1. točki 1. ovoga Pravilnika.

(3) Etilni alkohol koji se koristi za razrjeđivanje ili otapanje bojila, aroma ili drugih dopuštenih aditiva koji se koriste u proizvodnji jakih alkoholnih pića treba biti poljoprivrednoga podrijetla.

(4) Alkoholna pića ne smiju sadržavati alkohol sintetičkog podrijetla, niti neki drugi alkohol koji nije poljoprivrednog podrijetla.

Članak 4.

Kategorije jakih alkoholnih pića

Jaka alkoholna pića klasificiraju se u kategorije prema definicijama utvrđenim u Prilogu 2. ovoga Pravilnika.

Članak 5.

Opće odredbe kategorija jakih alkoholnih pića

(1) Jaka alkoholna pića definirana prema kategorijama koje su označene točkama od 1. do 14. u Prilogu 2. ovoga Pravilnika, trebaju ispunjavati sljedeće uvjete ukoliko ovim Pravilnikom nije drugačije propisano:

(a) biti proizvedena alkoholnom fermentacijom i destilacijom isključivo iz sirovina, koje su u smislu određenih definicija predviđene za pojedino jako alkoholno piće;

(b) bez dodatka razrijeđenog ili nerazrijeđenog alkohola kako je definirano u Prilogu 1. točki 5. ovoga Pravilnika;

(c) bez dodatka aromatičnih tvari;

(d) sa dodatkom karamela samo kao sredstva za prilagodbu boje;

(e) bez zaslađivanja osim u slučaju kako bi se zaokružio konačan okus proizvoda u količini od maksimalno 10 g/l, u skladu s Prilogom 1. točkom 3. ovoga Pravilnika.

(2) Jaka alkoholna pića definirana prema kategorijama koje su označene točkama od 15. do 46. u Prilogu 2. ovoga Pravilnika, trebaju ispunjavati sljedeće uvjete ukoliko ovim Pravilnikom nije drugačije propisano:

(a) biti proizvedena od poljoprivrednih sirovina;

(b) može im se dodavati alkohol kako je definirano u Prilogu 1. točki 5. ovoga Pravilnika;

(c) mogu sadržavati prirodne ili prirodno identične aromatične tvari i aromatične pripravke sukladno članku 2. stavku 2. točki (a) podtočkama (a.1.) i (a.2.) i članku 2. stavku 2. točki (b) Pravilnika o aromama (»Narodne novine« br. 53/08)[\[2\]](#);

(d) mogu sadržavati bojila kako je navedeno u Prilogu 1. točki 10. ovoga Pravilnika;

(e) mogu se zaslađivati kako bi odgovarali posebnim karakteristikama proizvoda u skladu s Prilogom 1. točkom 3. ovoga Pravilnika.

(3) Ostala jaka alkoholna pića koja ne zadovoljavaju kriterije kategorija od 1. do 46. Priloga 2. ovoga Pravilnika trebaju ispunjavati sljedeće uvjete ukoliko ovim Pravilnikom nije drugačije propisano:

(a) biti proizvedena od poljoprivrednih sirovina i/ili od prehrambenih proizvoda namijenjenih za ljudsku potrošnju;

- (b) može im se dodavati alkohol kako je definirano u Prilogu 1. točki 5. ovoga Pravilnika;
- (c) mogu sadržavati jednu ili više aroma sukladno članku 2. stavku 2. Pravilnika o aromama;
- (d) mogu sadržavati bojilo kako je definirano u Prilogu 1. točki 10. ovoga Pravilnika;
- (e) mogu se zaslađivati kako bi odgovarali posebnim karakteristikama proizvoda u skladu s Prilogom 1. točkom 3. ovoga Pravilnika.

Članak 6.

Iznimno od članka 5. ovoga Pravilnika za jaka alkoholnih pića proizvedena na području Republike Hrvatske, a posebno za zemljopisne oznake registrirane u Prilogu 3. ovoga Pravilnika ili zemljopisne oznake koje će se registrirati, mogu se donijeti stroža pravila u pogledu proizvodnje, opisivanja, prezentiranja i označavanja jakih alkoholnih pića u odnosu na ona iz Priloga 2. ovoga Pravilnika.

II. OPISIVANJE, PREZENTIRANJE I OZNAČAVANJE JAKIH ALKOHOLNIH PIĆA

Članak 7.

Definicije

U smislu ovoga Pravilnika značenje pojmova »opisivanje«, »prezentiranje« i »označavanje« definirano je u Prilogu 1. točkama 14., 15. i 16. ovoga Pravilnika.

Članak 8.

Nazivi jakih alkoholnih pića

Sukladno odredbama Pravilnika o označavanju, reklamiranju i prezentiranju hrane (»Narodne novine« br. 41/08)[\[3\]](#), naziv pod kojim se jako alkoholno piće stavlja na tržište podliježe odredbama utvrđenim u ovom poglavlju.

Članak 9.

Posebne odredbe vezane uz nazive jakih alkoholnih pića

(1) Jaka alkoholna pića koja udovoljavaju uvjetima za proizvode definirane u kategorijama od 1. do 46. Priloga 2. ovoga Pravilnika moraju kod opisivanja, prezentiranja i označavanja nositi naziv koji je za njih predviđen.

(2) Ukoliko jako alkoholno piće zadovoljava definiciju utvrđenu u članku 2. ovoga Pravilnika, ali ne zadovoljava kriterije za uvrštavanje u kategorije od 1. do 46. Priloga 2. ovoga Pravilnika, ono kod opisivanja, prezentiranja i označavanja mora nositi naziv »jako alkoholno piće«. Iznimno od stavka 5. ovoga članka taj naziv se ne može zamijeniti ili promijeniti.

(3) Ukoliko jako alkoholno piće zadovoljava definicije više kategorija iz Priloga 2. ovoga Pravilnika, ono se može stavljati na tržište pod jednim ili više naziva navedenih za te kategorije u Prilogu 2. ovoga Pravilnika.

(4) Iznimno od stavka 8. ovoga članka i članka 10. stavka 1. ovoga Pravilnika nazivi navedeni u stavku 1. ovoga članka ne mogu se koristiti za opisivanje ili prezentiranje drugog pića osim jakih alkoholnih pića za koje su ti nazivi navedeni u Prilogu 2. i Prilogu 3. ovoga Pravilnika.

(5) Nazivi jakih alkoholnih pića mogu se dopuniti ili zamijeniti zemljopisnim oznakama registriranim u Prilogu 3. ovoga Pravilnika.

(6) Alkoholno piće koje ne udovoljava niti jednoj definiciji navedenoj pod kategorijama od 1. do 46. Priloga 2. ovoga Pravilnika ne može se opisivati, prezentirati ili označiti izrazima kao što su »poput«, »vrsta«, »u stilu«, »proizvedeno«, »aroma« ili drugim sličnim izrazima koji su povezani s bilo kojim nazivom jakih alkoholnih pića navedenim u ovom Pravilniku i/ili s zemljopisnim oznakama registriranim u Prilogu 3. ovoga Pravilnika.

(7) Naziv jakog alkoholnog pića ne može se nadomjestiti zaštitnim znakom (žigom), nazivom marke proizvoda ili izmišljenim nazivom.

(8) Nazivi navedeni u kategorijama od 1. do 46. Priloga 2. ovoga Pravilnika mogu se uvrstiti u popis sastojaka za hranu pod uvjetom da je popis u skladu s Pravilnikom o označavanju, reklamiranju i prezentiranju hrane.

Članak 10.

Posebne odredbe vezane za korištenje naziva i zemljopisnih oznaka

(1) Iznimno od Pravilnika o označavanju, reklamiranju i prezentiranju hrane, zabranjena je upotreba naziva navedenih u kategorijama od 1. do 46. Priloga 2. ovoga Pravilnika ili zemljopisnih oznaka registriranih u Prilogu 3. ovoga Pravilnika u složenicama ili aluzijama kod prezentiranja hrane, ukoliko alkohol ne proizlazi iz jakog alkoholnog pića na koje se poziva.

(2) Upotreba složenice kako je navedeno u stavku 1. ovoga članka također je zabranjena ukoliko je jako alkoholno piće razrijeđeno tako da mu je alkoholna jakost smanjena ispod minimalne jakosti navedene u definiciji za to jako alkoholno piće.

(3) Iznimno od stavka 1. ovoga članka moguće je koristiti pojmove »amer«, »bitter« ili »gorki« za proizvode koji nisu obuhvaćeni ovim Pravilnikom.

(4) Iznimno od stavka 1. ovoga članka, a uzimajući u obzir utemeljene proizvodne metode, složenice navedene u kategoriji 32.(d) Priloga 2. ovoga Pravilnika mogu se koristiti kod prezentiranja likera proizvedenih u Republici Hrvatskoj prema navedenim uvjetima za tu kategoriju.

Članak 11.

Opisivanje, prezentiranje i označavanje mješavina

(1) Ako se jakom alkoholnom piću navedenom u kategorijama od 1. do 14. Priloga 2. ovoga Pravilnika dodaje razrijeđeni ili nerazrijeđeni alkohol kako je definirano u Prilogu 1. točki 5. ovoga Pravilnika to jako alkoholno piće mora nositi naziv »jako alkoholno piće« i ne može niti u jednom obliku nositi nazive koji se nalaze u kategorijama od 1. do 14. Priloga 2. ovoga Pravilnika.

(2) Ako je jako alkoholno piće navedeno u kategorijama od 1. do 46. Priloga 2. ovoga Pravilnika pomiješano s jednim ili više jakih alkoholnih pića i/ili jednim ili više destilata poljoprivrednog podrijetla, ono mora nositi naziv »jako alkoholno piće«. Takav naziv treba biti jasan i čitljiv na vidljivom mjestu na etiketi i ne smije se zamijeniti ili promijeniti.

(3) Stavak 2. ovoga članka ne primjenjuje se na opisivanje, prezentiranje ili označavanje miješanih jakih alkoholnih pića navedenih u tom stavku ako ona zadovoljavaju jednu od definicija utvrđenih u kategorijama od 1. do 46. Priloga 2. ovoga Pravilnika.

(4) Iznimno od Pravilnika o označavanju, reklamiranju i prezentiranju hrane, kod opisivanja, prezentiranja ili označavanja jakih alkoholnih pića proizvedenih miješanjem jakih alkoholnih pića navedenih u stavku 2. ovoga članka mogu se koristiti jedan ili više naziva navedenih u Prilogu 2. ovoga Pravilnika samo ako taj naziv nije dio naziva tih jakih alkoholnih pića već je naveden u istom vidnom polju kao i popis alkoholnih sastojaka sadržanih u miješanim jakim alkoholnim pićima, a ispred čega stoji naziv »miješano jako alkoholno piće«. Naziv »miješano jako alkoholno piće« označava se jednakim slovima istog tipa i boje poput onih koji se koriste za naziv pod kojim se jako alkoholno piće stavlja na tržište. Slova ne mogu biti veća od polovice slova koja se koriste za naziv jakog alkoholnog pića.

(5) Prilikom označavanja i prezentiranja miješanih jakih alkoholnih pića navedenih u stavku 2. ovoga članka u slučaju kada je potrebno naznačiti popis alkoholnih sastojaka prema stavku 4. ovoga članka, omjer svakog pojedinog alkoholnog sastojka treba biti izražen kao postotak prema padajućem redoslijedu upotrijebljenih količina. Taj omjer treba biti jednak volumnom postotku čistog alkohola u ukupnom volumnom sadržaju čistoga alkohola u miješanom jakom alkoholnom piću.

Članak 12.

Posebne odredbe vezane za opisivanje, prezentiranje i označavanje jakih alkoholnih pića

(1) Kada se kod opisivanja, prezentiranja ili označavanja jakog alkoholnog pića navodi sirovina upotrijebljena za proizvodnju etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla, svaki pojedini upotrijebljeni alkohol poljoprivrednog podrijetla treba biti naveden padajućim redoslijedom upotrijebljenih količina.

(2) Ako je jako alkoholno piće bilo podvrgnuto kupažiranju (blendingu), naziv pod kojim se ono stavlja na tržište može se dopuniti pojmom »kupaža« (»blend«), »kupažiranje« (»blending«) ili »kupažirano« (»blended«) sukladno Prilogu 1. točki 7. ovoga Pravilnika.

(3) Prilikom označavanja jakih alkoholnih pića razdoblje dozrijevanja i starenja može se navesti samo kada se ono odnosi na najmlađi alkoholni sastojak i pod uvjetom da je jako alkoholno piće dozrijevalo pod nadzorom nadležnog tijela.

Članak 13.

Zabrana upotrebe zatvarača i folija koji sadrže olovo

Jaka alkoholna pića mogu se stavljati na tržište samo u spremnicima koji su opremljeni zatvaračima ili folijom koji ne sadrže olovo.

Članak 14.

Upotreba jezika kod opisivanja, prezentiranja i označavanja jakih alkoholnih pića

(1) Podaci kojima se označava jako alkoholno piće temeljem ovoga Pravilnika i Pravilnika o označavanju, reklamiranju i prezentiranju hrane trebaju biti napisani na hrvatskom jeziku i latiničnim pismom na način da budu lako razumljivi, čitljivi i uočljivi krajnjem potrošaču, osim ako je potrošaču dana informacija u drugom obliku.

(2) Pojmovi označeni kurzivom u Prilogu 2. ovoga Pravilnika i registrirane zemljopisne oznake koje se nalaze u Prilogu 3. ovoga Pravilnika ne smiju se prevoditi.

(3) Dopušteno je višejezično označavanje koje nije u suprotnosti s podacima danim na hrvatskom jeziku.

III. ZEMLJOPISNE OZNAKE

Članak 15.

Zemljopisne oznake

(1) Zemljopisne oznake u smislu ovoga Pravilnika su oznake kojima se obilježava jako alkoholno piće koje potječe s područja neke zemlje, regije ili određenog lokaliteta s tog područja, pri čemu se kakvoća, ugled ili druga svojstva jakog alkoholnog pića u bitnome pripisuju njegovom zemljopisnom podrijetlu.

(2) Zemljopisne oznake navedene u stavku 1. ovoga članka registrirane su u Prilogu 3. ovoga Pravilnika.

(3) Zemljopisne oznake iz Priloga 3. ovoga Pravilnika ne mogu postati generičke. Nazivi koji su postali generički ne mogu se uvrstiti u Prilog 3. ovoga Pravilnika. Naziv koji je postao generički predstavlja naziv jakog alkoholnog pića koji je unatoč povezanosti s mjestom ili regijom u kojoj je piće izvorno proizvedeno ili stavljeno na tržište postao uobičajen za to jako alkoholno piće.

(4) Jaka alkoholna pića koja nose zemljopisnu oznaku registriranu u Prilogu 3. ovoga Pravilnika trebaju udovoljavati specifikacijama tehničke dokumentacije sukladno članku 24. ovoga Pravilnika.

Članak 16.

Zaštita zemljopisnih oznaka

Iznimno od članka 10. ovoga Pravilnika, zemljopisne oznake registrirane u Prilogu 3. ovoga Pravilnika zaštićene su od:

- (a) svake izravne ili neizravne komercijalne uporabe u odnosu na proizvode koji nisu obuhvaćeni registracijom, ukoliko su usporedivi s jakim alkoholnim pićem registriranim pod tom oznakom ili ako se takvom uporabom iskorištava ugled registrirane oznake;
- (b) zloupotrebe, oponašanja ili podsjećanja, čak kad je pravo podrijetlo proizvoda naznačeno ili se zemljopisna oznaka koristi u prijevodu ili zajedno s izrazima kao »poput«, »tipa«, »u stilu«, »napravljeno«, »aroma« ili sličnim pojmovima;
- (c) bilo kakvih podataka koji su lažni ili dovode u zabludu, vezano uz izvornost, podrijetlo, svojstva ili bitne značajke, kod opisivanja, prezentiranja ili označavanja proizvoda, kojima se stječe pogrešan dojam u vezi s njegovim podrijetlom;
- (d) bilo kojih drugih postupaka kojima bi se potrošača moglo dovesti u zabludu o pravom podrijetlu proizvoda.

Članak 17.

Homonimne zemljopisne oznake

- (1) Homonimne zemljopisne oznake koje odgovaraju zahtjevima ovoga Pravilnika mogu se registrirati poštujući lokalnu i tradicionalnu upotrebu te mogući rizik od zabune.
- (2) Neće se registrirati homonimi koji dovode potrošača u zabludu da proizvod dolazi iz drugog područja čak i ako je naziv točan u odnosu na stvarno područje, regiju ili mjesto podrijetla tog proizvoda.
- (3) Upotreba registriranih homonimnih zemljopisnih oznaka je dopustiva ako u praksi postoji jasna razlika između naknadno registriranog homonima i naziva koji je već registriran, pri čemu treba paziti na pravedan odnos prema proizvođačima i da se potrošače ne dovodi u zabludu.

Članak 18.

Odnos prema žigovima

- (1) Neće se registrirati žig koji sadržava ili se sastoji od zemljopisne oznake registrirane u Prilogu 3. ovoga Pravilnika u slučaju da registracija žiga odgovara jednoj od situacija navedenih u članku 16. ovoga Pravilnika, ako je zahtjev za registraciju žiga podnesen nakon datuma podnošenja zahtjeva za registraciju zemljopisne oznake.
- (2) Žigovi koji su registrirani u suprotnosti s odredbom stavka 1. ovoga članka, mogu se proglasiti ništavnim u postupcima propisanim posebnim propisima.
- (3) Žig čija uporaba odgovara jednoj od situacija navedenih u članku 16. ovoga Pravilnika, a koji je registriran na području Republike Hrvatske, u dobroj vjeri u skladu s Zakonom o žigu (»Narodne novine« br. 173/03, 76/07, 30/09)[\[4\]](#), prije datuma podnošenja zahtjeva za registraciju zemljopisne oznake u skladu s odredbama ovoga Pravilnika koje se odnose na

zemljopisne oznake, može se nastaviti koristiti pod uvjetom da ne postoji nikakva osnova za njegovo proglašavanje ništavnim ili za njegov opoziv prema Zakonu o žigu.

(4) Zemljopisne oznake ne mogu se registrirati ukoliko ta registracija dovodi potrošača u zabludu o pravom identitetu proizvoda, a u smislu ugleda te dužine vremena korištenja žiga na području Republike Hrvatske.

IV. ZAŠTITA ZEMLJOPISNIH OZNAKA NA RAZINI EUROPSKE UNIJE

Članak 19.

(1) Nakon što je zemljopisna oznaka zaštićena u Republici Hrvatskoj sukladno odredbama ovoga Pravilnika, može se podnijeti zahtjev za registraciju zemljopisne oznake na razini Europske unije.

(2) Zahtjev za registraciju zemljopisnih oznaka podnosi se Europskoj komisiji na jednom od službenih jezika Europske Unije ili popraćen prijevodom na jedan od tih jezika izravno ili putem Ministarstva.

(3) Zahtjev za registraciju zemljopisnih oznaka mora sadržavati tehničku dokumentaciju sukladno ovom Pravilniku kao i dokaz da je naziv zaštićen u Republici Hrvatskoj.

Članak 20.

Postupak registracije na razini Europske unije

Postupak registracije oznaka na razini Europske unije provodi se sukladno propisima Europske unije.

V. ZAŠTITA ZEMLJOPISNIH OZNAKA NA RAZINI REPUBLIKE HRVATSKE

Članak 21.

Postupak za registraciju

(1) Postupak za registraciju zemljopisnih oznaka jakih alkoholnih pića pokreće se zahtjevom za registraciju koji se podnosi Ministarstvu.

(2) Obrazac zahtjeva za registraciju nalazi se u Prilogu 4. ovoga Pravilnika.

Članak 22.

(1) Zahtjev za registraciju podnosi grupa proizvođača ili prerađivača toga pića.

(2) Pod pojmom grupa podrazumijeva se svako udruživanje proizvođača ili prerađivača toga pića, bez obzira na njen pravni status i sastav.

(3) Iznimno od stavka 1. ovoga članka pojedini proizvođač ili prerađivač, neovisno o tome je li fizička ili pravna osoba, može podnijeti zahtjev samo ako:

- je u vrijeme podnošenja tog zahtjeva jedini proizvođač odnosno prerađivač pića za koji zahtjeva oznaku u određenom zemljopisnom području;
- jedino on rabi tradicionalne i nepromjenjive lokalne postupke;
- zemljopisno područje ima svojstva koja se znatno razlikuju od svojstava susjednih područja ili ako se svojstva pića razlikuju.

Članak 23.

(1) Zahtjev za registraciju mora sadržavati:

- podatke o podnositelju zahtjeva (naziv, puna adresa);
- podatke o svakom njezinom pojedinom članu koji je proizvođač odnosno prerađivač pića koje se registrira (naziv pravne ili fizičke osobe, punu adresu odnosno sjedište te matični broj istih);
- potpis podnositelja zahtjeva.

(2) Uz zahtjev za registraciju potrebno je dostaviti i:

- tehničku dokumentaciju;
- izvadak iz sudskog registra (ne stariji od šest mjeseci) ili obrtnicu;
- dokaz (fizikalno-kemijska analiza ovlaštenog ispitnog laboratorija) o sukladnosti pića s glavnim specifikacijama (ne stariji od jedne godine);
- ukoliko proizvod ima zemljopisni prefiks potrebno je dostaviti dokaz o proizvodnji proizvoda na zemljopisnom području koje je istaknuto u nazivu.

Članak 24.

Tehnička dokumentacija sadrži sljedeće glavne specifikacije:

- naziv i kategoriju pića za koje se predaje zahtjev;
- opis jakog alkoholnog pića uključujući osnovne fizikalne, kemijske i/ili senzorske karakteristike proizvoda kao i specifične karakteristike tog proizvoda koje odgovaraju kategoriji pića za koju se podnosi zahtjev;
- definiciju zemljopisnog područja;
- opis tehnološkog postupka dobivanja jakog alkoholnog pića i, ako je primjereno, autentičnost primijenjenog tehnološkog postupka;

- podatke koji iskazuju povezanost između tog proizvoda i zemljopisnog okruženja ili zemljopisnog podrijetla;
- sve zahtjeve propisane posebnim propisima;
- ime i adresu podnositelja zahtjeva;
- bilo koju dopunu zemljopisne oznake i/ili specifična pravila označavanja sukladno određenoj tehničkoj dokumentaciji.

Članak 25.

(1) Postupak ispitivanja pristiglih zahtjeva provodi Povjerenstvo za registraciju jakih alkoholnih pića (u daljnjem tekstu: Povjerenstvo) koje imenuje ministar poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja (u daljnjem tekstu: ministar).

(2) Povjerenstvo je sastavljeno od tri predstavnika Ministarstva od kojih je jedan pravnik, jednog predstavnika Hrvatske gospodarske komore, jednog predstavnika Gospodarskog interesnog udruženja proizvođača pića, jednog predstavnika Državnog zavoda za intelektualno vlasništvo i jednog predstavnika fakulteta prehrambene tehnologije.

Članak 26.

Prije donošenja rješenja podnositelj zahtjeva dužan je podmiriti troškove postupka o registraciji sukladno posebnom propisu.

Članak 27.

(1) Povjerenstvo utvrđuje potpunost zahtjeva iz članka 23. ovoga Pravilnika.

(2) Rok za utvrđivanje potpunosti zahtjeva je 30 dana od dana zaprimanja zahtjeva.

(3) Ukoliko je zahtjev nepotpun, podnositelj zahtjeva se poziva da u roku od 30 dana dostavi dokumentaciju koja nedostaje.

(4) Ako podnositelj zahtjeva u određenom roku ne dostavi dokumentaciju, ministar zaključkom odbacuje zahtjev za registraciju.

Članak 28.

(1) Povjerenstvo utvrđuje osnovanost zahtjeva u roku od 3 mjeseca od dana potpunosti zahtjeva.

(2) U slučaju osnovanosti zahtjeva, isti se objavljuje u »Narodnim novinama«.

(3) Po isteku 30 dana od dana objave iz stavka 2. ovoga članka, ukoliko nema prigovora, na prijedlog Povjerenstva, ministar donosi rješenje o registraciji.

(4) U slučaju neosnovanosti zahtjeva, na prijedlog Povjerenstva, ministar rješenjem odbija zahtjev.

Članak 29.

(1) Ministarstvo će po pravomoćnosti rješenja o registraciji, oznaku pića staviti na Listu jakih alkoholnih pića podrijetlom iz Hrvatske.

(2) Registrirana oznaka pića se upisuje u Registar zemljopisnih oznaka jakih alkoholnih pića koji vodi Ministarstvo.

(3) Registar sadrži:

- registarski broj oznake pića;
- podatke o podnositelju zahtjeva (ime i prezime odnosno naziv pravne ili fizičke osobe ili poljoprivrednog obiteljskog gospodarstva, punu adresu odnosno sjedište te matični broj istih);
- registriranu oznaku pića;
- datum donošenja i broj rješenja o registraciji;
- datum upisa registrirane oznake.

Članak 30.

Pravo uporabe registrirane zemljopisne oznake jakih alkoholnih pića

Pravo uporabe registrirane zemljopisne oznake jakih alkoholnih pića pripada svim fizičkim ili pravnim osobama ukoliko udovoljavaju uvjetima za navedeno piće iz Priloga 3. ovoga Pravilnika (ovlašteni korisnici).

Članak 31.

(1) Postupak za upis novih korisnika registrirane zemljopisne oznake jakih alkoholnih pića pokreće se podnošenjem zahtjeva za pravo uporabe registrirane oznake koji se podnosi Ministarstvu.

(2) Zahtjev za pravo uporabe registrirane oznake sadrži:

- podatke o podnositelju zahtjeva;
- izvadak iz sudskog registra (ne stariji od šest mjeseci), obrtnicu ili rješenje o upisu u Upisnik poljoprivrednih gospodarstava;
- obrazac MI-AL na godišnjoj ili mjesečnoj razini ovisno o početku proizvodnje potvrđen od strane Ministarstva financija;
- izjavu kojom potvrđuje količinu proizvedenog pića za koje traži pravo uporabe na godišnjoj ili mjesečnoj razini ovisno o početku proizvodnje istog;
- dokaz o udovoljavanju uvjetima navedenim u članku 24. ovoga Pravilnika;

– potpis podnositelja zahtjeva.

(3) Prije donošenja rješenja o pravu uporabe registrirane oznake podnositelj zahtjeva dužan je podmiriti troškove postupka sukladno posebnom propisu.

Članak 32.

(1) Povjerenstvo utvrđuje potpunost i osnovanost zahtjeva iz članka 31. ovoga Pravilnika primjenjujući odredbe članka 27. stavaka 2., 3. i 4. i članka 28. stavka 1. ovoga Pravilnika.

(2) U slučaju osnovanosti zahtjeva, na prijedlog Povjerenstva, ministar donosi rješenje o pravu uporabe registrirane oznake.

(3) U slučaju neosnovanosti zahtjeva, na prijedlog Povjerenstva, ministar rješenjem odbija zahtjev.

Članak 33.

Danom pravomoćnosti rješenja o pravu uporabe registrirane oznake, korisnik se upisuje u Upisnik korisnika registrirane oznake, koji vodi Ministarstvo i koji je dostupan javnosti.

Članak 34.

(1) Proizvođač koji je upisan u Upisnik iz članka 33. ovoga Pravilnika, a ne želi više proizvoditi piće s registriranom oznakom, predaje Ministarstvu zahtjev za brisanje iz Upisnika.

(2) Na temelju zahtjeva ministar donosi rješenje o brisanju ovlaštenog korisnika registrirane oznake iz Upisnika.

(3) Ukoliko se utvrdi da je došlo do kršenja odredbi ovoga Pravilnika ministar, na prijedlog Povjerenstva, donosi rješenje o brisanju iz Upisnika.

VI. SLUŽBENE KONTROLE

Članak 35.

Službene kontrole

(1) Službene kontrole zdravstvene ispravnosti i higijene jakih alkoholnih pića provode se sukladno odredbama Zakona o hrani (»Narodne novine« br. 46/07 i 155/08) i propisa donesenih na temelju njega.

(2) Svaki ovlašteni korisnik registrirane zemljopisne oznake jakih alkoholnih pića podliježe službenim kontrolama.

VII. POSEBNE ODREDBE

Članak 36.

Vinjak

(1) Iznimno od točke 4. Priloga 2. ovoga Pravilnika rakija od vina se u Republici Hrvatskoj može označiti kao:

- »vinjak« pod uvjetom da je dozrijevala najmanje jednu godinu u hrastovim spremnicima ili najmanje šest mjeseci u hrastovim bačvama zapremine manje od 1000 litara;
- »stari vinjak« pod uvjetom da je dozrijevala najmanje tri godine u hrastovim bačvama.

(2) Vinjak se u Republici Hrvatskoj može označiti zvjezdicama tako da svaka zvjezdica označava jednu godinu odležavanja.

Članak 37.

Droždenka

(1) Iznimno od kategorije definirane točkom 12. Priloga 2. ovoga Pravilnika, rakija od vinskog taloga se u Republici Hrvatskoj može označiti kao droždenka.

(2) Droždenka je jako alkoholno piće dobiveno destilacijom vinskog taloga na manje od 86% vol. alkohola. Redestilacija je dopuštena na istu alkoholnu jakost.

(3) Kada se stavlja na tržište droždenka mora udovoljavati ovim zahtjevima:

- alkoholna jakost gotovog proizvoda: najmanje 38% vol.;
- količina hlapivih tvari najmanje 140 grama na hektolitar, preračunato na 100% vol. alkohola;
- količina metanola najviše 400 grama na hektolitar, preračunato na 100% vol. alkohola.

(4) Nije dopušteno dodavanje razrijeđenog ili nerazrijeđenog alkohola, kako je definirano u Prilogu 1. točki 5. ovoga Pravilnika.

(5) Droždenka se ne smije aromatizirati.

(6) Droždenka smije sadržavati jedino dodani karamel kao sredstvo za prilagodbu boje.

Članak 38.

Vinovica

(1) Vinovica je jako alkoholno piće dobiveno destilacijom vina sa ili bez vinskog taloga na manje od 86% vol. alkohola. Redestilacija je dopuštena na istu alkoholnu jakost.

(2) Kada se stavlja na tržište vinovica mora udovoljavati ovim zahtjevima:

- alkoholna jakost gotovog proizvoda: najmanje 37,5% vol.;

– količina hlapivih tvari najmanje 140 grama na hektolitar, preračunato na 100% vol. alkohola;

– količina metanola najviše 400 grama na hektolitar, preračunato na 100% vol. alkohola.

(3) Nije dopušteno dodavanje razrijeđenog ili nerazrijeđenog alkohola, kako je definirano u Prilogu 1. točki 5. ovoga Pravilnika.

(4) Vinovica se ne smije aromatizirati.

(5) Vinovica smije sadržavati jedino dodani karamel kao sredstvo za prilagodbu boje.

Članak 39.

Specijalne rakije

(1) Specijalne rakije su jaka alkoholna pića dobivena aromatiziranjem vinskog destilata i rakija raznim plodovima, voćem, aromatskim biljem, njihovim maceratima i eteričnim uljima.

(2) Specijalne rakije se mogu 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 stavka 1. ovog članka mogu sadržavati dijelove biljaka od kojih su napravljeni.

(4) Kod označavanja specijalne rakije mora se navesti koja je rakija uzeta za osnovu, ako se to ne vidi iz imena rakije. Ako se za osnovu uzima miješana rakija, moraju se navesti sve upotrijebljene rakije po padajućem redoslijedu zastupljenosti.

(5) Kod označavanja specijalnih rakija mogu se navoditi svi sastojci (aromatsko bilje, voće ili drugi plodovi) upotrijebljeni za aromatiziranje, sukladno odredbama Pravilnika o označavanju, reklamiranju i prezentiranju hrane.

(6) Ukoliko kod označavanja specijalnih rakija nisu navedeni sastojci sukladno odredbama stavka 5. ovoga članka, proizvod mora pratiti proizvođačka dokumentacija.

(7) Kada se stavlja na tržište kao gotov proizvod, specijalna rakija mora imati alkoholnu jakost najmanje 37,5% vol.

(8) Sva ostala svojstva moraju udovoljavati zahtjevima za rakiju koja je uzeta kao osnova.

Članak 40.

Domaći brandy

(1) Iznimno od članka 9. i članka 10. stavka 1. ovoga Pravilnika, jako alkoholno piće dobiveno miješanjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla i vinskog destilata s time da udio alkohola iz vinskog destilata čini najmanje 30% od ukupne količine alkohola u gotovom proizvodu, može se u Republici Hrvatskoj označiti kao domaći brandy.

(2) U proizvodnji domaćeg brandya radi senzorskih svojstava i tipizacije proizvoda dozvoljena je uporaba biljnih ekstrakata, a za njihovu pripremu može se koristiti i etilni alkohol poljoprivrednog podrijetla.

(3) Kod označavanja domaćeg brandya moraju se navesti i podaci o postotnoj zastupljenosti etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla i alkohola iz vinskog destilata.

(4) Kod označavanja domaćeg brandya može se navesti popis sastojaka, sukladno odredbama Pravilnika o označavanju, reklamiranju i prezentiranju hrane.

(5) Ukoliko kod označavanja domaćeg brandya nisu navedeni sastojci sukladno odredbama stavka 4. ovoga članka, proizvod mora pratiti proizvođačka dokumentacija.

(6) Kada se stavlja na tržište, domaći brandy mora udovoljavati ovim zahtjevima:

- alkoholna jakost gotovog proizvoda: najmanje 35% vol.;
- količina ukupnog ekstrakta: najviše 20 g/l;
- ostali sastojci moraju biti najmanje proporcionalni udjelu vinskog destilata u proizvodu.

Članak 41.

Domaći rum

(1) Iznimno od članka 9. i članka 10. stavka 1. ovoga Pravilnika, jako alkoholno piće dobiveno aromatiziranjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla, može se u Republici Hrvatskoj označiti kao domaći rum.

(2) Domaći rum se može bojati prirodnim i umjetnim bojilima.

(3) Kada se stavlja na tržište kao gotov proizvod domaći rum mora imati alkoholnu jakost proizvoda najmanje 35% vol.

(4) Kod označavanja domaćeg ruma može se navesti popis sastojaka, sukladno odredbama Pravilnika o označavanju, reklamiranju i prezentiranju hrane.

(5) Ukoliko kod označavanja domaćeg ruma nisu navedeni sastojci sukladno odredbama stavka 4. ovoga članka, proizvod mora pratiti proizvođačka dokumentacija.

Članak 42.

Likeri

(1) Iznimno od točke 32. (a) Priloga 2. ovoga Pravilnika likerima koji se stavljaju na tržište Republike Hrvatske mogu biti dodani i drugi prehrambeni proizvodi, a to su voćne prerađevine, voćno vino, biljni macerati, biljni ekstrakti, jaja, kakao, čokolada, kava, čaj, prehrambene kiseline i drugo.

(2) Iznimno od točke 32. (c) Priloga 2. ovoga Pravilnika u proizvodnji likera namijenjenih za tržište Republike Hrvatske dozvoljeno je aromatiziranje i umjetnim aromatičnim tvarima.

Članak 43.

Maraschino

Iznimno od točke 39. Priloga 2. ovoga Pravilnika proizvod se može nazvati »Zadarski maraschino« samo ako zadovoljava uvjete iz Priloga 3. točke 6. ovoga Pravilnika.

VIII. PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Članak 44.

Prilozi 1., 2., 3. 4. i 5. tiskani su uz ovaj Pravilnik i njegov su sastavni dio.

Članak 45.

(1) Danom stupanja na snagu ovoga Pravilnika prestaju važiti:

- Pravilnik o jakim alkoholnim i alkoholnim pićima (»Narodne novine« br. 172/04, 73/07);
- Pravilnik o priznavanju i zaštiti oznaka jakih alkoholnih i aromatiziranih pića (»Narodne novine« br. 20/07).

(2) Proizvodi koji su proizvedeni sukladno Pravilniku o jakim alkoholnim i alkoholnim pićima (»Narodne novine« br. 172/04, 73/07) mogu se stavljati na tržište godinu dana od dana stupanja na snagu ovoga Pravilnika, a najkasnije do 30. lipnja 2010. godine i nalaziti se na tržištu najkasnije do ulaska Republike Hrvatske u Europsku uniju.

Članak 46.

Danom ulaska Republike Hrvatske u Europsku uniju riječi »Republika Hrvatska« iz članka 1. stavka 2., članka 10. stavka 4., članka 18. stavaka 3. i 4. i točke 32.(d) Priloga 2. ovoga Pravilnika zamjenjuju se riječima »Europska unija«.

Članak 47.

Ovaj Pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objave u »Narodnim novinama«.

Klasa:
Urbroj:
Zagreb, 18. svibnja 2009.

011-02/09-01/111
525-02-3-0034/09-1

Ministar
**mr. sc. Božidar
Pankretić**, v. r.

PRILOG 1.

TEHNIČKE DEFINICIJE I KRITERIJI

Sukladno članku 2. stavku 4. i članku 7. ovoga Pravilnika, tehničke definicije i kriteriji su sljedeći:

(1) *Etilni alkohol poljoprivrednoga podrijetla*

Etilni alkohol poljoprivrednoga podrijetla ima sljedeća obilježja:

(a) senzorska svojstva: ne smije se osjetiti miris i okus drugačiji od onoga koji potječe od upotrijebljenih sirovina;

(b) minimalna alkoholna jakost: 96,0 % vol.;

(c) maksimalni udio ostataka:

(i) ukupna kiselost (izražena kao octena kiselina): 1,5 grama po hektolitru preračunato na 100 % vol. alkohola,

(ii) esteri (izraženi kao etil acetat): 1,3 grama po hektolitru preračunato na 100 % vol. alkohola,

(iii) aldehidi (izraženi kao acetaldehid): 0,5 grama po hektolitru preračunato na 100 % vol. alkohola,

(iv) viši alkoholi (izraženi kao 2-metilpropan-1-ol): 0,5 grama po hektolitru preračunato na 100 % vol. alkohola,

(v) metanol: 30 grama po hektolitru preračunato na 100 % vol. alkohola,

(vi) suhi ekstrakt: 1,5 grama po hektolitru preračunato na 100 % vol. alkohola,

(vii) hlapive baze koje sadrže dušik: 0,1 grama po hektolitru preračunato na 100 % vol. alkohola,

(viii) furfural: ne smije sadržavati.

(2) *Destilat poljoprivrednoga podrijetla*

Destilat poljoprivrednoga podrijetla je alkoholna tekućina proizvedena destilacijom prevrelih poljoprivrednih sirovina koja nema svojstva etilnoga alkohola ili jakog alkoholnog pića, ali još uvijek zadržava miris i okus upotrijebljene sirovine. Tamo gdje se navodi sirovina korištena u proizvodnji destilat mora biti proizveden samo od te sirovine.

(3) *Zaslađivanje*

Zaslađivanje je korištenje jednog ili više sljedećih proizvoda u pripremi jakih alkoholnih pića:

(a) polubijeli šećer, bijeli šećer, ekstra bijeli šećer, dekstroza, fruktoza, glukozni sirup, otopina šećera, otopina invertnog šećera, sirup invertnog šećera, kako su definirani u Pravilniku o

šećerima i metodama analiza šećera namijenjenih za konzumaciju (»Narodne novine« br. 39/09)[5];

(b) rektificirani koncentrirani mošt od grožđa, koncentrirani mošt od grožđa, svježi mošt od grožđa;

(c) prženi šećer, koji je isključivo dobiven kontroliranim zagrijavanjem saharoze bez dodatka baza, mineralnih kiselina ili drugih kemijskih dodataka;

(d) med, kako je definirano u Pravilniku o kakvoći meda i drugih pčelinjih proizvoda (»Narodne novine« br. 20/00)[6];

(e) sirup rogača;

(f) druge prirodne ugljikohidratne tvari koje imaju isti učinak kao gornji proizvodi.

(4) *Miješanje*

Miješanje je spajanje dvaju ili više različitih pića radi dobivanja novog pića.

(5) *Dodavanje alkohola*

Dodavanje alkohola znači dodavanje etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla i/ili destilata poljoprivrednoga podrijetla jakom alkoholnom piću.

(6) *Dodavanje vode*

Dodavanje vode u proizvodnji jakog alkoholnog pića dopušteno je pod uvjetom da je kakvoća vode u skladu s Pravilnikom o prirodnim mineralnim i prirodnim izvorskim vodama (»Narodne novine« br. 73/07)[7] i Pravilnikom o zdravstvenoj ispravnosti vode za piće (»Narodne novine« br. 47/08)[8] te da se dodavanjem vode ne mijenjaju svojstva proizvoda.

Voda može biti destilirana, demineralizirana, očišćena ili omekšana.

(7) *Kupažiranje (Blending)*

Kupažiranje (Blending) je spajanje dvaju ili više jakih alkoholnih pića koja pripadaju istoj kategoriji i koja se u svom sastavu tek neznatno razlikuju zbog jednog ili više sljedećih faktora:

(a) načina na koji su pripremljena;

(b) korištenja destilacijskih kotlova;

(c) razdoblja odležavanja ili starenja;

(d) zemljopisnog područja proizvodnje.

Tako proizvedeno jako alkoholno piće pripada istoj kategoriji kao i izvorno jako alkoholno piće prije kupažiranja (blending).

(8) Dozrijevanje ili starenje

Dozrijevanje ili starenje znači provođenje prirodnog procesa oplemenjivanja u destilatu odnosno jakom alkoholnom piću u odgovarajućim posudama, kako bi se poboljšala senzorska svojstva gotovog proizvoda.

(9) Aromatiziranje

Aromatiziranje znači korištenje aroma u proizvodnji jakih alkoholnih pića, definiranih u članku 2. stavku 2. Pravilnika o aromama.

(10) Bojenje

Bojenje znači korištenje bojila u proizvodnji jakih alkoholnih pića sukladno Pravilniku o prehrambenim aditivima («Narodne novine» br. 81/08)[\[9\]](#).

(11) Volumna alkoholna jakost

Volumna alkoholna jakost je omjer volumena čistoga alkohola prisutnog u proizvodu pri temperaturi od 20 °C i ukupnog volumena proizvoda pri istoj temperaturi, izražen u postotku.

(12) Količina hlapivih tvari

Količina hlapivih tvari znači količinu svih hlapivih tvari osim etilnoga alkohola i metanola sadržanih u jakom alkoholnom piću dobivenom isključivo destilacijom, kao rezultat isključivo destilacije ili redestilacije korištenih sirovina.

(13) Mjesto proizvodnje

Mjesto proizvodnje je mjesto ili regija u kojoj je obavljena ona faza proizvodnje koja jakom alkoholnom piću daje karakter i bitna konačna svojstva.

(14) Opisivanje

Opisivanje predstavlja pojmove koji se koriste prilikom označavanja, prezentiranja i pakiranja; na dokumentima koji prate pića u prijevozu; na komercijalnim dokumentima, posebno na računima i otpremnicama; kao i njegovog reklamiranja.

(15) Prezentiranje

Prezentiranje predstavlja pojmove koji se koriste kod označavanja i pakiranja prilikom reklamiranja i promotivnih prodaja, na slikama ili slično, kao i na spremnicima, uključujući boce i zatvarače.

(16) Označavanje

Označavanje podrazumijeva sve vrste opisa i druge napomene, znakove, slikovne prikaze ili nazive robnih marki na temelju kojih se piće razlikuje od drugih, a koji se nalaze na istom spremniku, uključujući zatvarače i privjesnice koje se pričvršćuju na spremnik kao i zaštitni omoti kojima se prekriva grlić boce.

(17) Pakiranje

Pakiranje podrazumijeva zaštitne omote poput papira, ovitke svih vrsta, kartone i sanduke koji se koriste pri prijevozu i/ili prodaji jednog ili više spremnika.

PRILOG 2.

JAKA ALKOHOLNA PIĆA

Kategorije jakih alkoholnih pića

1. Rum

(a) Rum je:

(i) jako alkoholno piće proizvedeno isključivo alkoholnom fermentacijom i destilacijom melase ili sirupa dobivenih u proizvodnji šećera od šećerne trske ili alkoholnom fermentacijom i destilacijom soka od šećerne trske na manje od 96% vol., tako da destilat zadržava specifična senzorska svojstva ruma, ili

(ii) jako alkoholno piće proizvedeno isključivo alkoholnom fermentacijom i destilacijom soka šećerne trske koji ima aromatska obilježja karakteristična za rum i sadržaj hlapivih tvari jednak ili veći od 225 grama po hektolitru preračunato na 100% vol. alkohola. Ovo jako alkoholno piće se može stavljati na tržište uz izraz »poljoprivredni« koji pobliže opisuje naziv »rum«.

(b) Alkoholna jakost ruma koji se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 37,5% vol.

(c) Nije dopušteno bilo kakvo dodavanje razrijeđenog ili nerazrijeđenog alkohola, kako je navedeno u Prilogu 1. točki 5. ovoga Pravilnika.

(d) Rum se ne smije aromatizirati.

(e) Rum smije sadržavati samo dodani karamel kao sredstvo za prilagodbu boje.

2. Whisky ili Whiskey

(a) *Whisky* ili *Whiskey* je jako alkoholno piće proizvedeno isključivo:

(i) destilacijom kaše žitnoga slada, sa ili bez cijelih zrna drugih žitarica, koja su bila:

– ošećerena diastazom iz slada, sa ili bez drugih prirodnih enzima,

– prevrela uz dodatak kvasca;

(ii) jednom ili više destilacija na manje od 94,8% vol., tako da destilat zadržava miris i okus po upotrijebljenoj sirovini;

(iii) dozrijevanjem konačnog destilata najmanje tri godine u drvenim bačvama zapremine do 700 litara.

Gotovi destilat, kojemu se smiju dodavati samo voda i karamel (za prilagodbu boje), zadržava boju, miris i okus koji nastaju u proizvodnom postupku navedenom u točkama (i), (ii) i (iii).

(b) Alkoholna jakost *whiskya* ili *whiskeya* koji se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 40% vol.

(c) Nije dopušteno bilo kakvo dodavanje razrijeđenog ili nerazrijeđenog alkohola, kako je definirano u Prilogu 1. točki 5. ovoga Pravilnika.

(d) *Whisky* ili *Whiskey* se ne smije zaslađivati ili aromatizirati, niti smije sadržavati aditive osim karamela kao sredstva za prilagodbu boje.

3. Žitna rakija

(a) Žitna rakija je jako alkoholno piće proizvedeno isključivo destilacijom fermentirane žitne kaše cijelih zrna žitarica koje zadržava senzorska svojstva upotrijebljene sirovine.

(b) Alkoholna jakost žitne rakije koja se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 35% vol. uz iznimku žitne rakije »Korn«.

(c) Nije dopušteno dodavanje razrijeđenog ili nerazrijeđenog alkohola, kako je definirano u Prilogu 1. točki 5. ovoga Pravilnika.

(d) Žitna rakija se ne smije aromatizirati.

(e) Žitna rakija smije sadržavati jedino dodani karamel kao sredstvo za prilagodbu boje.

(f) Žitna rakija može biti označena kao »žitni brandy«, ako je destilirana na manje od 95% vol. alkohola iz fermentirane žitne kaše iz cijelih zrna žitarica sa senzorskim svojstvima iz upotrijebljenih sirovina.

4. Rakija od vina

(a) Rakija od vina je jako alkoholno piće:

(i) proizvedeno isključivo iz vinskog destilata koji je dobiven destilacijom vina ili vina pojačanog za destilaciju na manje od 86 % vol. alkohola ili redestilacijom vinskog destilata na manje od 86% vol. alkohola;

(ii) koje sadrži količinu hlapivih tvari od najmanje 125 grama po hektolitr preračunato na 100 % vol. alkohola;

(iii) koje sadrži maksimalnu količinu metanola od 200 grama po hektolitr preračunato na 100 % vol. alkohola;

(b) Alkoholna jakost rakije od vina koja se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 37,5% vol.

(c) Nije dopušteno dodavanje razrijeđenog ili nerazrijeđenog alkohola, kako je definirano u Prilogu 1. točki 5. ovoga Pravilnika.

- (d) Rakija od vina se ne smije aromatizirati, izuzimajući tradicionalne metode proizvodnje.
- (e) Rakija od vina smije sadržavati jedino dodani karamel kao sredstvo za prilagodbu boje.
- (f) Ukoliko je rakija od vina bila podvrgnuta dozrijevanju, može se također stavljati na tržište kao »rakija od vina« pod uvjetom da je dozrijevala jednako dugo ili duže od razdoblja navedenog u kategoriji 5. ovoga Priloga.

5. Brandy ili Weinbrand

(a) *Brandy* ili *Weinbrand* je jako alkoholno piće:

- (i) proizvedeno iz rakije od vina sa ili bez dodatka vinskog destilata, destiliranog na manje od 94,8% vol. alkohola pod uvjetom da udio alkohola iz tog destilata ne prelazi više od 50% od ukupne količine alkohola u gotovom proizvodu;
- (ii) koje je najmanje jednu godinu dozrijevalo u hrastovim spremnicima ili najmanje šest mjeseci u hrastovim bačvama sa zapreminom manjom od 1000 litara;
- (iii) koje sadrži količinu hlapivih tvari od najmanje 125 grama po hektolitr preračunato na 100% vol. alkohola, a koja mora proizlaziti isključivo iz destilacije ili redestilacije upotrijebljenih sirovina;
- (iv) koje sadrži maksimalnu količinu metanola od 200 grama po hektolitr preračunato na 100% vol. alkohola.

(b) Alkoholna jakost *brandya* ili *Weinbranda* koji se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 36% vol.

(c) Nije dopušteno dodavanje razrijeđenog ili nerazrijeđenog alkohola, kako je definirano u Prilogu 1. točki 5. ovoga Pravilnika.

(d) *Brandy* ili *Weinbrand* se ne smije aromatizirati, izuzimajući tradicionalne metode proizvodnje.

(e) *Brandy* ili *Weinbrand* smije sadržavati jedino dodani karamel kao sredstvo za prilagodbu boje.

6. Rakija od groždane komine ili komovica

(a) Rakija od groždane komine ili komovica je jako alkoholno piće koje zadovoljava sljedeće uvjete:

- (i) proizvedena je isključivo iz fermentirane groždane komine i destilirana neposredno s vodenom parom ili destilirana nakon dodavanja vode grožđanoj komini;
- (ii) na 100 kg upotrijebljene groždane komine smije se dodati najviše 25 kg vinskog taloga;
- (iii) količina alkohola koja potječe od taloga ne smije prijeći 35% ukupne količine alkohola u gotovom proizvodu;

- (iv) destilacija se izvodi u prisustvu same groždane komine na manje od 86% vol. alkohola;
- (v) redestilacija je dopuštena na istu alkoholnu jakost;
- (vi) sadrži količinu hlapivih tvari od najmanje 140 grama po hektolitr preračunato na 100% vol. alkohola i sadrži maksimalnu količinu metanola od 1000 grama po hektolitr preračunato na 100% vol. alkohola.
- (b) Alkoholna jakost rakije od groždane komine ili komovice koja se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 37,5% vol.
- (c) Nije dopušteno dodavanje razrijeđenog ili nerazrijeđenog alkohola, kako je definirano u Prilogu 1. točki 5. ovoga Pravilnika.
- (d) Rakija od groždane komine ili komovica se ne smije aromatizirati, izuzimajući tradicionalne metode proizvodnje.
- (e) Rakija od groždane komine ili komovica smije sadržavati jedino dodani karamel kao sredstvo za prilagodbu boje.

7. Rakija od voćne komine

- (a) Rakija od voćne komine je jako alkoholno piće koje zadovoljava sljedeće uvjete:
 - (i) dobiveno je isključivo fermentacijom i destilacijom voćne komine, osim groždane komine, na manje od 86% vol. alkohola;
 - (ii) sadrži količinu hlapivih tvari od najmanje 200 grama po hektolitr preračunato na 100% vol. alkohola;
 - (iii) sadrži maksimalnu količinu metanola od 1500 grama po hektolitr preračunato na 100% vol. alkohola;
 - (iv) u slučaju voćne komine od koštuničavog voća, maksimalni sadržaj cijanovodične kiseline je 7 grama po hektolitr preračunato na 100% vol. alkohola;
 - (v) dopuštena je redestilacija na istu alkoholnu jakost u skladu s točkom (i).
- (b) Alkoholna jakost rakije od voćne komine koja se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 37,5% vol.
- (c) Nije dopušteno dodavanje razrijeđenog ili nerazrijeđenog alkohola, kako je definirano u Prilogu 1. točki 5. ovoga Pravilnika.
- (d) Rakija od voćne komine ne smije se aromatizirati.
- (e) Rakija od voćne komine smije sadržavati jedino dodani karamel kao sredstvo za prilagodbu boje.

(f) Naziv pod kojim se rakija od voćne komine stavlja na tržište treba se sastojati od imena voća i izraza »rakija od komine«. Ako se koristi komina nekoliko različitih vrsta voća primjenjuje se naziv »rakija od voćne komine«.

8. Rakija od groždica ili raisin brandy

(a) Rakija od groždica ili *raisin brandy* je jako alkoholno piće proizvedeno isključivo destilacijom proizvoda dobivenih alkoholnom fermentacijom ekstrakta sušenog grožđa sorte »crni korinth« ili »muškati iz Alexandrije«, destilirana na manje od 94,5% vol., tako da destilat ima miris i okus od upotrijebljene sirovine.

(b) Alkoholna jakost rakije od groždica ili *raisin brandy* koja se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 35% vol.

(c) Nije dopušteno dodavanje razrijeđenog ili nerazrijeđenog alkohola, kako je definirano u Prilogu 1. točki 5. ovoga Pravilnika.

(d) Rakija od groždica ili *raisin brandy* ne smije se aromatizirati.

(e) Rakija od groždica ili *raisin brandy* smije sadržavati jedino dodani karamel kao sredstvo za prilagodbu boje.

9. Rakija od voća

(a) Rakija od voća je jako alkoholno piće:

(i) proizvedeno isključivo alkoholnom fermentacijom i destilacijom mesnatih plodova voća ili mošta od voća, bobica ili zelenih dijelova (sa ili bez koštica);

(ii) destilirano na manje od 86% vol. alkohola tako da ima miris i okus destilirane sirovine;

(iii) koje sadrži količinu hlapivih tvari od najmanje 200 grama po hektolitr preračunato na 100% vol. alkohola;

(iv) u slučaju koštuničavog voća maksimalni sadržaj cijanovodične kiseline je 7 grama po hektolitr preračunato na 100% vol. alkohola.

(b) Maksimalni sadržaj metanola je 1000 g po hektolitr preračunato na 100% vol. alkohola.

Iznimno, za sljedeće rakije od voća maksimalni sadržaj metanola iznosi:

(i) 1200 grama metanola po hektolitr preračunato na 100% vol. alkohola dobivenog od sljedećih vrsta voća:

– šljiva (*Prunus domestica* L.), mirabel (šljiva žutica, *Prunus domestica* L. subsp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex. Mansf.), plava šljiva (*Prunus domestica* L.), jabuka (*Malus domestica* Borkh.), kruška (*Pyrus communis* L.) izuzimajući sortu viljamovka *Pyrus communis* L. cv »Williams«), malina (*Rubus idaeus* L.), kupina (*Rubus fruticosus* auct. Aggr.), marelica (*Prunus armeniaca* L.) i breskva (*Prunus persica* (L.) Batsch);

(ii) 1350 grama metanola po hektolitr preračunato na 100% vol. alkohola dobivenog od sljedećih vrsta voća ili bobica:

– kruška viljamovka (*Pyrus communis* L. cv »Williams«), crveni ribiz (*Ribes rubrum* L.), crni ribiz (*Ribes nigrum* L.), oskoruša (*Sorbus aucuparia* L.), bazga (*Sambucus nigra* L.), dunja (*Cydonia oblonga* Mill.) i borovica (*Juniperus communis* L. i/ili *Juniperus oxicedrus* L.).

(c) Alkoholna jakost rakije od voća koja se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 37,5% vol.

(d) Nije dopušteno dodavanje razrijeđenog ili nerazrijeđenog alkohola, kako je definirano u Prilogu 1. točki 5. ovoga Pravilnika.

(e) Rakija od voća se ne smije aromatizirati.

(f) Rakija od voća se označava tako da iza riječi »rakija« stoji ime voća, bobica ili zelenih dijelova od kojih je proizvedena kao npr.:

– rakija od trešnje/višnje;

– rakija od šljive ili šljivovica;

– rakija od mirabele;

– rakija od breskve

– rakija od jabuka;

– rakija od kruške;

– rakija od marelice;

– rakija od smokve;

– rakija od agruma;

– rakija od grožđa;

– ili druge rakije od voća.

Rakija od voća se također može označiti kao »wasser« s nazivom voća.

Riječ »rakija« iza koje stoji ime voća od kojeg je proizvedena, može se zamijeniti imenom voća samo su slučaju rakija dobivenih od sljedećih vrsta voća ili bobica:

– mirabel (šljiva žutica, *Prunus domestica* L. subsp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex. Mansf.), šljiva (*Prunus domestica* L.), plava šljiva (*Prunus domestica* L.), arbutus (*Arbutus unedo* L.) i jabuka sorte zlatni delišes (*Golden Delicious*).

Da takvo označavanje proizvoda ne bi dovelo u zabludu krajnjeg potrošača, taj proizvod treba označiti kao »rakija« uz koje može ići objašnjenje.

(g) Naziv *Williams* (viljamovka) smije se koristiti samo za rakije od krušaka proizvedene isključivo od krušaka sorte »Williams«.

(h) Ako se rakije od voća proizvode od više vrsta voća, proizvod se smije stavljati na tržište pod nazivom »voćna rakija«. Taj naziv se može dopuniti imenom svakog upotrijebljenog voća prema padajućem redu u odnosu na udio voća koji je korišten.

10. Rakija od jabučnog vina i rakija od kruškovog vina

(a) Rakija od jabučnog vina i rakija od kruškovog vina su jaka alkoholna pića:

(i) proizvedena isključivo destilacijom vina od jabuka ili vina od kruške na manje od 86% vol., tako da destilat ima miris i okus upotrijebljenog voća;

(ii) koja sadrže količinu hlapivih tvari od najmanje 200 grama po hektolitr preračunato na 100% vol. alkohola;

(iii) koja sadrže maksimalnu količinu metanola od 1000 grama po hektolitr preračunato na 100% vol. alkohola;

(b) Alkoholna jakost rakije od jabučnog vina i rakije od kruškovog vina koje se stavljaju na tržište kao gotovi proizvodi je najmanje 37,5% vol.

(c) Nije dopušteno dodavanje razrijeđenog ili nerazrijeđenog alkohola, kako je definirano u Prilogu 1. točki 5. ovoga Pravilnika.

(d) Rakija od jabučnog vina i rakija od kruškovog vina ne smije se aromatizirati.

(e) Rakija od jabučnog vina i rakija od kruškovog vina smije sadržavati jedino dodani karamel kao sredstvo za prilagodbu boje.

11. Rakija od meda

(a) Rakija od meda je jako alkoholno piće:

(i) proizvedeno isključivo fermentacijom i destilacijom otopine meda;

(ii) destilirana na manje od 86% vol. tako da destilat ima senzorska svojstva koja potječu od upotrijebljene sirovine.

(b) Alkoholna jakost rakije od meda koja se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 35% vol.

(c) Nije dopušteno dodavanje alkohola, razrijeđenog ili nerazrijeđenog, kako je definirano u Prilogu 1. točki 5. ovoga Pravilnika.

(d) Rakija od meda ne smije se aromatizirati.

- (e) Rakija od meda smije sadržavati jedino dodani karamel kao sredstvo za prilagodbu boje.
- (f) Rakija od meda može se zaslađivati jedino s medom.

12. Hefebrand ili rakija od taloga

- (a) *Hefebrand* ili rakija od taloga je jako alkoholno piće proizvedeno isključivo destilacijom vinskog taloga ili taloga fermentiranoga voća na manje od 86% vol. alkohola.
- (b) Alkoholna jakost rakije od taloga ili *Hefebrand* koja se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 38% vol.
- (c) Nije dopušteno dodavanje razrijeđenog ili nerazrijeđenog alkohola, kako je definirano u Prilogu 1. točki 5. ovoga Pravilnika.
- (d) *Hefebrand* ili rakija od taloga ne smije se aromatizirati.
- (e) *Hefebrand* ili rakija od taloga smije sadržavati jedino dodani karamel kao sredstvo za prilagodbu boje.
- (f) Naziv *Hefebrand* ili rakija od taloga može se dopuniti nazivom upotrijebljene sirovine.

13. Bierbrand ili eau de vie de biere

- (a) *Bierbrand* ili *eau de vie de biere* je jako alkoholno piće dobiveno isključivo izravnom destilacijom pod normalnim tlakom svježega piva na manje od 86% vol. alkohola, tako da dobiveni destilat ima senzorska svojstva piva.
- (b) Alkoholna jakost *Bierbranda* ili *eau de vie de biere* koji se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 38% vol.
- (c) Nije dopušteno dodavanje razrijeđenog ili nerazrijeđenog alkohola, kako je definirano u Prilogu 1. točki 5. ovoga Pravilnika.
- (d) *Bierbrand* ili *eau de vie de biere* ne smije se aromatizirati.
- (e) *Bierbrand* ili *eau de vie de biere* smije sadržavati jedino dodani karamel kao sredstvo za prilagodbu boje.

14. Topinambur ili rakija od jeruzalemske artičoke

- (a) *Topinambur* ili rakija od jeruzalemske artičoke je jako alkoholno piće proizvedeno isključivo destilacijom prevrelog gomolja jeruzalemske artičoke (*Helianthus tuberosus* L.) na manje od 86% vol. alkohola.
- (b) Alkoholna jakost rakije od jeruzalemske artičoke ili *topinambur* koja se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 38% vol.
- (c) Nije dopušteno dodavanje razrijeđenog ili nerazrijeđenog alkohola, kako je definirano u Prilogu 1. točki 5. ovoga Pravilnika.

(d) *Topinambur* ili rakija od jeruzalemske artičoke ne smije se aromatizirati.

(e) *Topinambur* ili rakija od jeruzalemske artičoke smije sadržavati jedino dodani karamel kao sredstvo za prilagodbu boje.

15. Vodka

(a) Vodka je jako alkoholno piće proizvedeno iz etilnog alkohola poljoprivrednoga podrijetla dobivenog fermentacijom uz prisutnost kvasca:

(i) krumpira i/ili žitarica, ili

(ii) drugih poljoprivrednih sirovina,

destiliranih i/ili rektificiranih tako da se senzorska svojstva upotrijebljenih sirovina i nusproizvoda nastalih za vrijeme fermentacije selektivno smanjuju.

Nakon tog postupka može slijediti ponovna destilacija i/ili obrada s primjerenim pomoćnim sredstvima, uključujući obradu s aktivnim drvenim ugljenom, kako bi se dobila posebna senzorska svojstva.

Maksimalni udio ostataka za etilni alkohol poljoprivrednog podrijetla mora biti kao u Prilogu 1. točki 1. ovoga Pravilnika, osim za vrijednost metanola koji ne smije prelaziti 10 grama po hektolitr preračunato na 100% vol. alkohola.

(b) Alkoholna jakost vodke koja se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 37,5% vol.

(c) Vodki se smiju dodavati jedino prirodni aromatski sastojci sadržani u destilatu dobivenom od prevrelih poljoprivrednih sirovina. U proizvodu mogu biti prisutna i druga senzorska svojstva osim dominantne arome.

(d) Kod opisivanja, prezentiranja ili označavanja vodke koja nije proizvedena isključivo od krumpira i/ili žitarica potrebno je naznačiti »proizvedeno od ...«, uz dodatak naziva jedne ili više sirovina korištenih u proizvodnji etilnoga alkohola poljoprivrednoga podrijetla. Označavanje treba biti u skladu s člankom 4. stavkom 2. alinejom 2. Pravilnika o označavanju, reklamiranju i prezentiranju hrane.

16. Rakija (s navedenim imenom voća ili bobice) dobivena maceracijom i destilacijom

(a) Rakija (s navedenim imenom voća ili bobice) dobivena maceracijom i destilacijom je jako alkoholno piće:

(i) proizvedeno maceracijom djelomično prevrelog ili neprevrelog voća ili bobica iz točke (ii) s najmanjim udjelom od 100 kg voća ili bobica na maksimalno 20 litara etilnog alkohola poljoprivrednoga podrijetla i/ili jakog alkoholnog pića i/ili destilata iza čega je obavezna destilacija na manje od 86% vol. alkohola;

(ii) dobiveno iz sljedećih vrsta voća ili bobica: kupina (*Rubus fruticosus* auct. Aggr.), jagoda (*Fragaria* spp.), borovnica (*Vaccinium myrtillus* L.), malina (*Rubus idaeus* L.), crveni ribizl

(*Ribes rubrum* L.), trnjina (divljih šljiva) (*Prunus spinosa* L.), oskoruša (*Sorbus aucuparia* L.), jarebika (*Sorbus domestica* L.), bobica božikovine (*Illex cassine* L.), joha (*Sorbus torminallis* (L.) Crantz), bobica bazge (*Sambucus nigra* L.), šipak (*Rosa canina* L.), crni ribiz (*Ribes nigrum* L.), banana (*Musa* spp.), plod pasiflore (*Passiflora edulis* Sims), cythera šljiva (*Spondias dulcis* Sol. ex Parkinson), mombinska šljiva (*Spondias mombin* L.).

(b) Alkoholna jakost rakije (s navedenim imenom voća ili bobice) dobivene maceracijom i destilacijom koja se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 37,5% vol.

(c) Rakija (s navedenim imenom voća ili bobice) dobivena maceracijom i destilacijom ne smije se aromatizirati.

(d) Prilikom opisivanja, prezentiranja ili označavanja rakije (s navedenim imenom voća ili bobice) dobivene maceracijom i destilacijom riječi »proizvedeno maceracijom i destilacijom« moraju biti iste vrste, veličine i boje slova te moraju biti u istom vidnom polju kao i riječi »Rakija (s navedenim imenom voća ili bobice)«, a u slučaju boca, na prednjoj etiketi.

17. Geist (s nazivom upotrijebljenog voća ili sirovine)

(a) *Geist* (s nazivom upotrijebljenog voća ili sirovine) je jako alkoholno piće dobiveno maceracijom neprevrelog voća i bobica navedenih u kategoriji 16. (a) (ii) ili zelenih dijelova, jezgričavog voća ili drugih biljnih tvari poput trava ili ružinih latica u etilnom alkoholu poljoprivrednoga podrijetla te potom destilacijom na manje od 86% vol.

(b) Alkoholna jakost *Geista* (s nazivom upotrijebljenog voća ili sirovine) koji se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 37,5% vol.

(c) *Geist* (s nazivom korištenoga voća ili sirovine) ne smije se aromatizirati.

18. Encijan

(a) Encijan je jako alkoholno piće proizvedeno iz destilata encijana koji je dobiven fermentacijom korijena encijana sa ili bez dodatka etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla.

(b) Alkoholna jakost encijana koji se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 37,5% vol.

(c) Encijan se ne smije aromatizirati.

19. Jaka alkoholna pića aromatizirana borovicom

(a) Jaka alkoholna pića aromatizirana borovicom su proizvodi dobiveni aromatiziranjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla i/ili žitne rakije i/ili žitnog destilata bobicama borovice (*Juniperus communis* L. i/ili *Juniperus oxicedrus* L.).

(b) Alkoholna jakost jakih alkoholnih pića aromatiziranih borovicom koja se stavljaju na tržište kao gotov proizvod je najmanje 30% vol.

(c) U proizvodnji jakih alkoholnih pića aromatiziranih borovicom dodatno se mogu upotrebljavati i druge prirodne i/ili prirodno identične aromatične tvari definirane u članku 2. stavku 2. točki (a) podtočkama (a.1.) i (a.2.) Pravilnika o aromama i/ili aromatični pripravci definirani u članku 2. stavku 2. točki (b) istog pravilnika i/ili aromatično bilje ili dijelovi aromatičnog bilja, pod uvjetom da ostanu prepoznatljive senzorske karakteristike borovice.

(d) Jaka alkoholna pića aromatizirana borovicom mogu nositi naziv *Wacholder* ili *genebra*.

20. Gin

(a) *Gin* je jako alkoholno piće aromatizirano borovicom dobiveno aromatiziranjem senzorski odgovarajućeg etilnoga alkohola poljoprivrednoga podrijetla s bobicama borovice (*Juniperus communis* L.).

(b) Alkoholna jakost *gina* koji se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 37,5% vol.

(c) U proizvodnji *gina* smiju se koristiti samo prirodne i/ili prirodno identične aromatične tvari definirane u članku 2. stavku 2. točki (a) podtočkama (a.1.) i (a.2.) Pravilnika o aromama i/ili aromatični pripravci definirani u članku 2. stavku 2. točki (b) istog pravilnika, pod uvjetom da okus borovice prevladava.

21. Destilirani gin

(a) Destilirani *gin* je:

(i) jako alkoholno piće aromatizirano borovicom dobiveno isključivo redestilacijom senzorski pogodnog etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla odgovarajuće kvalitete s početnim sadržajem alkohola najmanje 96% vol., u kotlovima koji se tradicionalno koriste za *gin*, uz prisustvo bobica borovice (*Juniperus communis* L.) i drugog prirodnog bilja pod uvjetom da prevladava okus borovica, ili

(ii) mješavina proizvoda takve destilacije i etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla istog sastava, čistoće i alkoholne jakosti. Za aromatiziranje destiliranog *gina* mogu se također koristiti prirodne i/ili prirodno identične aromatične tvari i/ili aromatični pripravci navedeni u kategoriji 20. (c).

(b) Alkoholna jakost destiliranog *gina* koji se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 37,5% vol.

(c) *Gin* dobiven jednostavnim dodavanjem ekstrakata ili aroma etilnom alkoholu poljoprivrednog podrijetla ne smije nositi naziv 'destilirani *gin*'.

22. London gin

(a) *London gin* je vrsta destiliranog *gina*:

(i) koji se dobiva isključivo iz etilnoga alkohola poljoprivrednoga podrijetla s maksimalnim sadržajem metanola od 5 grama po hektolitr preračunato na 100% vol. alkohola, aromatizira se isključivo prilikom redestilacije etilnoga alkohola u tradicionalnim kotlovima uz prisustvo svih upotrijebljenih prirodnih biljnih tvari;

(ii) kod kojeg proizlazeći destilat ima najmanje 70% vol. alkohola;

(iii) kada se dodaje bilo koji drugi alkohol poljoprivrednoga podrijetla on mora odgovarati svojstvima navedenim u Prilogu 1. točki 1. ovoga Pravilnika, ali s maksimalnim sadržajem metanola od 5 grama po hektolitru 100% vol. alkohola;

(iv) koji ne sadrži dodane zaslađivače iznad 0,1 grama šećera po litri konačnoga proizvoda niti bojila;

(v) koji ne sadrži bilo kakve druge sastojke osim vode.

(b) Alkoholna jakost *London gina* koji se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 37,5% vol.

(c) Naziv *London gin* može se dopuniti izrazom »dry«.

23. Jaka alkoholna pića aromatizirana kimom

(a) Jaka alkoholna pića aromatizirana kimom su proizvodi dobiveni aromatiziranjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla kimom (*Carum carvi* L.).

(b) Alkoholna jakost jakih alkoholnih pića aromatiziranih kimom koja se stavljaju na tržište kao gotov proizvod je najmanje 30% vol.

(c) U proizvodnji jakih alkoholnih pića aromatiziranih kimom mogu se dodatno upotrijebiti i druge prirodne i/ili prirodno identične aromatične tvari definirane u članku 2. stavku 2. točki (a) podtočkama (a.1.) i (a.2.) Pravilnika o aromama i/ili aromatični pripravci definirani u članku 2. stavku 2. točki (b) istog pravilnika, tako da prevladava okus kima.

24. Akvavit ili aquavit

(a) *Akvavit* ili *aquavit* je jako alkoholno piće aromatizirano kimom i/ili jako alkoholno piće aromatizirano sjemenom kopra koje je aromatizirano destilatом bilja ili začina.

(b) Alkoholna jakost *akvavita* ili *aquavita* koji se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 37,5% vol.

(c) U proizvodnji *akvavita* ili *aquavita* mogu se dodatno koristiti i druge prirodne i/ili prirodno identične aromatične tvari definirane u članku 2. stavku 2. točki (a) podtočkama (a.1.) i (a.2.) Pravilnika o aromama i/ili aromatični pripravci definirani u članku 2. stavku 2. točki (b) istog pravilnika, pod uvjetom da okus proizlazi prvenstveno iz destilata sjemenki kima (*Carum carvi* L.) i/ili kopra (*Anethum graveolens* L.), pri čemu je zabranjena upotreba eteričnih ulja.

(d) Gorke tvari ne smiju prevladavati u okusu; sadržaj suhog ekstrakta ne smije biti veći od 1,5 grama na 100 mililitara.

25. Jaka alkoholna pića aromatizirana anisom

(a) Jaka alkoholna pića aromatizirana anisom su proizvodi dobiveni aromatiziranjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla prirodnim ekstraktima zvjezdolikog anisa (*Illicium verum* Hook f.), anisa (*Pimpinella anisum* L.), komorača (*Foeniculum vulgare* Mill.) ili drugog bilja koje sadržava jednake glavne aromatične sastojke, korištenjem jednog ili kombinacijom sljedećih postupaka:

(i) maceracijom i/ili destilacijom,

(ii) redestilacijom alkohola uz prisutnost sjemenki ili drugih biljnih dijelova gore navedenih biljaka,

(iii) dodavanjem prirodnih destiliranih ekstrakata biljaka s aromom anisa.

(b) Alkoholna jakost jakih alkoholnih pića aromatiziranih anisom koja se stavljaju na tržište kao gotov proizvod je najmanje 15% vol.

(c) U proizvodnji jakih alkoholnih pića aromatiziranih anisom smiju se koristiti samo prirodne aromatične tvari i aromatični pripravci definirani u članku 2. stavku 2. točki (a) podtočki (a.1.) i članku 2. stavku 2. točki (b) Pravilnika o aromama.

(d) Mogu se također koristiti i drugi prirodni biljni ekstrakti ili aromatične sjemenke, pod uvjetom da prevladava okus anisa.

26. Pastis

(a) *Pastis* je jako alkoholno piće aromatizirano anisom koje sadrži prirodne ekstrakte korijena sladića (*Glycyrrhiza* spp.) uz prisutnost bojila poznatih kao »čalkoni« i glicirizinske kiseline čije su minimalne i maksimalne količine od 0,05 do 0,5 grama po litri.

(b) Alkoholna jakost *pastisa* koja se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 40% vol.

(c) U proizvodnji *pastisa* smiju se koristiti samo prirodne aromatične tvari i aromatični pripravci definirani u članku 2. stavku 2. točki (a) podtočki (a.1.) i članku 2. stavku 2. točki (b) Pravilnika o aromama.

(d) *Pastis* sadrži manje od 100 grama šećera po litri, izraženo kao invertni šećer, i ima sadržaj anetola od 1,5 do 2 grama po litri.

27. Pastis de Marseille

(a) *Pastis de Marseille* je *pastis* koji sadrži anetol u količini od 2 grama po litri.

(b) Alkoholna jakost *pastis de Marseille* koji se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 45% vol.

(c) U proizvodnji *pastis de Marseille* smiju se koristiti samo prirodne aromatične tvari i aromatični pripravci definirani u članku 2. stavku 2. točki (a) podtočki (a.1.) i članku 2. stavku 2. točki (b) Pravilnika o aromama.

28. Anis

(a) *Anis* je jako alkoholno piće aromatizirano anisom kod kojeg karakteristična aroma potječe isključivo od anisa (*Pimpinella anisum* L.) i/ili zvjezdastog anisa (*Illicium verum* Hook f.) i/ili komorača (*Foeniculum vulgare* Mill.).

(b) Alkoholna jakost *anisa* koji se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 35% vol.

(c) U proizvodnji *anisa* smiju se koristiti samo prirodne aromatične tvari i aromatični pripravci definirani u članku 2. stavku 2. točki (a) podtočki (a.1.) i članku 2. stavku 2. točki (b) Pravilnika o aromama.

29. Destilirani anis

(a) Destilirani *anis* je *anis* koji sadrži alkohol destiliran uz prisutnost sjemenki navedenih u kategoriji 28. (a), a u slučaju zemljopisne oznake i uz prisutnost mastica (tršlja) i ostalih aromatičnih sjemenki, biljaka ili voća, pod uvjetom da taj alkohol predstavlja najmanje 20 % alkoholne jakosti destiliranoga *anisa*.

(b) Alkoholna jakost destiliranog *anisa* koji se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 35% vol.

(c) U proizvodnji destiliranog *anisa* smiju se koristiti samo prirodne aromatične tvari i aromatični pripravci definirani u članku 2. stavku 2. točki (a) podtočki (a.1.) i članku 2. stavku 2. točki (b) Pravilnika o aromama.

30. Gorka jaka alkoholna pića ili bitter

(a) Gorka jaka alkoholna pića ili *bitter* su jaka alkoholna pića gorkog okusa koja se dobivaju aromatiziranjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla s prirodnim i/ili prirodno identičnim aromatičnim tvarima definiranim u članku 2. stavku 2. točki (a) podtočkama (a.1.) i (a.2.) Pravilnika o aromama i/ili aromatičnim pripravcima definiranim u članku 2. stavku 2. točki (b) istog pravilnika.

(b) Alkoholna jakost gorkih jakih alkoholnih pića ili *bitter* koja se stavljaju na tržište kao gotov proizvod je najmanje 15% vol.

(c) Gorka jaka alkoholna pića ili *bitter* mogu se također označavati kao »amer« ili »bitter« sa ili bez drugog pojma.

31. Aromatizirana vodka

(a) Aromatizirana vodka je vodka koja ima prevladavajuću aromu drugačiju od sirovine.

(b) Alkoholna jakost aromatizirane vodke koja se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 37,5 % vol.

(c) Aromatizirana vodka može se zaslađivati, kupažirati, aromatizirati, ostaviti da dozrijeva ili bojiti.

(d) Aromatizirana vodka može nositi naziv bilo koje prevladavajuće arome s riječju »vodka«.

32. Liker

(a) Liker je jako alkoholno piće:

(i) koje sadrži najmanju količinu šećera, izraženu kao invertni šećer:

– 70 grama na litru za liker od trešanja/višanja kod kojeg etilni alkohol proizlazi isključivo od rakije od trešanja/višanja,

– 80 grama na litru za liker od encijana ili slične likere pripremljene s encijanom ili sličnim biljkama kao jedinom aromatičnom tvari,

– 100 grama na litru u svim drugim slučajevima;

(ii) proizvedeno aromatiziranjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla ili destilata poljoprivrednog podrijetla ili jednog ili više jakih alkoholnih pića ili njihovih mješavina te zaslađeno, s dodatkom proizvoda poljoprivrednog podrijetla ili prehrambenih proizvoda poput vrhnja, mlijeka ili drugih mliječnih proizvoda, voća, vina ili aromatiziranog vina sukladno Zakonu o vinu (96/03)[\[10\]](#).

(b) Alkoholna jakost likera koji se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 15% vol.

(c) Kod proizvodnje likera dozvoljeno je aromatiziranje prirodnim aromatičnim tvarima i pripravicima sukladno članku 2. stavku 2. točki (a) podtočki (a.1.) i članku 2. stavku 2. točki (b) Pravilnika o aromama i prirodno identičnim aromatičnim tvarima i pripravicima sukladno članku 2. stavku 2. točki (a) podtočki (a.2.) istog Pravilnika.

Iznimno, prirodno identične aromatične tvari i pripravci definirani u članku 2. stavku 2. točki (a) podtočki (a.2.) Pravilnika o aromama ne smiju se koristiti u pripremi sljedećih likera:

(i) voćnih likera od: crnog ribiza, trešanja/višanja, malina, duda, borovnica, agruma, vrsta jagodičastog voća (*Rubus chamaemorus*), artičke kupine (*Rubus arcticus*), američke brusnice, europske brusnice (*Vaccinium vitis-ideae*), morske trave i ananasa;

(ii) biljnih likera od: metvice, encijana, anisova sjemena, génépi (kunica, žutilica) i ljekovite biljke/djeteline.

(d) Kod označavanja likera proizvedenih u Republici Hrvatskoj, za čiju se proizvodnju koristi etilni alkohol poljoprivrednog podrijetla smiju se zbog uobičajene metode proizvodnje koristiti sljedeće složenice:

– *prune brandy* (*brandy od šljive*),

– *orange brandy* (*brandy od naranče*),

– *apricot brandy* (*brandy od breskve*),

– *cherry brandy* (*brandy od višnje*),

– *solbaerrom*, također zvan rum od crnog ribiza.

Kod označavanja i prezentiranja ovih likera, složenica se mora naznačiti na etiketi u jednom redu jednakim slovima iste vrste i boje, a riječ »liker« mora se nalaziti u neposrednoj blizini i to slovima čija veličina nije manja od slova složenice. Ako alkohol ne potječe od navedenoga jakog alkoholnog pića, njegovo se podrijetlo mora označiti na etiketi u istom vidnom polju uz složenicu i riječ »liker« bilo da se naznači vrsta poljoprivrednoga alkohola bilo riječima »poljoprivredni alkohol« ispred kojih stoji »proizvedeno od« ili »proizvedeno upotrebom«.

33. Krem liker od (uz naziv korištenog voća ili sirovine)

(a) Jaka alkoholna pića poznata kao krem likeri od (uz naziv korištenog voća ili sirovine), osim likera od mliječnih proizvoda su likeri koji sadrže najmanje 250 grama po litri šećera izraženog kao invertni šećer.

(b) Alkoholna jakost krem likera od (uz naziv korištenog voća ili sirovine) koji se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 15% vol.

(c) Na ovo jako alkoholno piće primjenjuju se pravila o aromatičnim tvarima i pripravcima utvrđena za kategoriju 32. ovoga Priloga.

(d) Naziv pod kojim se ovo jako alkoholno piće stavlja na tržište može se dopuniti pojmom »liker«.

34. Creme de cassis

(a) *Creme de cassis* je liker od crnog ribiza s minimalnim sadržajem šećera od 400 grama po litri izražen kao invertni šećer.

(b) Alkoholna jakost *creme de cassis* koja se stavlja na tržište kao gotov proizvoda je najmanje 15% vol.

(c) Na *creme de cassis* primjenjuju se pravila o aromatičnim tvarima i pripravcima utvrđena za kategoriju 32. ovoga Priloga.

(d) Naziv pod kojim se ovo jako alkoholno piće stavlja na tržište može se dopuniti pojmom »liker«.

35. Guignolet

(a) *Guignolet* je liker dobiven maceracijom trešanja/višanja u etilnom alkoholu poljoprivrednoga podrijetla.

(b) Alkoholna jakost *guignoleta* koji se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 15% vol.

(c) Na *guignolet* se primjenjuju pravila o aromatičnim tvarima i pripravcima utvrđena za kategoriju 32. ovoga Priloga.

(d) Naziv pod kojim se ovo jako alkoholno piće stavlja na tržište može se dopuniti pojmom »liker«.

36. Punch au rhum

(a) *Punch au rhum* je liker čiji alkohol potječe isključivo od ruma.

(b) Alkoholna jakost *punch au rhuma* koji se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 15% vol.

(c) Na *punch au rhum* primjenjuju se pravila o aromatičnim tvarima i pripravcima utvrđena za kategoriju 32. ovoga Priloga.

(d) Naziv pod kojim se ovo jako alkoholno piće stavlja na tržište može se dopuniti pojmom »liker«.

37. Sloe gin

(a) *Sloe gin* je liker proizveden maceracijom divlje šljive (trnjine) u *ginu* s mogućim dodatkom soka divlje šljive.

(b) Alkoholna jakost *sloe gina* koji se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 25% vol.

(c) U proizvodnji *sloe gina* smiju se koristiti samo prirodne aromatične tvari i aromatični pripravci definirani u članku 2. stavku 2. točki (a) podtočki (a.1.) i članku 2. stavku 2. točki (b) Pravilnika o aromama.

(d) Naziv pod kojim se ovo jako alkoholno piće stavlja na tržište može se dopuniti pojmom »liker«.

38. Sambuca

(a) *Sambuca* je bezbojni liker aromatiziran anisom:

(i) koji sadrži destilate anisa (*Pimpinella anisum* L.), zvjezdastog anisa (*Illicium verum* L.) ili drugih aromatskih biljaka;

(ii) koji ima minimalni sadržaj šećera od 350 grama po litri izraženog kao invertni šećer;

(iii) sa sadržajem prirodnog anetola najmanje 1 gram i najviše 2 grama po litri.

(b) Alkoholna jakost *sambuce* koja se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 38% vol.

(c) Na jako alkoholno piće *sambuca* primjenjuju se pravila o aromatičnim tvarima i pripravcima utvrđena za kategoriju 32. ovoga Priloga.

(d) Naziv pod kojim se ovo jako alkoholno piće stavlja na tržište može se dopuniti pojmom »liker«.

39. Maraschino, marrasquino ili maraskino

(a) *Maraschino, marrasquino ili maraskino* je bezbojni liker čija aroma uglavnom potječe od destilata višnje maraske ili od proizvoda dobivenih maceriranjem višanja ili dijelova višanja u alkoholu poljoprivrednog podrijetla s minimalnim sadržajem šećera od 250 grama po litri izraženo kao invertni šećer.

(b) Alkoholna jakost *maraschina, marrasquina ili maraskina* koji se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 24% vol.

(c) Na *maraschino, marrasquino ili maraskino* primjenjuju se pravila o aromatičnim tvarima i pripravcima utvrđena za kategoriju 32. ovoga Priloga.

(d) Naziv pod kojim se ovo jako alkoholno piće stavlja na tržište može se dopuniti pojmom »liker«.

40. Nocino

(a) *Nocino* je liker čija aroma potječe uglavnom od maceriranja i/ili destilacije cijelih zelenih oraha (*Juglans regia* L.), s minimalnim sadržajem šećera od 100 grama po litri izraženog kao invertni šećer.

(b) Alkoholna jakost *nocina* koji se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 30 % vol.

(c) Na *nocino* se primjenjuju pravila o aromatičnim tvarima i pripravcima utvrđena za kategoriju 32. ovoga Priloga.

(d) Naziv pod kojim se ovo jako alkoholno piće stavlja na tržište može se dopuniti pojmom »liker«.

41. Liker od jaja ili advocaat ili avocat ili advokat

(a) Liker od jaja ili *advocaat* ili *avocat* ili *advokat* je jako alkoholno piće, aromatizirano ili ne, dobiveno od etilnoga alkohola poljoprivrednoga podrijetla, destilata i/ili jakog alkoholnog pića, čiji su sastojci kvalitetni žumanjci jaja, bjelanjci jaja te šećer ili med. Minimalni sadržaj šećera ili meda mora biti 150 grama po litri izraženi kao invertni šećer. U jednoj litri likera od jaja mora biti sadržano najmanje 140 grama čistih žumanjaka jaja.

(b) Iznimno od članka 2. stavka 1. (c) ovoga Pravilnika, minimalna alkoholna jakost gotovog proizvoda iznosi 14% vol.

(c) U proizvodnji likera od jaja ili *advocaat* ili *avocat* ili *advokat* smiju se koristiti samo prirodne ili prirodno identične aromatične tvari i aromatični pripravci definirani u članku 2. stavku 2. točki (a) podtočkama (a.1.) i (a.2.) i članku 2. stavku 2. točki (b) Pravilnika o aromama.

42. Liker s jajima

(a) Liker s jajima je jako alkoholno piće, aromatizirano ili ne, dobiveno od etilnoga alkohola poljoprivrednoga podrijetla, destilata i/ili jakog alkoholnog pića, čiji su karakteristični sastojci kvalitetni žumanjci jaja, bjelanjci jaja te šećer ili med. Minimalni sadržaj šećera ili meda mora biti 150 grama po litri izraženi kao invertni šećer. U jednoj litri likera s jajima mora biti sadržano najmanje 70 grama čistih žumanjaka jaja.

(b) Alkoholna jakost likera s jajima koji se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 15% vol.

(c) U proizvodnji likera s jajima smiju se koristiti samo prirodne aromatične tvari i aromatični pripravci definirani u članku 2. stavku 2. točki (a) podtočki (a.1.) i članku 2. stavku 2. točki (b) Pravilnika o aromama.

43. Mistrà

(a) *Mistrà* je bezbojno jako alkoholno piće aromatizirano anisovim sjemenom ili prirodnim anetolom:

(i) koje sadrži najmanje 1 gram i najviše 2 grama po litri anetola;

(ii) može sadržavati destilat aromatskih biljaka;

(iii) koje ne sadrži dodani šećer.

(b) Alkoholna jakost *mistre* koja se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 40% vol., a najviše 47% vol.

(c) U proizvodnji *mistre* smiju se koristiti samo prirodne aromatične tvari i aromatični pripravci definirani u članku 2. stavku 2. točki (a) podtočki (a.1.) i članku 2. stavku 2. točki (b) Pravilnika o aromama.

44. Väkevä glögi ili Spritglögg

(a) *Väkevä glögi* ili *Spritglögg* je jako alkoholno piće dobiveno aromatiziranjem etilnoga alkohola poljoprivrednoga podrijetla s prirodnim ili prirodno-identičnim aromama klinčića i/ili cimeta uz korištenje jednog od sljedećih postupaka: maceracije i/ili destilacije, redestilacije alkohola uz dodatak dijelova gore navedenih biljaka, s dodatkom prirodne ili prirodno-identične arome klinčića ili cimeta ili kombinacijom tih postupaka.

(b) Alkoholna jakost *Väkevä glögi* ili *Spritglögg* koji se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 15% vol.

(c) U proizvodnji jakog alkoholnog pića *Väkevä glögi* ili *Spritglögg* mogu se koristiti i drugi prirodni ili prirodno-identični biljni ekstrakti ili arome u skladu s Pravilnikom o aromama, ali aroma gore navedenih začina mora prevladavati.

(d) Maksimalni sadržaj vina ili proizvoda od vina je 50 % gotovog proizvoda.

45. Berenburg ili Beerenburg

(a) *Berenburg* ili *Beerenburg* je jako alkoholno piće:

(i) proizvedeno uz korištenje etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla;

(ii) s maceriranjem plodova voća ili biljaka ili njihovih dijelova;

(iii) koje sadrži kao posebnu aromu destilat korijena encijana (*Gentiana lutea* L.), bobice borovice (*Juniperus communis* L.) i lišće lovora (*Laurus nobilis* L.);

(iv) boja gotovog proizvoda varira od svijetlo do tamno smeđe;

(v) koje se može zaslađivati do maksimalno 20 grama po litri izraženo kao invertni šećer.

(b) Alkoholna jakost *Berenburga* ili *Beerenburga* koji se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 30% vol.

(c) U proizvodnji jakog alkoholnog pića *Berenburg* ili *Beerenburg* smiju se koristiti samo prirodne aromatične tvari i aromatični pripravci definirani u članku 2. stavku 2. točki (a) podtočki (a.1.) i članku 2. stavku 2. točki (b) Pravilnika o aromama.

46. Nektar od meda

(a) Nektar od meda je jako alkoholno piće dobiveno aromatiziranjem mješavine fermentirane otopine meda i mednog destilata i/ili etilnoga alkohola poljoprivrednoga podrijetla, a sadrži najmanje 30% vol. fermentirane otopine meda.

(b) Alkoholna jakost nektara od meda koji se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 22% vol.

(c) U proizvodnji nektara od meda smiju se koristiti samo prirodne aromatične tvari i aromatični pripravci definirani u članku 2. stavku 2. točki (a) podtočki (a.1.) i članku 2. stavku 2. točki (b) Pravilnika o aromama, pod uvjetom da prevladava okus meda.

(d) Nektar od meda smije se sladiti samo s medom.

PRILOG 3.

LISTA JAKIH ALKOHOLNIH I PIĆA PODRIJETLOM IZ HRVATSKE

1. LOZA

Loza je jako alkoholno piće koje pripada kategoriji rakija od voća, a dobivena je destilacijom prevrelog groždanog masulja na 60-75% vol. alkohola.

Loza je tradicionalno bezbojno alkoholno piće proizvedeno isključivo destilacijom fermentiranog groždanog masulja tako da se po osebnim senzorskim karakteristikama i detektiranim analitičkim parametrima ovo alkoholno piće razlikuje od alkoholnih pića od vinskog destilata koja se proizvode destilacijom vina i od rakije od groždanog tropa ili koma koja se proizvodi destilacijom tropa ili koma.

Destilacija se provodi tako da destilat sadrži od 60-75% vol. alkohola; minimalno 50 g estera po hektolitr 100% vol. alkohola; minimalno 150 g viših alkohola po hektolitr 100% vol. alkohola; metanola od 80-400 g po hektolitr 100% vol. alkohola.

Za proizvodnju loze koristi se grožđe sa 10-15% šećera i 6-12% kiselina, koje je pogodno za proizvodnju stolnih vina. Grožđe se izmulja u cijelosti, osim peteljkovine, i podvrgne fermentaciji. Nakon fermentacije koja se provodi do kraja (bez ostatka šećera), destilira se zajedno tekući i kruti sadržaj masulja na uređajima za destilaciju ili koloni za destilaciju na kojima je moguća destilacija krutog i tekućeg dijela masulja. Nakon destilacije proizvod se uz dodatak demineralizirane vode svodi na željenu jačinu.

2. STARA ŠLJIVOVICA

Stara šljivovica je jako alkoholno piće koje pripada kategoriji rakija od voća, a dobivena je isključivo destilacijom prevrelog masulja šljive destiliranog na 60-75% vol. alkohola tako da ima miris i okus destilirane sirovine.

Stara šljivovica je tradicionalno alkoholno piće proizvedeno kao voćna rakija od šljive (*Prunus domestica* L) koja ima dugogodišnju tradiciju uzgoja na ovim područjima i daje destilat vrlo specifičnog i prepoznatljivog karaktera oplemenjenog odležavanjem u drvenim bačvama izrađenim od slavonske hrastovine.

Destilacija se provodi tako da destilat sadrži od 60-75% vol. alkohola; minimalno 200 g hlapivih tvari po hektolitr 100% vol. alkohola; maksimalno 1200 g metanola po hektolitr 100% vol. alkohola; maksimalno 10 g cijanovodične kiseline po hektolitr 100% vol. alkohola.

Za proizvodnju stare šljivovice koristi se šljiva koja daje rakiju s izraženim aromatskim karakteristikama. Plodovi šljive kod prerade otkoštavaju se i muljaju, nakon čega masulj fermentira. Destilacija fermentiranog masulja provodi se tako da je alkoholna jakost od 60-75% vol. kako bi destilat zadržao bogatstvo mirisa i okusa. Tako dobiven destilat odležava u bačvama od slavonske hrastovine minimalno 12 mjeseci.

Odležavanjem u bačvama od slavonske hrastovine destilat se oplemenjuje aromatskim sastojcima od drveta i dobiva, ovisno o dužini odležavanja, karakterističnu aromu i boju.

3. SLAVONSKA ŠLJIVOVICA

Slavonska šljivovica je jako alkoholno piće koje pripada kategoriji rakija od voća, a proizvedena je jednostrukom destilacijom prevrelih plodova šljive, specifičnog mirisa i okusa mladog destilata.

Slavonska šljivovica je tradicionalno alkoholno piće proizvedeno kao voćna rakija od autohtonih sorti šljiva koje imaju dugogodišnju tradiciju uzgoja na ovim područjima, a daju destilat vrlo specifičnog i prepoznatljivog karaktera oplemenjenog odležavanjem u drvenim bačvama izrađenim od slavonske hrastovine.

Tradicionalni postupak vrenja provodi se epifitnim mikroorganizmima u drvenim posudama u trajanju 3-4 tjedna.

Tradicionalni postupak destilacije provodi se na jednostavnom bakrenom destilacijskom uređaju radnog volumena od 100-500 litara zagrijavanog otvorenim plamenom, s razdvajanjem frakcija tako da gotov proizvod sadrži od 37,5-42,5% vol. alkohola; minimalno 200 g hlapivih tvari po hektolitr 100% vol. alkohola; maksimalno 1200 g metanola po hektolitr 100% vol. alkohola; maksimalno 10 g cijanovodične kiseline po hektolitr 100% vol. alkohola.

Slavonska šljivovica obavezno se oplemenjuje odležavanjem u bačvama kroz razdoblje od minimalno 18 mjeseci.

Odležavanjem u bačvama od slavonske hrastovine destilat se oksidira i obogaćuje aromatskim sastojcima ekstrahiranim iz drveta te ovisno o dužini odležavanja, u njemu se razvija karakteristična aroma i boja.

4. TRAVARICA

Travarica je jako alkoholno piće koje pripada kategoriji ostalih jakih alkoholnih pića. Travarica se dobiva aromatiziranjem vinskog destilata i/ili loze i/ili rakije od groždanog koma i/ili voćne rakije aromatskim biljem ili njihovim maceratima.

Travarica je tradicionalno alkoholno piće. Za aromatiziranje i/ili spravljanje macerata travarice upotrebljava se odabrano aromatsko bilje u količini i sastavu prema vlastitim recepturama proizvođača s osnovnom karakteristikom da prevladavaju aromatske komponente karakteristične za goransko-mediteransko podneblje. Lagano obojenje ovog proizvoda potječe od dodanih macerata aromatskog bilja, a proizvod može sadržavati dijelove biljaka s kojima je aromatiziran.

Travarica se proizvodi tako da se vinskom destilatu ili rakijama od grožđa ili voća dodaju macerati odabranog aromatskog bilja uvijek u istom omjeru i sastavu, kako bi proizvod zadržao prepoznatljiva, karakteristična senzorska svojstva.

Osnovna sirovina (vinski destilat, rakija od voćne komine, rakija od voća ili komovica) mora udovoljavati zahtjevima kvalitete sukladno kategoriji kojoj pripada.

5. PELINKOVAC

Pelinkovac je jako alkoholno piće koje pripada kategoriji likera. Pelinkovac se dobiva aromatiziranjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla maceratima aromatskog bilja.

Pelinkovac je biljni liker dobiven aromatiziranjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla maceratima aromatskog bilja u kojima po sastavu i količini dominira biljka pelin (*Absinthy herba*), koja proizvodu daje prepoznatljiva i karakteristična senzorska svojstva – neznatno gorak okus i osebujan miris po biljci pelin po kojoj liker i nosi ime. S obzirom na tradiciju proizvodnje svaki proizvođač ima svoje specifičnosti u sastavu macerata, količini dodanog šećera i alkoholnoj jakosti tako da je to liker čija je alkoholna jakost od 27-31% vol. alkohola, količina dodanog šećera od 100-170 g po litri.

Postupak spravljanja likera počinje potapanjem odabrane smjese aromatskog bilja u etilnom alkoholu poljoprivrednog podrijetla kroz određeno vrijeme. Dio tako dobivenog macerata destilira se i miješa s preostalim maceratom uz dodatak dozvoljenih prehrambenih aditiva. Taj

pripravak se, nakon određenog vremena koje je potrebno da se homogenizira, upotrebljava za proizvodnju pelinkovca.

6. ZADARSKI MARASCHINO

Zadarski maraschino je jako alkoholno piće koje pripada kategoriji *maraschino*. Zadarski maraschino se dobiva aromatiziranjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla s destilatом macerata višnje maraske i/ili njezinih dijelova (kore, grančice, lista, ploda) u etilnom alkoholu poljoprivrednog podrijetla.

Zadarski maraschino je bezbojni liker karakterističnih senzorskih osobina koje mu daje destilat dobiven od dalmatinske višnje maraske, poznate po osebujnom okusu, mirisu i boji, koji su rezultat podneblja i klimatskih uvjeta Dalmacije. Aromatičnost dodanog destilata dostatna je da u potpunosti bez drugih aromatskih dodataka odredi osebujnost ovog likera.

Udio destilata je minimalno 33% od ukupne količine alkohola u liker. Alkoholna jakost je minimalno 32% vol. alkohola, a sadržaj šećera od 300-360 g/l.

Karakter zadarskom maraschinu daje tradicionalna proizvodnja maraschino destilata, koji se dobiva iz destilata ploda i destilata lista višnje maraske. Destilat ploda višnje maraske proizvodi se na sljedeći način: plod višnje maraske se dezintegrira i otkošćava, te podvrgava prirodnoj fermentaciji. Nakon postizanja određenog sadržaja alkohola, smjesa se macerira kroz određeni vremenski period. Zatim slijedi diskontinuirana destilacija u bakrenim kotlovima za destilaciju. Destilacija se provodi tako da je dobiveni destilat 60-65 % vol. alkohola, kako bi zadržao svoju osebujnost okusa i mirisa. Destilat lista višnje maraske proizvodi se na sljedeći način: svježi list se usitnjava i macerira u alkoholnoj otopini određeni vremenski period. Zatim se pristupa diskontinuiranoj destilaciji u bakrenim kotlovima za destilaciju. Dobiveni destilat mora biti 60-65 % vol. alkohola, da bi zadržao svojstvenu aromu. Spajanjem oba destilata u točno određenom omjeru dobiva se maraschino destilat, koji je osnova proizvodnje likera maraschino. Maraschino destilat miješa se s etilnim alkoholom poljoprivrednog podrijetla i šećerovinom, te odležava kroz određeno vremensko razdoblje potrebno za homogenizaciju likera.

PRILOG 4.

OBRAZAC ZAHTJEVA ZA REGISTRACIJU

1. PODACI O PODNOSITELJU ZAHTJEVA

Naziv udruženja		
Adresa i telefon		
Pravni status udruženja		
Podaci o svakom pojedinom članu udruženja		
Ime i prezime ili naziv	Adresa ili sjedište, telefon	Matični broj

2. PRILOZI UZ ZAHTJEV

staviti križić x	Dokumentacija
	Specifikacija pića sukladno članku 24. ovoga Pravilnika
	Izvadak iz sudskog registra
	Dokaz (fizikalno-kemijska analiza) o sukladnosti pića sa specifikacijom
	Ako proizvod ima zemljopisni prefiks – potreban dokaz o proizvodnji proizvoda na zemljopisnom području koje je istaknuto u nazivu

(mjesto i datum) (potpis podnositelja zahtjeva)

PRILOG 5.

OBRAZAC ZAHTJEVA ZA PRAVO UPORABE REGISTRIRANE OZNAKE

1. PODACI O PODNOSITELJU ZAHTJEVA

Naziv proizvođača	
Adresa	
Telefon, telefaks, e-mail	
Pravni status proizvođača	
Matični broj proizvođača	

2. PRILOZI UZ ZAHTJEV

staviti križić x	Dokumentacija
	Dokaz o udovoljavanju uvjetima navedenim u specifikaciji iz članka 24. ovoga Pravilnika
	Izvadak iz sudskog registra, obrtnica ili rješenje o upisu u Upisnik poljoprivrednih gospodarstava.

(mjesto i datum) (potpis podnositelja zahtjeva)

[1]Pravilnikom se preuzimaju odredbe:

– Uredbe (EZ) br. 110/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 15. siječnja 2008. o definiciji, opisivanju, prezentiranju, označavanju i zaštiti zemljopisnih oznaka jakih alkoholnih pića te ukidanju Uredbe Vijeća (EEZ) br. 1576/89 (SL L br. 39 od 13. 2. 2008., str. 16).

[2]Pravilnikom se preuzimaju odredbe Direktive 88/388/EEZ Vijeća od 22. lipnja 1988. o ujednačavanju zakonodavstva među državama članicama o aromama za upotrebu u prehrambenim proizvodima i izvornim sirovinama za njihovu proizvodnju.

[3]Pravilnikom se preuzimaju odredbe Direktive 2000/13/EZ Europskog parlamenta i Vijeća od 20. ožujka 2000. o usklađivanju propisa država članica koji se odnose na označavanje, prezentaciju i reklamiranje prehrambenih proizvoda.

[4]Zakonom se preuzimaju odredbe:

– Prve Direktive 89/104/EEZ Vijeća od 21. prosinca 1988 o usklađivanju zakonodavstva država članica koje se odnosi na žigove

– Uredbe 40/94/EZ Vijeća od 20. prosinca 1993. o žigu Zajednice

[5]Pravilnikom se preuzimaju odredbe Direktive Vijeća 2001/111/EZ od 20. prosinca 2001. o određenim šećerima namijenjenim za prehranu ljudi.

[6]Djelomično je usklađen s odredbama Direktive Vijeća 2001/110/EEZ od 20. prosinca 2001. g. koja se odnosi na med.

[7]Pravilnikom se preuzimaju odredbe Direktive Vijeća 80/777/EEZ od 15. srpnja 1980. o ujednačavanju zakonodavstva država članica koji se odnose na iskorištavanje i plasman prirodnih mineralnih voda.

[8]Pravilnikom se preuzimaju odredbe Direktive Vijeća 98/83/EZ od 3. studenog 1998. o kakvoći vode za ljudsku potrošnju.

[9]Pravilnikom se preuzimaju odredbe Direktive Europskog parlamenta i Vijeća 94/36/EZ od 30. lipnja 1994. g. o bojilima za upotrebu u prehrambenim proizvodima.

[10]Djelomično je usklađen s odredbama Uredbe Vijeća (EZ) br. 1601/91 od 10. lipnja 1991. kojom se utvrđuju opća pravila za definiranje, opis i prezentiranje aromatiziranih vina, aromatiziranih pića na bazi vina te aromatiziranih koktela na bazi vina.