

# MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE, ŠUMARSTVA I VODNOGA GOSPODARSTVA

3004

Na temelju članka 35. stavka 2. Zakona o hrani (»Narodne novine« broj 117/03, 130/03, 48/04) ministar poljoprivrede, šumarstva i vodnoga gospodarstva, donosi

## PRAVILNIK

### O JAKIM ALKOHOLNIM I ALKOHOLNIM PIĆIMA

#### I. OPĆE ODREDBE

##### Članak 1.

Ovim se Pravilnikom uređuju opći zahtjevi kakvoće za jaka alkoholna i alkoholna pića (u daljnjem tekstu: proizvodi) koja se stavljaju na tržište, a odnose se na:

- kategorizaciju i nazivlje;
- senzorska svojstva i sastav;
- vrstu i količinu sirovina, dodataka i drugih tvari koji se koriste u proizvodnji i preradi,
- tehnološke postupke koji se primjenjuju u proizvodnji i preradi,
- dodatne ili specifične zahtjeve deklariranja ili označavanja.

##### Članak 2.

(1) Odredbe ovog Pravilnika ne primjenjuju se na piva, vina, voćna vina i druge proizvode od grožđa, vina i voćnih vina i njihovih proizvoda koji su uređeni posebnim propisima.

(2) Proizvodi iz stavka 1. ovoga članka mogu se koristiti kao sastojci u proizvodnji jakih alkoholnih i alkoholnih pića uz uvjete i na način propisan ovim Pravilnikom.

##### Članak 3.

(1) Jaka alkoholna pića u smislu ovoga Pravilnika su sva pića koja sadrže minimalno 15% vol. alkohola ako ovim Pravilnikom nije drugačije propisano, a proizvode se:

– ili direktno destilacijom prevrelih sirovina poljoprivrednog podrijetla koja sadrže šećer ili su prethodno ošećerene sa ili bez dodavanja arome, i/ili maceracijom aromatskog bilja i plodova i/ili dodavanjem aroma, šećera i drugih sladila etilnom alkoholu poljoprivrednog podrijetla i/ili proizvodima definiranim ovim Pravilnikom;

- ili miješanjem jakog alkoholnog pića s:
  - jednim ili više jakih alkoholnih pića,
  - etilnim alkoholom poljoprivrednog podrijetla, destilatom poljoprivrednog podrijetla ili jakim alkoholnim pićem,
  - jednim ili više alkoholnih pića,
  - jednim ili više pića.

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

##### Članak 4.

U smislu ovoga Pravilnika značenje pojmova je sljedeće:

1. »etilni alkohol poljoprivrednog podrijetla« – alkohol dobiven rafinacijom prevrelih sirovina poljoprivrednog podrijetla, a koji udovoljava temeljnim zahtjevima kakvoće etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla propisanih Prilogom 1. koji je tiskan uz ovaj Pravilnik i njegov je sastavni dio;

2. »destilat poljoprivrednog podrijetla« (voćni destilat, žitni destilat i dr.) – alkoholna tekućina proizvedena destilacijom na više od 55% vol. alkohola od prevrelih poljoprivrednih sirovina navedenih u ovom Pravilniku koje izvorno sadrže šećer ili su prethodno ošćerene, a koja zadržava miris i okus upotrebene sirovine. Tamo gdje se navodi sirovina korištena u proizvodnji destilat mora biti proizveden samo od te sirovine;

3. »voda za proizvodnju alkoholnih pića« – destilirana ili omekšana ili demineralizirana voda za piće koja udovoljava zahtjevima koji su propisani posebnim propisom o zdravstvenoj ispravnosti vode za piće;

4. »maceriranje« – tehnološki postupak ekstrahiranja sastojaka aromatskog bilja, voća ili plodova u destilatu ili etilnom alkoholu kod sobne temperature;

5. »aromatiziranje« – korištenje aroma u proizvodnji jakih alkoholnih i alkoholnih pića, sukladno pravilniku kojim se propisuju prehrambeni aditivi koji se mogu nalaziti u hrani;

6. »bojanje« – korištenje bojila u proizvodnji jakih alkoholnih i alkoholnih pića sukladno pravilniku kojim se propisuju prehrambeni aditivi koji se mogu nalaziti u hrani;

7. »zaslađivanje« – korištenje jednog ili više sljedećih proizvoda u pripremi jakih alkoholnih i alkoholnih pića: polu-bijeli šećer, bijeli šećer, rafinirani bijeli šećer, dekstrozu, fruktozu, glukozni sirup, tekući šećer, invertni tekući šećer, invertni šećerni sirup, rektificirani koncentrirani mošt od grožđa, koncentrirani mošt od grožđa, svjež mošt od grožđa, prženi šećer, med, sirup rogača ili korištenjem drugih prirodnih ugljikohidratnih tvari koje imaju isti učinak kao gornji proizvodi;

8. »prženi šećer« – proizvod dobiven isključivo kontroliranim grijanjem saharoze bez dodavanja baza, mineralnih soli, aditiva ili drugih tvari;

9. »miješanje« – spajanje dvaju ili više jakih alkoholnih ili alkoholnih pića, međusobno ili s drugim pićima radi dobivanja novog pića;

10. »dodavanje alkohola« – dodavanje etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla alkoholnom i jakom alkoholnom piću;

11. »slaganje (ili rezanje)« – spajanje dvaju ili više jakih alkoholnih ili alkoholnih pića koja pripadaju istoj kategoriji i koja se samo manje razlikuju u sastavu zbog jednog ili više sljedećih faktora:

- načina na koji su pripremljena,
- korištenja destilacijskih kotlova,
- razdoblja odležavanja i starenja,
- zemljopisnog područja proizvodnje.

Jako alkoholno ili alkoholno piće proizvedeno na takav način pripada istoj kategoriji kao i izvorno jako alkoholno ili alkoholno piće prije slaganja.

12. »odležavanje ili dozrijevanje ili starenje« – provođenje prirodnog procesa oplemenjivanja u destilatu odnosno jakom alkoholnom ili alkoholnom piću u odgovarajućim posudama, kako bi se poboljšala organoleptička svojstva gotovog proizvoda;

13. »alkoholna jakost (ili količina alkohola izražena u % vol.)« – omjer volumena alkohola prisutnog u proizvodu i ukupnog volumena proizvoda na 20° C, izražen u postotku;

14. »količina hlapljivih tvari« – količina svih hlapljivih tvari osim etilnog i metilnog alkohola sadržana u alkoholnom piću i jakom alkoholnom piću dobivenom isključivo destilacijom, kao rezultat isključivo destilacije i redestilacije korištenih sirovina;

15. »voćni alkohol« – proizvod dobiven destilacijom prevrelog masulja ili soka od voća destilirana na manje od 94,8% vol. alkohola kod kojega se ne smije osjetiti miris i okus drugačiji od onoga koji potječe od upotrijebljenih sirovina;

16. »mjesto proizvodnje« – mjesto ili područje ili zemlja u kojoj je obavljena ona faza proizvodnje koja jakom alkoholnom ili alkoholnom piću daje karakter i bitna konačna svojstva;

17. »kategorije jakih alkoholnih i alkoholnih pića« – sva alkoholna pića obuhvaćena istom definicijom.

18. »masulj« – svježe izgnječeno voće s peteljkom ili bez nje.

19. »vinski talog« – ostatak koji se taloži u posudama koje sadrže vino nakon vrenja, za vrijeme odležavanja i nakon dopuštenih postupaka i ostatak dobiven nakon filtriranja ili centrifugiranja vina.

Vinskim talogom se smatra i ostatak koji se taloži u posudama s moštom od grožđa za vrijeme skladištenja ili nakon dopuštenog postupka kao i ostatak dobiven filtriranjem ili centrifugiranjem tog proizvoda.

20. »komina« – ostatak od prešanja svježeg grožđa, neprevrela i prevrela.

21. »proizvođačka dokumentacija« – dokument koji sadrži:

– podatke iz deklaracije sukladno posebnom propisu o općem deklariranju ili označavanju, uključujući popis sastojaka i količinu određenih sastojaka ili kategorije sastojaka;

– kratak opis tehnološkog postupka proizvodnje;

– izvještaj o laboratorijskoj analizi izvršenoj u ovlaštenom laboratoriju.

Proizvođačka dokumentacija, u slučaju zahtjeva, mora se dati na uvid nadležnom inspektoru. Podaci iz deklaracije navedeni u proizvođačkoj dokumentaciji moraju se dati na uvid potrošaču u slučaju njegovog zahtjeva.

#### Članak 5.

(1) U proizvodnji jakih alkoholnih i alkoholnih pića, ako ovim Pravilnikom nije drugačije određeno, mogu se dodavati radi poboljšanja kakvoće proizvoda:

– biljni ekstrakti na bazi prirodnih destilata za rakije;

– biljni ekstrakti na bazi etilnog alkohola za alkoholna pića i likere, te šećer i med;

– u proizvodnji specijalnih rakija osim biljnih ekstrakta smiju se upotrebljavati i macerati dobiveni iz plodova voća i dijelova voća koji sadrže šećer, aromatske tvari iz tih plodova.

(2) Biljni ekstrakti osim eteričnih ulja, mogu sadržavati i druge njima svojstvene sastojke kao što su: biljne tvari, mineralne tvari, organske kiseline.

(3) Biljnim ekstraktima u proizvodima smatraju se i tvari ekstrahirane iz drvenih posuda u kojima proizvodi odležavaju.

(4) Ukupna količina ekstrakta odnosno macerata ne smije biti veća od granice određene za ekstrakt kod određenih jakih alkoholnih ili alkoholnih pića.

#### Članak 6.

U proizvodnji jakih alkoholnih i alkoholnih pića, ako nije drugačije određeno ovim Pravilnikom, nije dozvoljena uporaba:

– sredstava za pojačavanje dojma o alkoholnoj jačini proizvoda;

– nerafiniranog alkohola;

– denaturiranog alkohola i metilnog alkohola;

– narkotika i psihotropnih tvari;

– ionizirajućih i ultraljubičastih zraka.

#### Članak 7.

U proizvodnji jakih alkoholnih i alkoholnih pića ako nije drugačije određeno ovim Pravilnikom dopuštena je uporaba aditiva i pomoćnih sredstava sukladno odredbama propisa o prehranbenim aditivima koji se mogu nalaziti u hrani.

## II. UTVRĐIVANJE SUKLADNOSTI

### Članak 8.

Za utvrđivanje sukladnosti pojedinih kategorija proizvoda s propisanim općim zahtjevima kakvoće u svrhu službene kontrole koriste se metode propisane posebnim propisom te druge validirane i međunarodno priznate metode.

## III. DEKLARIRANJE ILI OZNAČAVANJE

### Članak 9.

(1) Nazivi jakih alkoholnih i alkoholnih pića propisani ovim Pravilnikom mogu se koristiti samo za označavanje jakih alkoholnih i alkoholnih pića koja ispunjavaju uvjete za tu kategoriju.

(2) Ako jako alkoholno piće ne odgovara stavku 1. ovoga članka može se označiti samo kao »jako alkoholno piće« bez navođenja kategorije.

(3) Deklariranje ili označavanje jakih alkoholnih i alkoholnih pića mora udovoljavati sljedećim uvjetima:

– ako je proizvod bio podvrgnut miješanju, naziv pod kojim se proizvod stavlja na tržište može se dopuniti oznakom »mješavina«;

– ako alkohol ne proizlazi iz jakog alkoholnog pića navedenog na deklaraciji njegovo podrijetlo mora biti navedeno u istom vidnom polju kao i naziv jakog alkoholnog pića, s navedenom vrstom alkohola poljoprivrednog podrijetla ili samo s navodom »alkohol poljoprivrednog podrijetla«, a u oba slučaja iza riječi »proizvedeno od« ili »proizvedeno uporabom«.

(4) Kada je na deklaraciji navedena sirovina iz koje je proizveden etilni alkohol poljoprivrednog podrijetla, svaki pojedini upotrijebljeni alkohol mora biti naveden redosljedom prema upotrijebljenoj količini.

(5) Jaka alkoholna i alkoholna pića ne mogu se označavati izrazima kao što su »poput«, »vrsta«, »proizvedeno«, »aroma« ili drugim sličnim oznakama.

(6) Kada:

– rum,  
– whisky odnosno whiskey,  
– žitna rakija/žitni brandy,  
– vinska rakija i brandy,  
– rakija od voćne komine,  
– rakija od grožđica,  
– voćna rakija osim jakog alkoholnog pića od bobičastog voća,  
– rakija od jabukovače, brandy od jabukovače, rakija od kruškovače,  
sadrže dodani etilni alkohol poljoprivrednog podrijetla, kod stavljanja na tržište ne smiju se označavati ovim nazivima.

(7) Nazivi jakih alkoholnih i alkoholnih pića mogu se dopuniti oznakama zemljopisnog podrijetla sukladno posebnim propisima.

(8) Na deklariranje ili označavanje alkoholnih pića primjenjuju se i odredbe pravilnika kojima se propisuje opće deklariranje ili označavanje hrane.

(9) Na deklariranje ili označavanje jakih alkoholnih pića primjenjuju se odredbe pravilnika

kojima se propisuje opće deklariranje ili označavanje hrane, osim u pogledu navođenja popisa sastojaka i količine određenih sastojaka ili kategorije sastojaka, ako ovim pravilnikom nije drugačije propisano.

(10) Iznimno od stavka 9. ovoga članka deklaracija jakih alkoholnih pića, ako su obojena ili aromatizirana, mora sadržavati navod da je proizvod obojen ili aromatiziran prirodnim ili umjetnim bojama ili aromama sukladno posebnim propisima kojima se uređuje opće deklariranje ili označavanje hrane i prehrambeni aditivi koji se mogu nalaziti u hrani.

#### IV. POSEBNE ODREDBE

##### I. JAKA ALKOHOLNA PIĆA

###### Članak 10.

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

- A. Rakije;
- B. Rakije po posebnim postupcima;
- C. Jaka alkoholna pića po posebnim postupcima;
- D. Likeri;
- E. Miješana jaka alkoholna pića (kokteli).

###### A. RAKIJE

###### Članak 11.

(1) Rakije su proizvodi dobiveni destilacijom prevrelog soka, masulja ili komine grožđa ili drugog voća, na manje od 86% vol. alkohola, ako ovim Pravilnikom nije drugačije propisano.

(2) Rakije moraju imati senzorna (organoleptička) svojstva karakteristična za pojedine vrste rakije, koja potječu od upotrijebljenih sirovina.

###### Članak 12.

(1) Sirovini za destilaciju ne smiju se dodavati arome, niti etilni alkohol poljoprivrednog podrijetla, šećer i drugi ugljikohidrati radi umnožavanja.

(2) Rakije se ne smiju aromatizirati, osim specijalnih rakija, ni zaslađivati.

(3) Rakije se mogu podvrgnuti svrsishodnom odležavanju radi postizanja boljih (organoleptičkih) senzornih svojstava.

(4) Rakije proizvedene od destilata koji je odležavao u drvenim spremnicima najmanje godinu dana dozvoljeno je označavati pridjevom »stara« ako ovim Pravilnikom nije drugačije propisano.

(5) Na etiketi je dozvoljeno ilustriranje voća od kojeg je rakija proizvedena, osim ako je rakija proizvedena od koma i/ili taloga voća i vina.

###### Članak 13.

Rakije su:

- 1. Rakije od grožđa;
- 2. Voćne rakije;
- 3. Rakije od voćne komine;
- 4. Specijalne rakije.

###### *1. Rakije od grožđa*

###### Članak 14.

Rakije od grožđa su: vinjak, brandy, lozovača (loza), komovica, droždenka i vinovica.

Vinski destilat

## Članak 15.

(1) Vinski destilat je proizvod dobiven destilacijom vina koja nemaju više od 2 g/l hlapivih kiselina izraženih kao octena kiselina sa ili bez svog taloga ili vina pojačanog destilacijom ili redestilacijom vinskog destilata na manje od 86% vol. alkohola.

(2) Vinskom destilatu nije dozvoljeno dodavati etilni alkohol poljoprivrednog podrijetla niti destilate drugog podrijetla.

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

– količina hlapivih tvari najmanje 125 grama na hektolitar preračunato na 100% vol. alkohola;

– količina metilnog alkohola najviše 200 grama na hektolitar preračunato na 100% vol. alkohola.

## Vinjak

### Članak 16.

(1) Vinjak je proizvod dobiven od vinskog destilata ili redestilacijom vinskog destilata na manje od 86% vol.

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

– alkoholnu jakost gotovog proizvoda: najmanje 37,5% vol.;

– količina hlapivih tvari najmanje 125 grama na hektolitar preračunato na 100% vol. alkohola;

– količina metilnog alkohola najviše 200 grama na hektolitar preračunato na 100% vol. alkohola;

– da je vinski destilat odležao ili stario najmanje godinu dana u hrastovim spremnicima ili najmanje 6 mjeseci u hrastovim bačvama sa zapreminom manjom od 1000 litara.

(3) Vinjak se može označavati zvjezdicama tako da svaka zvjezdica označava jednu godinu odležavanja vinskog destilata, te oznakom »stari vinjak« ako je destilat odležao najmanje 3 godine u hrastovim bačvama.

## Brandy

### Članak 17.

(1) Brandy je proizvod dobiven od vinskog destilata destiliranog na manje od 86% vol. alkohola, a može biti miješan s vinskim destilatima destiliranim na manje od 94,8% vol. alkohola, pod uvjetom da vinski destilat ne prelazi više od 50% od ukupne količine alkohola u gotovom proizvodu.

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

– alkoholna jakost gotovog proizvoda: najmanje 36% vol.;

– količina hlapivih tvari najmanje 125 grama na hektolitar, preračunato na 100% vol. alkohola (koja mora proizlaziti isključivo iz destilacije ili redestilacije upotrijebljenih sirovina);

– količina metilnog alkohola najviše 200 grama na hektolitar, preračunato na 100% vol. alkohola;

– da je vinski destilat odležao ili stario najmanje 1 godinu u hrastovim spremnicima ili najmanje 6 mjeseci u hrastovim bačvama sa zapreminom manjom od 1000 litara.

(3) Brandy se može označavati zvjezdicama tako da svaka zvjezdica označava jednu godinu odležavanja vinskog destilata, te oznakom »stari brandy« ako je destilat odležao najmanje 3 godine u hrastovim bačvama.

## Lozovača (Loza)

#### Članak 18.

(1) Lozovača je proizvod dobiven destilacijom prevrelog groždanog masulja na manje od 86% vol. alkohola.

(2) Kada se stavlja na tržište lozovača 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 metilnog alkohola najviše 400 grama na hektolitar, preračunato na 100% vol. alkohola.

#### Komovica

#### Članak 19.

(1) Komovica je proizvod proizveden iz fermentirane groždane komine i destilirana neposredno s vodenom parom ili destilirana nakon dodavanja vode grožđanoj komini.

(2) Komini se može dodati vinski talog. Količina taloga koji se može dodati komini za proizvodnju komovice ne smije biti veća od 25 kg taloga na 100 kg korištenog groždanog koma. Količina alkohola koja potječe od taloga ne smije prijeći 35% ukupne količine alkohola u gotovom proizvodu.

(3) Destilacija se izvodi u prisustvu same groždane komine na manje od 86% vol. alkohola. Redestilacija je dopuštena na istu alkoholnu jakost.

#### Članak 20.

Kada se stavlja na tržište komovica 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 metilnog alkohola najviše 1000 grama na 1 hektolitar, preračunato na 100% vol. alkohola.

#### Droždenka

#### Članak 21.

(1) Droždenka je proizvod dobiven destilacijom vinskog taloga na manje od 86% vol. alkohola. Redestilacija je dopuštena na istu alkoholnu jakost.

(2) Kada se stavlja na tržište droždenka 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 metilnog alkohola najviše 400 grama na hektolitar, preračunato na 100% vol. alkohola.

#### Vinovica

#### Članak 22.

(1) Vinovica je proizvod dobiven destilacijom vina sa ili bez vinskog taloga ili vina sa ili bez taloga kojem je dodano 30% vina od komine 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 metilnog alkohola najviše 400 grama na hektolitar, preračunato na 100% vol. alkohola.

## 2. Voćne rakije

### Članak 23.

(1) Voćna rakija je proizvod dobiven isključivo destilacijom prevrelog masulja voća (sa ili bez koštica) ili mošta od voća ili soka od voća, destiliranog na manje od 86% vol. alkohola tako da ima miris i okus destiliranog voća i:

– sadrži količinu hlapivih tvari najmanje 200 grama po hektolitr preračunato na 100% vol. alkohola;

– sadrži količinu metilnog alkohola najviše 1500 g po hektolitr preračunato na 100% vol. alkohola osim u slučaju rakija dobivenih od šljiva, mirabel, trešanja, jabuka i krušaka (izuzimajući sortu viljamovka *Pyrus communis Williams*) koje mogu sadržavati najviše 1200 grama na hektolitar metilnog alkohola preračunato na 100% vol. alkohola;

– u slučaju koštuničavog voća može imati najviše 10 grama na hektolitar cijanovodične kiseline, preračunato na 100% vol. alkohola;

– ima alkoholnu jakost gotovog proizvoda najmanje 37,5% vol. alkohola.

(2) Voćna rakija može sadržavati i plod voća od kojeg je proizvedena (npr. kruška sorte Williams u rakiji viljamovki).

### Članak 24.

Voćne rakije se proizvode od:

– koštuničavog voća – šljiva (*Prunus domestica*), trešnja (*Prunus avium*), višnja (*Prunus ceracus*), trnina (*Prunus spinosus*), liči (*Litchi chinensis*), drenjina (*Cornus mas*), marelica (*Prunus armeniaca*), breskva (*Prunus persica*), rogač (*Ceratonia siliqua*) i dr.;

– jezgričavog voća – jabuka (*Malus domestica*), dunja (*Cydonia oblonga*), kruška (*Pyrus communis*), oskoruša (*Sorbus domestica*), mušmula (*Mespilus germanica*), jarebika (*Sorbus aucuparia*), nar (*Punica granatum*), gloginja (*Crataegus oxyacantha*), smokva (*Ficus carica*) i dr.;

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

### Članak 25.

Ako se voćne rakije proizvode od više vrsta voća označavaju se kao voćne rakije od miješanog voća. Taj naziv proizvoda mora biti dopunjen nazivima upotrijebljenih vrsta voća, navedenim po opadajućem redoslijedu obzirom na količinu.

### Članak 26.

Proizvodi iz članka 23. ovoga Pravilnika moraju se označavati tako da ispred riječi »rakija« stoji ime voća od kojeg je proizvedena kao npr.:

– trešnjeva rakija ili trešnjevača;

– šljivova rakija ili šljivovica;

– kruškova rakija ili kruškovača i sl.

## 3. Rakije od voćne komine

### Članak 27.

(1) Rakija od voćne komine je proizvod dobiven fermentacijom i destilacijom voćne



komine, osim groždane komine, na manje od 86% vol. alkohola.

(2) Redestilacija je dopuštena na istu alkoholnu jakost.

#### Članak 28.

Kada se rakija od voćne komine stavlja na tržište mora u nazivu nositi ime »Rakija od komine« npr. šljive.

#### Članak 29.

Kada se stavljaju na tržište rakije od voćne komine moraju udovoljavati ovim zahtjevima:

- alkoholna jakost gotovog proizvoda: najmanje 37,5% vol. alkohola;
- količina hlapivih tvari najmanje 200 grama po hektolitr preračunato na 100% vol. alkohola;
- količina metilnog alkohola najviše 1500 grama po hektolitr preračunato na 100% vol. alkohola;
- u slučaju voćne komine od koštuničavog voća, količina cijanovodične kiseline najviše 10 grama po hektolitr preračunato na 100% vol. alkohola.

### 4. Specijalne rakije

#### Članak 30.

(1) Specijalne rakije su proizvodi dobiveni aromatiziranjem vinskog destilata i rakija raznim plodovima, voćem, aromatskim biljem, njihovim maceratima i eteričnim uljima (npr. travarica, orahovica, klekovača i dr.)

(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.

#### Članak 31.

(1) Na deklaraciji 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 opadajućem redosljedu zastupljenosti.

(2) Na deklaraciji specijalne rakije mogu se navoditi svi sastojci (aromatsko bilje, voće ili drugi plodovi) upotrijebljeni za aromatiziranje, sukladno odredbama pravilnika kojim se propisuje opće deklariranje ili označavanje hrane.

(3) Ukoliko na deklaraciji specijalne rakije nisu navedeni sastojci sukladno odredbama stavka 2. ovoga članka, proizvod mora pratiti proizvođačka dokumentacija.

#### Članak 32.

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

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

### B. RAKIJE PO POSEBNIM POSTUPCIMA

#### Članak 33.

Rakije dobivene po posebnim postupcima su proizvodi dobiveni destilacijom:

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

#### Članak 34.

Rakije dobivene po posebnim postupcima su:

1. Whisky (Whiskey);
2. Žitna rakija;
3. Rum;
4. Gin;
5. Rakije od aromatskog bilja;
6. Rakije od voćnih macerata.

#### *1. Whisky (Whiskey)*

##### Članak 35.

Whisky je proizvod dobiven destilacijom žitne komine ošćerene diastazom iz slada sa ili bez drugih prirodnih enzima, prevrele uz dodatak kvasca, destilirana na manje od 94,8% vol. alkohola tako da destilat zadržava miris i okus po upotrebljenoj sirovini i pod uvjetom da je odležao najmanje 3 godine u drvenim bačvama koje ne prelaze zapreminu od 700 litara.

##### Članak 36.

(1) Whisky se može proizvoditi miješanjem whiskyja od ječmenog slada i žitnog alkohola koji je destilirana na manje od 94,8% vol. alkohola tako da zadržava miris i okus koji proizlazi iz upotrebljene sirovine.

(2) Udio whiskyja od ječmenog slada u proizvodu mora biti najmanje 30% od ukupne količine alkohola u gotovom proizvodu.

(3) Alkoholna jakost whiskyja koji se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 40% vol.

#### *2. Žitna rakija*

##### Članak 37.

(1) Žitna rakija je proizvod dobiven destilacijom fermentirane žitne komine koji zadržava organoleptička svojstva upotrijebljene sirovine.

(2) Žitne rakije se ne smiju aromatizirati, bojati ni zaslađivati.

(3) Žitna rakija može biti označena kao žitni brandy, ako je destilirana na manje od 95% vol. alkohola iz fermentirane žitne komine s organoleptičkim svojstvima iz upotrijebljene sirovine.

(4) Alkoholna jakost žitnih rakija koje se stavljaju na tržište kao gotov proizvod je najmanje 35% vol.

#### *3. Rum*

##### Članak 38.

(1) Rum je proizvod dobiven isključivo alkoholnom fermentacijom i destilacijom soka šećerne trske, melase, sirupa i drugih nusproizvoda kod prerade šećerne trske, na manje od 96% vol. tako da destilat zadržava specifična organoleptička svojstva ruma.

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

#### *4. Gin*

##### Članak 39.

Gin je proizvod dobiven miješanjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla i destilata macerata borovice (*Juniperus communis*) i drugoga aromatskog bilja, uz dodatak drugih aroma, isključivši ulje borovice, pod uvjetom da okus borovice prevladava.

##### Članak 40.

(1) Ako se gin proizvodi redestilacijom etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla, s početnim sadržajem alkohola najmanje 96% vol., u kotlovima koji se tradicionalno koriste za gin, uz prisustvo ploda borovice i drugoga aromatskog bilja, smije se nazvati »destilirani gin«.

(2) Destiliranim ginom može se nazvati i mješavina proizvoda takve destilacije i etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla istog sastava, čistoće i jakosti.

(3) Destiliranom ginu se smiju dodavati arome, isključivši ulje borovice.

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

#### 5. Rakije od aromatskog bilja

##### Članak 41.

(1) Rakije od aromatskog bilja su:

- Rakija od encijana (Lincura);
- Kimova rakija (Aquavit);
- Rakija od anisa (Anisonka, Aniseta);
- Rakija od borovice (Brinjevac).

(2) Alkoholna jakost rakija od aromatskog bilja koje se stavljaju na tržište kao gotov proizvod je najmanje 37,5% vol.

##### Rakija od encijana

##### Članak 42.

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

##### Kimova rakija

##### Članak 43.

(1) Kimova rakija je proizvod dobiven od etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla koji je aromatiziran kimom (*Carum carvi*) ili drugim prirodnim ili prirodno-identičnim aromatičnim tvarima ili aromatičnim pripravcima, pod uvjetom da prevladava okus kima.

(2) Sadržaj ekstrakta ne smije biti veći od 1,5 grama na 100 mililitara.

(3) Kimova rakija se može označiti kao *aquavit ili akvavit* ako je aromatizirana destilatima bilja ili začina, pod uvjetom da okus proizlazi prvenstveno iz destilata sjemenki kima i/ili kopra (*Anethum graveolens*), pri čemu je zabranjena upotreba eteričnih ulja.

##### Rakija od anisa

##### Članak 44.

(1) Rakija od anisa je proizvod dobiven od etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla aromatiziranog prirodnim ekstraktima zvjezdolikog anisa (*Illicium verum*), anisa (*Pimpinella anisum*), komorača (*Foeniculum vulgare*), ili drugog bilja koje sadržava jednake glavne aromatične sastojke, korištenjem jednog od sljedećih postupaka:

- maceracijom ili destilacijom;
- redestilacijom alkohola uz prisutnost sjemenki ili drugih biljnih dijelova biljaka navedenih u stavku 1. ovog članka;
- dodavanjem prirodnih destiliranih ekstrakata biljaka s aromom anisa;
- kombinacijom navedenih postupaka.

(2) Dopuštena je uporaba i drugih prirodnih biljnih ekstrakata ili aromatičnih sjemenki, pod uvjetom da prevladava okus anisa.

(3) Rakija od anisa se može označiti na deklaraciji kao »anis« ako njena karakteristična

aroma proizlazi isključivo iz anisa (*Pimpinella anisum*), zvjezdolikog anisa (*Illicium verum*), odnosno komorača (*Foeniculum vulgare*).

(4) Rakija od anisa se može označiti kao »destilirani anis« ako sadržava alkohol destilirani u prisutnosti sjemenki anisa (*Pimpinella anisum*), zvjezdolikog anisa (*Illicium verum*), odnosno komorača (*Foeniculum vulgare*), pod uvjetom da taj alkohol predstavlja najmanje 20% od sadržaja alkohola u jakom alkoholnom piću.

#### Rakija od borovice

##### Članak 45.

(1) Rakija od borovice je proizvod dobiven od etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla i/ili žitne rakije i/ili žitnog destilata aromatiziranog s bobicama borovice (*Juniperus communis*).

(2) U proizvodnji rakija od borovice mogu se upotrebljavati i prirodne aromatične tvari, aromatični pripravci i/ili aromatično bilje ili dijelovi aromatičnog bilja, pod uvjetom da ostanu prepoznatljive organoleptičke karakteristike borovice.

#### 6. Rakije od voćnog macerata

##### Članak 46.

(1) Rakije od voćnog macerata su proizvodi dobiveni maceracijom voća s najmanjim udjelom od 100 kilograma voća na 20 litara 100%-tnog alkohola djelomično prevrelog ili neprevrelog u etilnom alkoholu poljoprivrednog podrijetla i/ili jakom alkoholnom piću i/ili u destilatu iza čega je obavezna destilacija.

(2) Alkoholna jakost rakija od voćnog macerata koje se stavljaju na tržište kao gotov proizvod je najmanje 37,5% vol.

##### Članak 47.

Rakije od voćnog macerata mogu se označavati riječju »rakija« iza koje slijedi naziv voća ukoliko deklaracija također sadrži riječi »proizvedeno maceracijom i destilacijom« i to za alkoholna pića dobivena iz sljedećih plodova: kupina (*Rubus fruticosus*), jagoda (*Fragaria ssp.*), borovnica (*Vaccinium myrtillus*), malina (*Rubus idaeus*), crveni ribiz (*Ribes vulgare*), trnina (*Prunus spinosa*), oskoruša (*Sorbus domestica*), jarebika (*Sorbus aucuparia*), božikovina (*Ilex cassine*), brekinja (*Sorbus torminalis*), bazga (*Sambucus nigra*), šipak (*Rosa canina*), crni ribiz (*Ribes nigrum*).

#### C. JAKA ALKOHOLNA PIĆA PO POSEBNOM POSTUPKU

##### Članak 48.

Jaka alkoholna pića po posebnom postupku su proizvodi koji se dobivaju razrjeđivanjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla, destilata ili njihovih smjesa i mogu se aromatizirati ili posebnim postupcima samo pročišćavati.

##### Članak 49.

Jaka alkoholna pića su:

1. Vodka;
2. Domaći brandy;
3. Domaći rum;
4. Jaka alkoholna pića od voća.

##### 1. Vodka

##### Članak 50.

(1) Vodka je proizvod dobiven bilo rektifikacijom etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla ili njegovim filtriranjem kroz aktivni ugljen, nakon čega može slijediti destilacija ili

odgovarajuća obrada tako da su organoleptička svojstva upotrijebljenih sirovina selektivno smanjena.

(2) Vodki se mogu dodavati arome za dobivanje specifičnih organoleptičkih svojstava (npr. okus dinja). Naziv arome mora biti istaknut u imenu vodke (npr. Limun vodka).

(3) Da bi se vodka mogla deklarirati kao »žitna vodka« mora biti proizvedena isključivo iz etilnog alkohola dobivenog od žitarica.

(4) Kada se stavlja na tržište kao gotov proizvod, vodka mora imati najmanje 37,5% vol. alkohola.

## 2. Domaći brandy

### Članak 51.

Domaći brandy je proizvod koji se dobiva miješanjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla i vinskog destilata s time da udio alkohola iz vinskog destilata čini najmanje 30% od ukupne količine alkohola u gotovom proizvodu.

### Članak 52.

U proizvodnji domaćeg brandyja radi organoleptičkih svojstava i tipizacije proizvoda dozvoljena je uporaba biljnih ekstrakata, a za njihovu pripremu može se koristiti i etilni alkohol poljoprivrednog podrijetla.

### Članak 53.

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

(2) Na deklaraciji za domaći brandy može se navesti popis sastojaka, sukladno odredbama propisa kojim se propisuje opće deklariranje ili označavanje hrane.

(3) Ukoliko na deklaraciji za domaći brandy nisu navedeni sastojci sukladno odredbama stavka 2. ovoga članka, proizvod mora pratiti proizvođačka dokumentacija.

### Članak 54.

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.

## 3. Domaći rum

### Članak 55.

(1) Domaći rum je proizvod koji se dobiva aromatiziranjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla.

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

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

(4) Na deklaraciji za domaći rum može se navesti popis sastojaka, sukladno odredbama propisa kojim se propisuje opće deklariranje ili označavanje hrane.

(5) Ukoliko na deklaraciji za domaći rum nisu navedeni sastojci sukladno odredbama stavka 4. ovoga članka, proizvod mora pratiti proizvođačka dokumentacija.

## 4. Jaka alkoholna pića od voća

### Članak 56.

Jaka alkoholna pića od voća su proizvodi koji se dobiju maceriranjem voća u etilnom alkoholu poljoprivrednog podrijetla ili u destilatu poljoprivrednog podrijetla ili u jakom alkoholnom piću koji sadržava najmanje 5 kilograma voća u 20 litara 100%-tnog alkohola.

#### Članak 57.

(1) U proizvodnji jakih alkoholnih pića od voća mogu se dodati aromatične tvari i/ili aromatični pripravci koji ne proizlaze iz upotrijebljenog voća, međutim karakterističan okus i boja pića moraju biti isključivo od upotrijebljenog voća.

(2) Jaka alkoholna pića od voća označavaju se tako da se iza riječi »jako alkoholno piće« doda naziv voća od kojeg je proizveden (npr. jako alkoholno piće od breskve).

#### Članak 58.

Deklaracija za jaka alkoholna pića od voća mora sadržavati i podatke o postotnoj zastupljenosti etilnog alkohola poljoprivrednog porijekla i alkohola iz destilata voća.

#### Članak 59.

Kada se stavljaju na tržišta, jaka alkoholna pića od voća moraju udovoljiti ovim zahtjevima:

- alkoholna jakost gotovog proizvoda: najmanje 25% vol.;
- ostali sastojci moraju biti najmanje proporcionalni udjelu destilata voća u proizvodu;
- količina metilnog alkohola najviše 1500 grama na hektolitar, preračunato na 100% vol. alkohola.

### D. LIKERI

#### Članak 60.

(1) Likeri su proizvodi dobiveni aromatiziranjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla ili destilata poljoprivrednog podrijetla ili jednog ili više jakih alkoholnih pića ili njihove mješavine te:

- su zaslađeni;
- mogu im biti dodani proizvodi poljoprivrednog podrijetla npr. vrhnja, mlijeka i drugih mliječnih proizvoda, voća, voćnih prerađevina, vina i aromatiziranog vina, voćnog vina, biljnih macerata, biljnih ekstrakata, jaja, kakaa, čokolade, kave, čaja, prehrambene kiseline i drugo.

(2) Liker mora sadržavati najmanje 100 grama šećera na litru, izraženog kao invertni šećer osim u slučaju:

- likera od encijana, koji mora sadržavati najmanje 80 grama šećera na litru, izraženog kao invertni šećer;
- likera od trešanja, koji mora sadržavati najmanje 70 grama šećera na litru, izraženog kao invertni šećer.

#### Članak 61.

(1) Kod proizvodnje likera dozvoljeno je:

- aromatiziranje prirodnim, prirodno-identičnim i umjetnim aromama i aromatskim pripravcima sukladno posebnom propisu o prehrambenim aditivima koji se mogu nalaziti u hrani, ako za pojedinu grupu proizvoda nije drugačije propisano;
- zaslađivanje ako za pojedine proizvode ovim Pravilnikom nije drugačije propisano;
- bojanje prirodnim i umjetnim bojama sukladno posebnom propisu o prehrambenim aditivima koji se mogu nalaziti u hrani, ako za pojedine proizvode ovim Pravilnikom nije drugačije propisano.

#### Članak 62.

Likeri od voćnog soka i voćni likeri mogu se označiti kao »brandy« tako da se ispred riječi navede ime voća. Samo sljedeće navedene složenice mogu se koristiti u predstavljanju likera:

- šljivov brandy;

- narančin brandy;
- breskvina brandy;
- trešnjev brandy.

#### Članak 63.

(1) Na deklaraciji likera može se navesti popis sastojaka, sukladno odredbama pravilnika kojim se propisuje opće deklariranje ili označavanje hrane.

(2) Ukoliko na deklaraciji likera nisu navedeni sastojci sukladno odredbama stavka 2. ovoga članka, proizvod mora pratiti proizvođačka dokumentacija.

(3) Kada se stavljaju na tržište kao gotov proizvod likeri moraju imati alkoholnu jakost najmanje 15% vol. ako za pojedine proizvode ovim Pravilnikom nije drugačije propisano.

#### Članak 64.

Likeri se, ovisno o tehnološkom postupku i vrsti sirovine, stavljaju na tržište kao:

1. Likeri od voćnog soka;
2. Voćni likeri;
3. Likeri od rakija;
4. Biljni likeri;
5. Likeri od kave, čaja, kakaa, čokolade, kole;
6. Emulzijski likeri;
7. Likeri s vinom;
8. Aromatizirani likeri;
9. Ostali likeri.

##### *1. Likeri od voćnog soka*

#### Članak 65.

(1) Likeri od voćnog soka su proizvodi dobiveni miješanjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla s jednim ili više voćnih sokova.

(2) Likeri od voćnog soka u jednoj litri sadrže najmanje 200 mililitara matičnog voćnog soka po kojem se liker zove ili ekvivalentnu količinu koncentrata toga voćnog soka.

(3) U proizvodnji likera od voćnog soka dozvoljeno je korištenje prirodnih aroma izuzev arome voća po kojem proizvod nosi ime.

(4) Nije dozvoljeno bojenje likera od voćnog soka.

##### *2. Voćni likeri*

#### Članak 66.

(1) Voćni likeri su proizvodi dobiveni aromatiziranjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla s maceratima voća ili voćnih dijelova (kore, grančice, voćke) u etilnom alkoholu poljoprivrednog podrijetla i/ili iz njih dobivenim destilatima.

(2) Voćni likeri u jednoj litri sadrže najmanje 200 mililitara macerata voća, odnosno udio destilata je najmanje 33%.

(3) U proizvodnji voćnih likera dozvoljeno je korištenje prirodnih aroma izuzev arome voća po kojem proizvod nosi ime.

(4) Voćne likere je dozvoljeno bojati prirodnim bojama.

(5) Voćnim likerima dozvoljeno je dodati vanilin.

##### *3. Likeri od rakija*

#### Članak 67.

(1) Likeri od rakija su proizvodi dobiveni zaslađivanjem rakija.

(2) U proizvodnji likera od rakija dozvoljeno je korištenje prirodnih aroma izuzev arome voća po kojem proizvod nosi ime.

(3) Likeri od rakija se mogu bojati prirodnim bojama.

(4) Kada se stavljaju na tržište likeri od rakija moraju udovoljavati ovim zahtjevima:

- alkoholna jakost gotovog proizvoda najmanje 15% vol;
- količina šećera najmanje 100 g/l izražena kao invertni šećer;
- ostali sastojci moraju udovoljavati odredbama propisanim ovim Pravilnikom za upotrijebljenu rakiju.

#### *4. Biljni likeri*

##### Članak 68.

(1) Biljni likeri su proizvodi dobiveni aromatiziranjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla maceratima aromatskog bilja i/ili plodova u etilnom alkoholu poljoprivrednog podrijetla i/ili iz njih dobivenim destilatima.

(2) U proizvodnji biljnih likera dozvoljava se korištenje drugih prirodnih aroma.

(3) Biljne likere dozvoljeno je bojati prirodnim i umjetnim bojama.

##### Članak 69.

(1) Biljni likeri mogu se nazivati »gorki biljni liker« ili »bitter-likeri« ako po svojim senzorskim karakteristikama ima neznatno gorak do gorak okus.

(2) Biljni likeri pod nazivom »gorki biljni liker« ili »bitter-likeri« mogu sadržavati manje od 100 g/l šećera.

#### *5. Likeri od kave, čaja, kaka, čokolade, cole*

##### Članak 70.

(1) Likeri od kave, čaja, kaka, čokolade i cole su proizvodi dobiveni miješanjem destilata i/ili ekstrakta onih sirovina po kojima su nazvani s etilnim alkoholom poljoprivrednog podrijetla.

(2) U proizvodnji likera od kave, čaja, kaka, čokolade i cole dozvoljeno je korištenje drugih prirodnih aroma, uključujući vanilin, izuzev aroma po kojima proizvod nosi ime.

(3) Boju proizvoda dozvoljeno je pojačati prirodnim bojama.

#### *6. Emulzijski likeri*

##### Članak 71.

(1) Emulzijski likeri su proizvodi koji se dobivaju miješanjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla sa sirovinama kao što su: jaja, kava, kakao, čokolada, lješnjak, voćne paste koje su prethodno emulgirane s vodom, mlijekom ili vrhnjem.

(2) U proizvodnji emulzijskih likera dozvoljeno je korištenje prirodnih aroma.

(3) U proizvodnji emulzijskih likera dozvoljeno je dodavati vanilin, rum i domaći rum.

(4) U proizvodnji emulzijskih likera nije dozvoljena uporaba nadomjestaka za jaja, šećer i mlijeko.

(5) Nije dozvoljeno bojanje emulzijskih likera.

##### Članak 72.

Liker od jaja se proizvodi od žumanjaka kokošjeg jaja, svježih ili konzerviranih etilnim alkoholom ili smrzavanjem. U jednoj litri likera od jaja mora biti sadržano najmanje 140 grama žumanjka.

##### Članak 73.

Ako se emulzijski liker označava kao krem liker (creme, cream), mora u jednoj litri



sadržavati najmanje 400 mililitara punomasnog mlijeka ili 40 grama mliječne masti iz vrhnja.

#### Članak 74.

(1) Emulzijski likeri se mogu kod duljeg čuvanja u bocama razdvajati, ali se moraju kraćim mućkanjem ponovno vratiti u emulziju.

(2) Rok upotrebe za emulzijske likere ne smije biti duži od jedne godine od dana proizvodnje te mora biti označen na deklaraciji sukladno posebnom propisu o općem deklariranju ili označavanju hrane.

#### Članak 75.

Ako se u proizvodnji emulzijskih likera koriste prirodno-identične i umjetne arome, izuzev vanilina i domaćeg ruma proizvod mora na deklaraciji biti označen kao »aromatizirani emulzijski liker«.

#### Članak 76.

(1) Kada se stavljaju na tržište, emulzijski likeri moraju udovoljavati ovim zahtjevima:

– alkoholna jakost gotovog proizvoda: najmanje 15% vol., osim kod likera od jaja gdje ona iznosi najmanje 14% vol.;

– sadržaj šećera najmanje 150 g/l izražen kao invertni šećer.

(2) Krem likeri moraju sadržavati najmanje 250 g/l šećera izraženog kao ukupni invertni šećer.

### 7. Likeri s vinom

#### Članak 77.

(1) Likeri s vinom su proizvodi dobiveni miješanjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla s vinom.

(2) U jednoj litri moraju sadržavati najmanje 200 mililitara vina.

(3) Dozvoljeno je u liker s vinom dodati vinski destilat i/ili vinjak.

(4) U proizvodnji likera s vinom dozvoljava se korištenje prirodnih aroma.

#### Članak 78.

(1) Naziv »kordijalni liker« nose proizvodi u kojima je udio destilata ili vinjaka 20%, a vina 10%, te uz to sadrže voćne i/ili biljne macerate.

(2) Alkoholna jakost kordijalnih likera kao gotovih proizvoda je najmanje 35% vol.

### 8. Aromatizirani likeri

#### Članak 79.

Aromatizirani likeri su proizvodi koji se dobivaju aromatiziranjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla, aromama dozvoljenim Pravilnikom o aditivima koji se mogu nalaziti u namirnicama.

### 9. Ostali likeri

#### Članak 80.

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

#### Članak 81.

(1) Liker od meda sadrži u jednoj litri najmanje 250 grama prirodnog meda.

(2) U proizvodnji likera od meda mogu se koristiti prirodne arome i prirodne boje, osim aroma koje pojačavaju dojam meda.

#### Članak 82.

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

## E. MIJEŠANA JAKA ALKOHOLNA PIĆA (KOKTELI)

### Članak 83.

(1) Miješana jaka alkoholna pića (koktel, cocktail) su međusobne mješavine dvaju ili više jakih alkoholnih pića, definiranih ovim Pravilnikom ili jaka alkoholna pića s etilnim alkoholom poljoprivrednog podrijetla i/ili voćnim sokom i/ili drugim sokom i/ili aromom i/ili vinom i dr., sa ili bez dodatka šećera.

(2) Alkoholna jakost koktela (cocktaila) kao gotovog proizvoda je najmanje 15% vol.

(3) Deklaracija proizvoda iz stavka 1. ovoga članka mora sadržavati podatak o vrstama pića koja su upotrijebljena za proizvodnju miješanoga jakoga alkoholnog pića i popis sastojaka.

## II. ALKOHOLNA PIĆA

### Članak 84.

Alkoholna pića definirana u članku 3., stavak 2. ovoga Pravilnika, ovisno o uvjetima proizvodnje, tehnološkom postupku i vrsti sirovina, stavljaju se na tržište kao:

- A. Gazirana likerska pića;
- B. Desertna likerska pića;
- C. Miješana alkoholna pića;
- D. Alkoholna pića od meda;
- E. Aromatizirana pića na bazi vina;
- F. Aromatizirani kokteli na bazi vina.

#### *A. Gazirana likerska pića*

### Članak 85.

(1) Gazirana likerska pića su proizvodi dobiveni miješanjem likera sa soda vodom, s tim da ne sadrže manje od 5% vol. ni više od 15% vol. alkohola.

(2) Gazirana likerska pića sadrže najmanje 2 grama ugljičnog dioksida u jednoj litri pića.

#### *B. Desertna likerska pića*

### Članak 86.

(1) Desertna likerska pića su proizvodi dobiveni miješanjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla i šećera s fermentiranim ili alkoholiziranim matičnim sokom voća, grožđa ili povrća uz dodatak macerata aromatskog bilja ili njihovih destilata.

(2) Desertna likerska pića moraju u jednoj litri sadržavati najmanje 400 mililitara matičnog soka voća, grožđa ili povrća.

(3) Kada se stavljaju na tržište desertna likerska pića moraju imati najviše 250 g/l ukupnog ekstrakta.

#### *C. Miješana alkoholna pića*

### Članak 87.

(1) Miješana alkoholna pića su proizvodi dobiveni miješanjem vina i/ili piva i/ili voćnih sokova i/ili osvježavajućih pića i/ili mineralnih voda i/ili voda i dr. s etilnim alkoholom poljoprivrednog podrijetla i/ili jakim alkoholnim pićima i/ili alkoholnim pićima definiranim ovim Pravilnikom.

(2) U miješanim alkoholnim pićima dozvoljeno je zaslađivanje te dodavanje boja i aroma sukladno posebnim propisima.

(3) U miješanim alkoholnim pića dozvoljeno je dodavanje ugljičnog dioksida.

(4) Alkoholna jakost miješanih alkoholnih pića je od 2 – 10% vol.

#### *D. Alkoholna pića od meda (medovine, medice)*

##### Članak 88.

(1) Alkoholna pića od meda su proizvodi dobiveni alkoholnom fermentacijom otopine prirodnog meda.

(2) Za poticanje alkoholne fermentacije dopušteno je dodavanje mineralnih soli.

(3) Kada se stavljaju na tržište, alkoholna pića od meda moraju udovoljavati ovim zahtjevima:

- alkoholna jakost gotovog proizvoda: od 9 do 15% vol.;
- količinu ukupnih kiselina (preračunate na vinsku kiselinu) najviše 3 g/l;
- količinu hlapivih kiselina (preračunate na octenu kiselinu) najviše 1,2 g/l;
- ekstrakt bez šećera najmanje 15 g/l;
- ukupni sumporni dioksid najviše 200 mg/l;
- slobodni sumporni dioksid najviše 30 mg/l.

(4) Dopušteno je dodavanje prirodnih ekstrakta i prirodnih aromatičnih tvari.

#### 5. AROMATIZIRANA PIĆA NA BAZI VINA

##### Članak 89.

(1) Aromatizirana pića na bazi vina su alkoholna pića dobivena od vina, s iznimkom vina koja su proizvedena s dodatkom alkohola kao i vina dobivenih fermentacijom grožđica te im je moguće dodati mošt od grožđa i/ili djelomično fermentirani mošt od grožđa.

(2) Proizvodi iz stavka 1. ovog članka aromatizirani su prirodnim aromatskim tvarima i/ili prirodnim aromatskim pripravcima i/ili tvarima ili pripravcima definiranim u posebnom propisu.

(3) Dopušteno je korištenje aroma sukladno posebnom propisu o prehrambenim aditivima.

(4) Mogu se dodavati aromatično bilje i/ili začini.

(5) Mogu biti zaslađeni, ali im se ne smije dodavati alkohol.

(6) Aromatizirana pića na bazi vina imaju alkoholnu jakost najmanje 7% vol. i najviše 14,5% vol.

(7) Vina koja su korištena u proizvodnji aromatiziranih pića na bazi vina moraju biti prisutna u gotovom proizvodu s udjelom ne manjim od 50%.

#### 6. AROMATIZIRANI KOKTELI NA BAZI VINA

##### Članak 90.

(1) Aromatizirani kokteli na bazi vina su alkoholna pića dobivena od vina i/ili mošta od grožđa.

(2) Proizvodi iz stavka 1. ovog članka aromatizirani su prirodnim aromatskim tvarima i/ili prirodnim aromatskim pripravcima i/ili tvarima ili pripravcima definiranim u posebnom propisu.

(3) Dopušteno je korištenje aroma sukladno posebnom propisu o prehrambenim aditivima.

(4) Mogu se dodavati aromatično bilje i/ili začini.

(5) Mogu biti zaslađeni i obojani, ali im se ne smije dodavati alkohol.

(6) Alkoholna jakost kod stavljanja na tržište je 7% vol.

(7) Vina ili mošt od grožđa koji su korišteni u proizvodnji moraju biti prisutni u gotovom proizvodu s udjelom ne manjim od 50%.

## Kokteli na bazi vina

### Članak 91.

(1) Kokteli na bazi vina su aromatizirana alkoholna pića kod kojih količina koncentriranog mošta od grožđa ne prelazi 10% ukupnog volumena gotovog proizvoda.

(2) Količina šećera, izraženog kao invertni šećer, manja je od 80 g/l.

Aromatizirani pjenušavi kokteli na bazi grožđa

### Članak 92.

(1) Aromatizirani pjenušavi kokteli na bazi grožđa su alkoholna pića proizvedena isključivo od mošta od grožđa čija je alkoholna jakost manja od 4% vol.

(2) Proizvodi iz stavka 1. ovog članka sadrže ugljični dioksid koji potječe isključivo iz fermentacije korištenih proizvoda.

## V. PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

### Članak 93.

(1) Proizvodi iz članka 3. ovog Pravilnika koji se stavljaju na tržište Republike Hrvatske moraju biti označeni posebnim markicama Ministarstva financija, na način i pod uvjetima propisanim posebnim propisom kojim se uređuje posebni porez na alkohol.

(2) Iznimno od stavka 1. ovoga članka, na tržište se mogu stavljati proizvodi označeni markicama izdanima od strane Hrvatskog zavoda za vinogradarstvo i vinarstvo do isteka zaliha, odnosno do 31. prosinca 2006. godine.

### Članak 94.

Danom početka primjene ovoga pravilnika prestaju važiti odredbe Pravilnika o kakvoći alkoholnih pića (»Narodne novine« 53/91, 102/03 158/03) i odredbe članka 83., 84., 85., 86. i 87. Pravilnika o vinu (»Narodne novine« 96/96,7/97, 117/97, 57/00).

### Članak 95.

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objave u »Narodnim novinama« i primjenjuje se od 1. siječnja 2005. godine.

Klasa: 011-02/04-01/102

Urbroj: 525-1-04-1

Zagreb, 3. prosinca 2004.

Ministar

**Petar Čobanković**, v. r.

## PRILOG 1.

### ETILNI ALKOHOL

Etilni alkohol poljoprivrednog podrijetla koji se koristi u proizvodnji alkoholnih pića definiranih ovim Pravilnikom mora biti proizveden isključivo od sirovina poljoprivrednog podrijetla i mora udovoljavati ovim temeljnim zahtjevima:

1. organoleptička (senzorna) svojstva: ne smije se osjetiti miris i okus drugačiji od onoga koji potječe od upotrijebljenih sirovina,
2. minimalna alkoholna jakost 96 % vol.,
3. maksimalni zaostali sadržaj hlapivih sastojaka:
  - ukupna kiselost (preračunata na octenu kiselinu): 1,5 grama po hektolitr preračunato na 100 % vol. alkohola,
  - esteri (preračunati na etil acetat): 1,3 grama po hektolitr preračunato na 100 % vol. alkohola,

- aldehidi (preračunati na acetaldehid): 0,5 grama po hektolitrú preračunato na 100 % vol. alkohola,
- viši alkoholi (preračunati na metil-2-propanol-1): 0,5 grama po hektolitrú preračunato na 100 % vol. alkohola,
- metanol: 50 grama po hektolitrú preračunato na 100 % vol. alkohola,
- hlapive baze koje sadrže dušik: 0,1 grama po hektolitrú preračunato na 100 % vol. alkohola,
- suhi ekstrakt: 1,5 grama po hektolitrú preračunato na 100 % vol. alkohola,
- furfurol: ne smije sadržavati.