

Pravilnik o kategorijama, kvalitetu i deklarisanju rakije i drugih alkoholnih pića

("Sl. glasnik RS", br. 74/2010 i 70/2011)

SADRŽAJ

- I. Uvodne odredbe
- II. Kategorije alkoholnih pića i sadržina proizvođačke specifikacije
- III. Uslovi u pogledu kvaliteta
- IV. Način deklarisanja rakije i drugih alkoholnih pića
- V. Završne odredbe

I. UVODNE ODREDBE

Član

1.

Ovim pravilnikom bliže se propisuju kategorije rakije i drugih alkoholnih pića i sadržina proizvođačke specifikacije, uslovi koje u pogledu kvaliteta moraju da ispunjavaju rakija i druga alkoholna pića, kao i način deklarisanja rakije i drugih alkoholnih pića.

Član

2.

Ovaj pravilnik primenjuje se na sva alkoholna pića koja se nalaze na tržištu Republike Srbije, bilo da su ona proizvedena u Republici Srbiji ili izvan Republike Srbije, kao i na alkoholna pića proizvedena u Republici Srbiji a namenjena su za izvoz, osim odredaba o proizvodnji po proizvođačkoj specifikaciji za pojedine kategorije žestokih alkoholnih pića koje se primenjuju samo na proizvodnju rakije i drugih alkoholnih pića u Republici Srbiji.

Član

3.

Pojedini izrazi upotrebljeni u ovom pravilniku imaju sledeće

- 1) destilacija je proces izdvajanja sastojaka iz tečne smeše fizičkim procesom isparavanja, a zatim kondenzovanja tih sastojaka;
- 2) voćni destilat je poluproizvod dobijen alkoholnom fermentacijom, destilacijom i/ili redestilacijom kljuka voća sa košticama ili bez njih, sa maksimalnim sadržajem etanola 86 % v/v, minimalnim sadržajem isparljivih sastojaka 1.500 mg/l a.a. i sadržajem metanola od 2.000 do 20.000 mg/l a.a. koji u potpunosti potiče od destilovanog i/ili redestilovanog kljuka voća. Kada se u nazivu voćnog destilata navodi upotrebljeno voće, taj destilat mora da bude proizveden isključivo od tog voća;
- 3) destilat poljoprivrednog porekla je poluproizvod dobijen alkoholnom fermentacijom i destilacijom i/ili redestilacijom poljoprivrednih sirovina sa maksimalnim sadržajem etanola 86 % v/v, koji ima karakteristike sirovine od koje potiče. Kada se u nazivu ovog destilata navodi upotrebljena sirovina, taj destilat mora da bude proizveden isključivo od te sirovine;
- 4) vinski destilat je poluproizvod dobijen destilacijom i/ili redestilacijom vina, sa vinskim talogom ili bez

njega, sa maksimalnim sadržajem etanola 86% v/v, minimalnim sadržajem isparljivih sastojaka 1.250 mg/l a.a. i sadržajem metanola od 200 do 2.000 mg/l a.a. koji u potpunosti potiču od destilovanog vina;

5) destilat od grožđa (lozov destilat) je poluproizvod dobijen fermentacijom, destilacijom i/ili redestilacijom kljuka grožđa, bez vinskog etanola ili sa maksimalnim sadržajem vinskog etanola 15%, sa maksimalnim sadržajem etanola 86 % v/v, minimalnim sadržajem isparljivih sastojaka 1.250 mg/l a.a. i sadržajem metanola od 1.000 do 4.000 mg/l a.a. koji u potpunosti potiču od destilovanog i/ili redestilovanog kljuka grožđa;

6) rafinirani etil alkohol je proizvod poljoprivrednog porekla koji mora da ispunjava uslove kvaliteta propisane srpskim standardom SRPS.E.M3020, etil alkohol, fermentisan – uslovi kvaliteta ili uslove kvaliteta propisane posebnim propisom. Kada se u nazivu ovog proizvoda navodi upotrebljena sirovina, on mora da bude proizveden isključivo od te sirovine;

7) šira je tečan proizvod dobijen posle muljanja grožđa, ceđenjem kljuka;

8) kljuk je sveže izmuljano voće ili grožđe;

9) komina je ostatak dobijen posle presovanja fermentisanog ili nefermentisanog voća ili grožđa;

10) sadržaj etanola je sadržaj čistog etil alkohola u 100 ml proizvoda na temperaturi od 20°S koji se izražava mernom jedinicom % v/v;

11) sadržaj isparljivih sastojaka je zbirna količina isparljivih sastojaka (osim etil alkohola, metil alkohola i ukupnih kiselina) u destilatu, rakiji i drugim alkoholnim pićima, koji se dobijaju isključivo destilacijom i/ili redestilacijom fermentisane sirovine;

12) sazrevanje (starenje) je proces koji se odvija u odgovarajućim drvenim sudovima, tokom kojeg se dešavaju procesi ekstrakcije i hemijske reakcije u cilju menjanja senzorskih karakteristika alkoholnog pića;

13) odležavanje je proces harmonizacije postojećih sastojaka alkoholnog pića koji se odvija u inertnim sudovima;

14) mešanje je spajanje dva ili više različitih alkoholnih pića ili destilata da bi se dobilo novo alkoholno piće;

15) ujednačavanje (blending) je postupak sastavljanja alkoholnih pića iste kategorije koja se odlikuju manjim razlikama u kvalitetu koje su nastale zbog načina proizvodnje, različitog područja na kojima su proizvedena, perioda sazrevanja i odležavanja. Alkoholno piće proizvedeno na ovaj način pripada istoj kategoriji alkoholnih pića kojoj je pripadalo pre ujednačavanja;

16) dodavanje rafinisanog etil alkohola je dodavanje etil alkohola poljoprivrednog porekla, razblaženog ili nerazblaženog;

17) zaslađivanje je dodavanje jedne ili više sirovina prilikom proizvodnje drugih alkoholnih pića i to:

– šećera (saharoza, glukoza, fruktoza, glukozni sirup, glukozno – fruktozni sirup, fruktozni sirup i maltozni sirup),

– prečišćene koncentrovane groždane šire, koncentrovane groždane šire, sveže groždane šire, koncentrovanog voćnog soka,

– prženog šećera,

– sirupa od rogača,

– bilo koje druge dozvoljene prirodne ugljenohidratne supstance čije je dejstvo slično dejstvu ovih sirovina;

18) dodavanje arome (aromatizovanje) je dodavanje jedne ili više aroma, koje su u skladu sa propisom o kvalitetu i drugim zahtevima za arome za prehrambene proizvode, prilikom proizvodnje drugih alkoholnih pića;

19) dodavanje boje je dodavanje jedne ili više boja, koje su u skladu sa propisom o kvalitetu i uslovima upotrebe aditiva i njihovih mešavina, prilikom proizvodnje alkoholnih pića;

20) dodavanje vode je dodavanje destilovane, demineralizovane ili omekšane vode, koja ne menja prirodu alkoholnih pića prilikom njihove proizvodnje;

21) maceracija je proces ekstrahovanja sastojaka bilja, voća ili plodova u destilatima ili rakijama pri čemu nastaju macerati;

22) alkoholizacija je proces ekstrahovanja sastojaka aromatičnog bilja, voća ili plodova u rafinisanom etil alkoholu, pri čemu nastaju alkoholi;

23) deklarisanje (deklaracija) jesu svi opisi i druge reference, oznake, trgovačke ili geografske oznake na osnovu kojih se alkoholna pića razlikuju, a koji se nalaze na posudi, uključujući zatvarač, cedulju prikachu za sud i omotač koji pokriva grlić boce;

24) opis jesu sve reči koje se koriste prilikom deklarisanja, predstavljanja i pakovanja proizvoda na etiketi, propratnoj dokumentaciji u transportu, trgovačkoj dokumentaciji (naročito u fakturama ili otpremnicama) i reklamnom materijalu;

25) predstavljanje jesu izrazi, slike, crteži i slično koji se koriste na deklaraciji, pakovanju, sudovima, poklopcima, prilikom prodaje, reklamiranja i promocija bilo koje vrste;

26) pakovanje jeste zaštitni omotač (papir, sve vrste obloga, slama, kartonska i drvena kutija, sanduk i slično) koji se koristi za jednu ili više posuda prilikom transporta i prodaje;

27) originalno punjenje je pojedinačno punjenje proizvoda u ambalažu, maksimalne neto zapremine 5.000 ml kojim se obezbeđuje očuvanje kvaliteta alkoholnog pića do momenta otvaranja i koje se nakon otvaranja ne može vratiti u prvobitan položaj;

28) nominalna (deklarisana) zapremina originalnog punjenja je zapremina tečnosti naznačena na pojedinačnom punjenju alkoholnog pića;

29) aktuelna zapremina originalnog punjenja je zapremina tečnosti koju punjenje stvarno sadrži, mereno na temperaturi od 20° S;

30) pike je proizvod dobijen:

- fermentacijom sveže komine koja je imala maceraciju u vodi,
- crpljenjem fermentisane komine uz pomoć vode.

II. KATEGORIJE ALKOHOJNIH PIĆA I SADRŽINA PROIZVOĐAČKE SPECIFIKACIJE

1. Kategorije pića.

Član

4.

Alkoholna pića koja se kategorišu su rakije i žestoka alkoholna

Kategorizacija rakija i žestokih alkoholnih pića vrši se u zavisnosti od uslova u pogledu kvaliteta koje oni ispunjavaju.

Kategorije rakije jesu: rakija od šljive, voćna rakija (rakija od voća), rakija od jabuka i rakija od krušaka, rakija od grožđa, lozovača (loza ili lozova rakija), komovica, rakija od vina, vinjak, brendi weinbrand), vinovica, rakija od voćne komine, rakija od suvog grožđa, rakija od taloga (hefebrand), rum, viski (whisky ili whiskey), rakija od žitarica, travarica, klekovača, lincura, specijalna rakija, rakija od meda (medovača), bierbrend (bierbrand ili eau de vie de biere) i topinambur (rakija od jerusalimske artičoke). Kategorije žestokih alkoholnih pića jesu: vodka, aromatizovana vodka, alkoholno piće (sa nazivom voća) proizvedeno maceracijom i destilacijom, geist (sa nazivom voća ili sirovine), encijan, džin, destilovani džin, london džin, domaći brendi, klekom aromatizovano alkoholno piće, kimom aromatizovano alkoholno piće, akvavit (aquavit), anisom aromatizovano alkoholno piće, cimetom aromatizovano alkoholno piće (vākeva glōgi ili spiritglōgg), berenburg (beerenburg), aromatizovano alkoholno piće na bazi meda (honey ili mead nectar), rumom aromatizovano alkoholno piće (domaći rum), pastis, marsejski pastis, anisonka, destilovana anisonka, mistra, alkoholno piće gorkog ukusa (bitter), liker, krem od (sa nazivom voća ili sirovine), krem de kasis, guignolet, punč od ruma, džin od gloginje (sloe džin), sambuka, maraskino, liker od lešnika (noccino), liker od jaja (advocaat, avocat, advokat) i liker sa jajima. Ostala alkoholna pića jesu alkoholna pića koja ne ispunjavaju uslove u pogledu kvaliteta propisane za rakije ili žestoka alkoholna pića, odnosno za njihove kategorije.

2. Sadržina proizvođačke specifikacije

Član	5.
Proizvođačka specifikacija	sadrži:
1) evidencijski	broj;
2) datum	donošnja;
3) datum početka	proizvodnje;
4) vrstu i količinu sirovina, dodataka i drugih supstanci koje se upotrebljavaju u proizvodnji određenog proizvoda;	
5) opis tehnološkog postupka	proizvodnje;
6) izveštaj o fizičko-hemijskom ispitivanju kvaliteta i zdravstvene ispravnosti od ovlašćene akreditovane laboratorije;	
7) druge podatke, u skladu sa propisom kojim se uređuje deklarisanje i označavanje.	
Proizvođačka specifikacija mora da bude potpisana i overena od strane odgovornog lica proizvođača, a za proizvode iz uvoza obezbeđuje se i overen prevod proizvođačke specifikacije.	

III. USLOVI U POGLEDU KVALITETA

Član	6.
Alkoholna pića ispunjavaju uslove u pogledu kvaliteta ako su proizvedena od propisanih sirovina, određenim tehnološkim postupkom proizvodnje i ako imaju odgovarajuća fizičko-hemijska i senzorska svojstva	
propisana	ovim pravilnikom.
1. Opšti uslovi u pogledu kvaliteta alkoholnih pića	

Član	7.
Alkoholna pića	proizvode se:

- 1) direktno destilacijom, odnosno redestilacijom fermentisanih sirovina poljoprivrednog porekla ili
- 2) direktno maceracijom ili alkoholizacijom ili sličnom preradom biljnog materijala u destilatima, rafinisanom etil alkoholu ili alkoholnim pićima, dodavanjem ili bez dodavanja dozvoljenih zaslađivača, boja, aroma, drugih poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda ili
- 3) mešanjem alkoholnog pića sa jednim ili više drugih alkoholnih pića, mešanjem alkoholnih pića sa rafinisanim etil alkoholom, mešanjem alkoholnih pića sa destilatima, mešanjem destilata sa rafinisanim etil alkoholom i mešanjem alkoholnih pića, destilata i rafinisanog etil alkohola sa drugim pićima.

Član 8.

U proizvodnji alkoholnih pića nije dozvoljena upotreba:

- 1) sredstava za pojačanje utiska o alkoholnoj jačini proizvoda (kapsicin, alindisulfid i drugo);
- 2) etil alkohola sintetičkog porekla i drugih etil alkohola koji nisu poljoprivrednog porekla;
- 3) nerafinisanog etil alkohola;
- 4) denaturisanog etil alkohola;
- 5) metil alkohola, acetaldehida, propanola, izobutanola, izoamilalkohola, etilacetata;
- 6) narkotika i psihotropnih materija;
- 7) jonizujućih i ultraljubičastih zraka.

2. Uslovi u pogledu kvaliteta rakija

Član 9.

Rakije se proizvode alkoholnom fermentacijom i destilacijom poljoprivrednih sirovina na način propisan ovim pravilnikom za svaku kategoriju rakije. U proizvodnji rakija nije dozvoljeno dodavati rafinisan etil alkohol (bez obzira da li je razblažen ili ne), šećere i druge zaslađivače, arome i alkoholate. Rakijama nije dozvoljeno dodavati karamel, osim onim rakijama kod kojih je to propisano ovim pravilnikom, i to isključivo za potrebe doterivanja boje. U proizvodnji rakija dozvoljena je upotreba macerata, destilovanih macerata i delova biljaka ili njihovih mešavina samo kod onih rakija kod kojih je to propisano ovim pravilnikom. U proizvodnji rakija dozvoljeno je sazrevanje destilata.

2.1. Rakija od šljive

Član 10.

Rakija od šljive proizvodi se isključivo alkoholnom fermentacijom i destilacijom i/ili redestilacijom kljuka šljive.

U proizvodnji rakije od šljive destilacija se vrši do sadržaja etanola u destilatu maksimalno 86 % v/v i tako da destilat sačuva aromu i ukus koji potiču od upotrebene šljive.

Rakija od šljive sadrži:

- | | | | | | | | |
|----|------------|----------|---|------------|-------|------|-------|
| 1) | isparljive | sastojke | – | minimalno | 2.000 | mg/l | a.a.; |
| 2) | metanol | – | | maksimalno | 2.000 | mg/l | a.a.; |
| 3) | etanol | – | | minimalno | 37,5 | % | v/v. |

Kada rakija od šljive pored sastojaka iz stava 3. tač. 1) i 2) ovog člana sadrži maksimalno 30 % v/v etanola, takva rakija od šljive naziva se: „meki”.

Rakija od šljive koja je proizvedena od kljuka šljive sa košticom pored sastojaka iz stava 3. ovog člana,

sadrži cijanovodoničnu kiselinu maksimalno 50 mg/l a.a. i benzaldehida maksimalno 1.000 mg/l a.a.. Rakiji od šljive može se dodati karamel, i to isključivo za potrebe doterivanja boje.

2.2. Voćna rakija (rakija od voća)

Član

11.

Voćna rakija proizvodi se isključivo alkoholnom fermentacijom i destilacijom i/ili redestilacijom kljuka sočnog dela voća sa košticama ili bez njih ili šire od voća ili bobica voća. U proizvodnji voćne rakije destilacija se vrši do sadržaja etanola u destilatu maksimalno 86 % v/v i tako da destilat sačuva aromu i ukus koji potiču od upotrebljenih sirovina. Voćna rakija sadrži:

1)	isparljive	sastojke	–	minimalno	2.000	mg/l	a.a.;
2)	metanol	–		maksimalno	10.000	mg/l	a.a.;
3)	etanol	–		minimalno	37,5	%	v/v.

Izuzetno od stava 3. tačka 2) ovog člana, voćna rakija od jabuke (*Malus domestica* Borkh.), maline (*Rubus ideaus* L), kupine (*Rubus fruticosus* auct.aggr.), kajsije (*Prunus armeniaca* L.) i breskve (*Prunus persiaca* L. Batsch.) sadrži maksimalno 2.000 mg/l a.a. metanola, a voćna rakija od kruške vilijamovke (*Prunus communis* L.cv. Williams), ribizle (*Ribes rubrum* L.), borovnice (*Ribes nigrum* L.), oskoruše (*Sorbus acuparia* L.), bobica zove (*Sorbus nigra* L.), dunje (*Cydonia oblonga* Mill.) i bobica kleke (*Juniperus communis* L. i/ili *Juniperus oxicedrus* L.) sadrži maksimalno 13.500 mg/l a.a. metanola. Kada voćna rakija pored sastojaka iz stava 3. tač. 1) i 2) ovog člana sadrži maksimalno 30 % v/v etanola, takva voćna rakija naziva se: „meka”.

Voćna rakija proizvedena od koštičavog voća pored sastojaka iz stava 3. ovog člana sadrži cijanovodoničnu kiselinu maksimalno 70 mg/l a.a. i benzaldehid maksimalno 130 mg/l a.a..

2.3. Rakija od jabuka i rakija od krušaka

Član

12.

Rakija od jabuka i rakija od krušaka proizvode se isključivo destilacijom jabuka ili krušaka do sadržaja etanola u destilatu maksimalno 86 % v/v i tako da destilat sačuva aromu i ukus koji potiču od upotrebljenih sirovina.. Rakija od jabuka i rakija od krušaka sadrže:

1)	isparljive	sastojke	–	minimalno	2.000	mg/l	a.a.;
2)	metanol	–		maksimalno	10.000	mg/l	a.a.;
3)	etanol	–		minimalno	37,5	%	v/v.

Kada rakija od jabuka i rakija od krušaka pored sastojaka iz stava 2. tač. 1) i 2) ovog člana sadrži maksimalno 30 % v/v etanola, takva rakija od jabuka i rakija od krušaka naziva se: „meka”.

2.4. Rakija od grožđa

Član

13.

Rakija od grožđa proizvodi se isključivo od destilata od grožđa

Rakija	od	grožđa	sadrži:
1)	isparljive	sastojke nastale isključivo destilacijom –	minimalno 1.250 mg/l a.a.;

- 2) metanol – maksimalno 2.000 mg/l a.a.;
- 3) etanol – minimalno 37,5 % v/v.

U proizvodnji rakije od grožđa mogu se upotrebljavati poluproizvodi grožđa i vina, kao i macerati voća proizvedeni isključivo u vinima i destilatima i biljni ekstrakti. Rakiji od grožđa može se dodati karamel, i to isključivo za potrebe doterivanja boje.

2.5. Lozovača (loza ili lozova rakija)

Član 14.

Lozovača se proizvodi isključivo destilacijom i/ili redestilacijom fermentisanog kljuka grožđa do sadržaja etanola u destilatu maksimalno 86 % v/v.

Lozovača sadrži:

- 1) isparljive sastojke nastale isključivo destilacijom upotrebljenih sirovina – minimalno 1.250 mg/l a.a.;
- 2) metanol nastao isključivo destilacijom upotrebljenih sirovina – maksimalno 4.000 mg/l a.a.;
- 3) etanol – minimalno 37,5 % v/v.

U proizvodnji lozovače mogu se upotrebljavati poluproizvodi grožđa i vina, kao i macerati i ekstrakti grožđa proizvedeni isključivo u destilatima od grožđa. Lozovači se može dodati karamel, i to isključivo za potrebe doterivanja boje.

2.6. Komovica

Član 15.

Komovica se proizvodi isključivo od fermentisane komine grožđa koja se destiluje direktno sa vodenom parom ili koja se destiluje tako što joj se predhodno doda voda, do sadržaja etanola u destilatu maksimalno 86 % v/v.

Destilat iz stava 1. ovog člana može se redestilovati do sadržaja etanola maksimalno 86 % v/v. Fermentisanoj komini iz stava 1. ovog člana može da se doda vinski talog maksimalno 25 kg na 100 kg upotrebljene komine.

Ako se fermentisanoj komini doda vinski talog iz stava 3. ovog člana, učešće etanola dobijenog iz vinskog taloga u ukupnom sadržaju etanola komovice može da iznosi maksimalno 35 %.

Komovica sadrži:

- 1) isparljive sastojke – minimalno 1.400 mg/l a.a.;
- 2) metanol – maksimalno 10.000 mg/l a.a.;
- 3) etanol – minimalno 37,5 % v/v.

Komovici se može dodati karamel, i to isključivo za potrebe doterivanja boje.

2.7. Rakija od vina

Član 16.

Rakija od vina proizvodi se od vinskog destilata kome može da se doda vinski alkohol ili redestilacijom vinskog destilata do sadržaja etanola u destilatu maksimalno 86% v/v.

Rakija od vina sadrži:

- 1) isparljive sastojke nastale isključivo destilacijom ili redestilacijom upotrebljenih sirovina – minimalno 1.250 mg/l a.a.;
- 2) metanol nastao isključivo destilacijom ili redestilacijom upotrebljenih sirovina – maksimalno 2.000 mg/l

a.a.;

3) etanol – minimalno 37,5 % v/v.

Rakiji od vina se može dodati karamel, i to isključivo za potrebe doterivanja boje.

2.8. Vinjak

Član 17.

Vinjak se proizvodi od vinskog destilata koji je sazrevao najmanje jednu godinu u hrastovim sudovima čija je zepremina veća od 1.000 litara ili najmanje šest meseci u hrastovim sudovima čija je zepremina manja od 1.000 litara.

Vinjak sadrži:

1) isparljive sastojke nastale isključivo destilacijom ili redestilacijom upotrebljenih sirovina – minimalno 1.250 mg/l a.a.;

2) metanol nastao isključivo destilacijom ili redestilacijom upotrebljenih sirovina – maksimalno 2.000 mg/l a.a.;

3) etanol – minimalno 37,5 % v/v.

U proizvodnji vinjaka, u skladu sa tradicijom njegove proizvodnje u Republici Srbiji, mogu se dodavati poluproizvodi grožđa i vina, macerati

voća, biljni ekstrakti i aromatske materije iz voća proizvedene isključivo u vinima i destilatima.

Vinjaku se može dodati karamel, i to isključivo za potrebe doterivanja boje.

2.9. Brendi (weinbrand)

Član 18.

Brendi se proizvodi od vinskog alkohola, kome može da se doda vinski destilat, destilovanog do sadržaja etanola u destilatu maksimalno 94,8 % v/v.

Ako se vinskom alkoholu iz stava 1. ovog člana doda vinski destilat, učešće etanola dobijenog iz vinskog destilata u ukupnom sadržaju etanola brendija može da iznosi maksimalno 50 %. Brendi mora da sazreva najmanje jednu godinu u hrastovim sudovima ili najmanje šest meseci u hrastovim sudovima čija je zapremina manja od 1.000 litara.

Brendi sadrži:

1) isparljive sastojke nastale isključivo destilacijom ili redestilacijom upotrebljenih sirovina – minimalno 1.250 mg/l a.a.;

2) metanol nastao isključivo destilacijom ili redestilacijom upotrebljenih sirovina – maksimalno 2.000 mg/l a.a.;

3) etanol – minimalno 36 % v/v.

Brendiju se može dodati karamel, i to isključivo za potrebe doterivanja boje.

2.10. Vinovica

Član 19.

Vinovica se proizvodi destilacijom ili redestilacijom vina sa vinskim talogom ili destilacijom vina sa vinskim talogom ili bez njega kome se dodaje 30 % komine, do sadržaja etanola u destilatu maksimalno 86 % v/v.

Vinovica						sadrži:
1)	isparljive	sastojke	–	minimalno	1.400	mg/l a.a.;
2)	metanol	–		maksimalno	4.000	mg/l a.a.;
3)	etanol	–		minimalno	37,5	% v/v.

Vinovici se može dodati karamel, i to isključivo za potrebe doterivanja boje.

2.11. Rakija od voćne komine

Član 20.

Rakija od voćne komine proizvodi se isključivo fermentacijom i destilacijom voćne komine do sadržaja etanola u destilatu maksimalno 86 % v/v.

Destilat iz stava 1. ovog člana može se redestilovati do sadržaja etanola maksimalno 86 % v/v.

Rakija od voćne komine sadrži:

1)	isparljive	sastojke	–	minimalno	2.000	mg/l a.a.;
2)	metanol	–		maksimalno	15.000	mg/l a.a.;
3)	etanol	–		minimalno	37,5	% v/v.

Rakija od voćne komine proizvedena od koštičavog voća pored sastojaka iz stava 3. ovog člana sadrži cijanovodoničnu kiselinu maksimalno 70 mg/l a.a..

Rakiji od voćne komine može se dodati karamel, i to isključivo za potrebe doterivanja boje.

2.12. Rakija od suvog grožđa

Član 21.

Rakija od suvog grožđa proizvodi se isključivo destilacijom proizvoda dobijenih alkoholnom fermentacijom ekstrakta suvog grožđa vrste Corinth black ili aleksandrijski muskat do sadržaja etanola u destilatu maksimalno 94,8 % v/v i tako da destilat sačuva aromu i ukus koji potiču od upotrebljenih sirovina.

Rakija od suvog grožđa sadrži etanol minimalno 37,5 % v/v.

Rakiji od suvog grožđa može se dodati karamel, i to isključivo za potrebe doterivanja boje.

2.13. Rakija od taloga (hefebrand)

Član 22.

Rakija od taloga se proizvodi isključivo destilacijom vinskog taloga ili taloga od fermentisanog voća do sadržaja etanola u destilatu maksimalno 86 % v/v.

Rakija od taloga sadrži etanol minimalno 38 % v/v.

Rakiji od taloga može se dodati karamel, i to isključivo za potrebe doterivanja boje.

2.14. Rum

Rum se proizvodi:

Član 23.

1) isključivo alkoholnom fermentacijom i destilacijom melase ili sirupa proizvedenih tokom prerade šećerne trske ili od soka šećerne trske do sadržaja etanola u destilatu maksimalno 96 % v/v i tako da destilat ima prepoznatljive specifične senzorske karakteristike ruma;

2) isključivo alkoholnom fermentacijom i destilacijom soka šećerne trske i tako da ima aromatske karakteristike svojstvene rumu i sadržaj isparljivih sastojaka minimalno 2.250 mg/l a.a..
Rum sadrži etanol minimalno 37,5 % v/v.
Rumu se može dodati karamel, i to isključivo za potrebe doterivanja boje.

2.15. Viski (whisky ili whiskey)

Član 24.

Viski se proizvodi isključivo destilacijom slada od žitarica kome se mogu dodati cela zrna ostalih žitarica, a koji je:

1) zaslađen diastazom koja potiče od malta prisutnog u sladu, dodavanjem ili bez dodavanja drugih prirodnih enzima;

2) fermentisan delovanjem kvasaca.

Destilacija iz stava 1. ovog člana može da se obavlja jednom ili više puta do sadržaja etanola u destilatu maksimalno 94,8 % v/v i tako da destilat sačuva aromu i ukus koji potiču od upotrebljenih sirovina. Krajnji destilat mora da sazreva najmanje tri godine u drvenim sudovima čija je zapremina manja od 700 litara. Krajnjem destilatu može da se doda voda i čist karamel, i to isključivo za potrebe doterivanja boje, tako da zadrži svoju boju, aromu i ukus kao rezultat proizvodnih procesa iz st. 1, 2. i 3. ovog člana. Viski sadrži etanol minimalno 40 % v/v. U proizvodnji viskija nije dozvoljeno dodavanje bilo kog aditiva osim čistog karamela, i to isključivo za potrebe doterivanja boje.

2.16. Rakija od žitarica

Član 25.

Rakija od žitarica se proizvodi isključivo destilacijom fermentisane komine celih zrna žitarica i ima senzorske karakteristike koje potiču od upotrebene sirovine. Rakija od žitarica koja se proizvodi destilacijom iz fermentisane komine celih zrna žitarica do sadržaja etanola u destilatu maksimalno 95 % v/v i ima senzorske karakteristike koje potiču od upotrebene sirovine naziva se: „žitni brendi”. Rakija od žitarica, osim rakije od žitarica pod nazivom: „korn”, sadrži etanol minimalno 35 % v/v. Rakiji od žitarica se može dodati karamel, i to isključivo za potrebe doterivanja boje.

2.17. Travarica

Član 26.

Travarica se proizvodi od destilata poljoprivrednog porekla ili od mešavina destilata, dodavanjem macerata i/ili destilovanih macerata aromatičnih biljaka ili delova biljaka. Minimalni sadržaj isparljivih sastojaka u travarici zavisi od vrste destilata upotrebljenog u njenoj proizvodnji i mora biti identičan minimalnom sadržaju isparljivih sastojaka u tom destilatu. Maksimalan sadržaj metanola u travarici mora biti identičan maksimalnom sadržaju metanola u upotrebnoj sirovini. Pored sastojaka iz st. 2. i 3. ovog člana travarica sadrži minimalno 37,5 % v/v etanola. Travarici se može dodati karamel, i to isključivo za potrebe doterivanja boje. Travarica se proizvodi po proizvođačkoj specifikaciji.

2.18. Klekovača

Član 27.

Klekovača se proizvodi od rakija, destilata ili njihovih mešavina, dodavanjem macerata i/ili destilovanih

macerata plodova kleke (*Fructus juniperi communis*). Minimalni sadržaj isparljivih sastojaka u klekovači zavisi od vrste rakije, destilata ili njihovih mešavina upotrebljenih u njenoj proizvodnji i mora biti identičan minimalnom sadržaju isparljivih sastojaka u upotrebljenim sirovinama. Maksimalan sadržaj metanola u klekovači mora biti identičan maksimalnom sadržaju metanola u upotrebljenoj sirovini. Pored sastojaka iz st. 2. i 3. ovog člana klekovača sadrži minimalno 37,5 % v/v etanola.

Klekovači se može dodati karamel, i to isključivo za potrebe doterivanja boje.

2.19. Lincura

dodavanjem:

Član 28.

Lincura se proizvodi od rakija, destilata ili njihovih mešavina

- 1) macerata i/ili destilovanih macerata delova biljke žute lincure (*Gentiana Lutea*);
 - 2) mešavine delova biljke žute lincure sa drugim aromatičnim biljkama;
 - 3) mešavine delova biljke žute lincure sa maceratom žute lincure i drugih aromatičnih biljaka.
- U lincuri mora da preovlađuje sadržaj i miris biljke žute lincure. Minimalni sadržaj isparljivih sastojaka u lincuri zavisi od vrste rakije, destilata ili njihovih mešavina koji su upotrebljeni u njenoj proizvodnji i mora biti identičan minimalnom sadržaju isparljivih sastojaka u upotrebljenim sirovinama. Maksimalan sadržaj metanola u lincuri mora biti identičan maksimalnom sadržaju metanola u upotrebljenoj sirovini. Pored sastojaka iz st. 3. i 4. ovog člana lincura sadrži minimalno 37,5 % v/v etanola. Lincuri se može dodati karamel, i to isključivo za potrebe doterivanja boje. Lincura se proizvodi po proizvođačkoj specifikaciji.

2.20. Specijalna rakija

Član 29.

- Specijalna rakija se proizvodi od rakija ili destilata dodavanjem:
- 1) delova biljaka i macerata;
 - 2) destilovanih macerata biljaka ili voća ili povrća;
 - 3) koncentrovanih voćnih sokova;
 - 4) meda.

Svaka vrsta specijalne rakije proizvodi se posebnim tehnološkim postupkom koji zavisi od vrste sirovine koja je upotrebljena u proizvodnji. Specijalna rakija sadrži etanol minimalno 37,5 % v/v. Sadržaj isparljivih sastojaka i metanola u specijalnoj rakiji zavisi od vrste rakije ili destilata upotrebljenog u njenoj proizvodnji i on mora biti srazmeran sadržaju isparljivih sastojaka i metanola u upotrebljenoj rakiji ili destilatu. Specijalnoj rakiji se može dodati karamel, i to isključivo za potrebe doterivanja boje. Specijalna rakija se proizvodi po proizvođačkoj specifikaciji.

2.21. Rakija od meda (medovača)

Član 30.

Rakija od meda proizvodi se isključivo destilacijom fermentisanog meda do sadržaja etanola u destilatu maksimalno 86 % v/v i ima senzorske karakteristike koje potiču od meda. Rakija od meda sadrži etanol

minimalno 35 % v/v. Rakiji od meda se može dodati karamel, i to isključivo za potrebe doterivanja boje. Izuzetno od člana 9. stav 2. ovog pravilnika, rakiju od meda je dozvoljeno zaslađivati isključivo medom.

2.22. Bierbrend (bierbrand ili eau de vie de biere)

Član **31.**

Bierbrend se proizvodi isključivo direktno destilacijom svežeg piva pod normalnim pritiskom do sadržaja etanola u destilatu maksimalno 86 % v/v i ima senzorske karakteristike koje potiču od piva. Bierbrend sadrži etanol minimalno 38 % v/v. Bierbrendu se može dodati karamel, i to isključivo za potrebe doterivanja boje.

2.23. Topinambur (rakija od jerusalimske artičoke)

Član **32.**

Topinambur se proizvodi isključivo fermentacijom i destilacijom krtole jerusalimske artičoke (*Helianthus tuberosus* L.) do sadržaja etanola u destilatu maksimalno 86 % v/v. Topinambur sadrži etanol minimalno 38 % v/v. Topinamburu se može dodati karamel, i to isključivo za potrebe doterivanja boje.

3. Uslovi u pogledu kvaliteta žestokih alkoholnih pića

Član **33.**

Žestoka alkoholna pića proizvode se od poljoprivrednih sirovina u koje mogu da se dodaju rafinirani etil alkohol, destilati, prirodne ili prirodno identične arome, boje i zaslađivači, na način propisan ovim pravilnikom za svaku kategoriju žestokog alkoholnog pića.

3.1. Vodka

Član **34.**

Vodka se proizvodi od rafiniranog etil alkohola koji se dobija fermentacijom sa kvascima, krompira i/ili žitarica ili ostalih poljoprivrednih sirovina i destilacijom i/ili rektifikacijom, tako da se selektivno umanje senzorske karakteristike upotrebljene sirovine i pratećih proizvoda koji se stvaraju tokom fermentacije. Postupak destilacije iz stava 1. ovog člana može da bude nastavljen redestilacijom i/ili tretmanom sa odgovarajućim pomoćnim sredstvima, uključujući tretman sa aktivnim ugljem, kako bi se dobile specifične senzorske karakteristike. Maksimalna količina primesa u rafinisanom etil alkoholu od kojeg se vodka proizvodi ne sme da bude veća od količine primesa propisane srpskim standardom SRPS.E.M3020, etil alkohol, fermentisan – uslovi kvaliteta odnosno posebnim propisom, osim količine metanola koja ne sme da bude veća od 100 mg/l a.a.. Vodka sadrži etanol minimalno 37,5 % v/v. U proizvodnji votke mogu da se dodaju isključivo prirodni aromatski sastojci sadržani u destilatu dobijenom od fermentisanih poljoprivrednih sirovina. U vodki mogu biti prisutne i druge senzorske karakteristike osim dominantne arome.

3.2. Aromatizovana vodka

Član **35.**

Aromatizovana vodka je vodka čiji dominantan ukus ne potiče od upotrebljenih sirovina. Aromatizovana vodka može da sazreva, da se zaslađuje, meša, aromatizuje i boji.

3.3. Alkoholno piće (sa nazivom voća) proizvedeno maceracijom i destilacijom

Član

36.

Akoholno piće (sa nazivom voća) proizvedeno maceracijom i destilacijom proizvodi se maceracijom ili alkoholizacijom voća ili bobica voća i biljaka koji prethodno nisu fermentisani ili su delimično fermentisani, kojima može da se doda najviše 20 litara rafinisanog etil alkohola i/ili destilata poljoprivrednog porekla na 100 kilograma voća, posle čega se vrši destilacija do sadržaja etanola maksimalno 86 % v/v. Voće ili bobice voća iz stava 1. ovog člana mogu da se maceriraju samo u destilatu proizvedenom od iste vrste voća. Akoholno piće (sa nazivom voća) proizvedeno maceracijom i destilacijom proizvodi se samo od: borovnice (*Vaccinium myrtillus* L.), jagode (*Fragaria* spp.), maline (*Rubus idaeus* L.), crvene ribizle (*Ribes rubrum* L.), trnjine (*Prunus spinosa* L.), oskoruše (*Sorbus aucuparia* L.), jarebike (*Sorbus domestica* L.), božikovine (*Illex cassine* L.), joha (*Sorbus torminalis* (L.) Crantz), bobica bazge (*Sambucus nigra* L.), šipka (*Rosa canina* L.), kupine (*Rubus fruticosus* auct. Aggr.), crne ribizle (*Ribes nigrum* L.), banane (*Musa* spp.), ploda pasiflore (*Passiflora edulis* Sims) i mombinske šljive (*Spondias mombin* L.). Akoholno piće (sa nazivom voća) proizvedeno maceracijom i destilacijom sadrži etanol minimalno 37,5 % v/v. Akoholno piće (sa nazivom voća) proizvedeno maceracijom i destilacijom ne sme se aromatizovati. Akoholno piće (sa nazivom voća) proizvedeno maceracijom i destilacijom proizvodi se po proizvođačkoj specifikaciji.

3.4. Geist (sa nazivom voća ili sirovine)

Član

37.

Geist (sa nazivom voća ili sirovine) se proizvodi maceracijom nefermentisanog voća i bobica iz člana 36. stav 3. ovog pravilnika ili zelenih delova jezgrastog voća ili drugih sastojaka biljaka kao što su trave ili latice ruža, u rafinisanom etil alkoholu i destilacijom do sadržaja etanola maksimalno 86 % v/v. Geist (sa nazivom voća ili sirovine) sadrži etanol minimalno 37,5 % v/v. Geist (sa nazivom voća ili sirovine) se ne sme aromatizovati. Geist (sa nazivom voća ili sirovine) se proizvodi po proizvođačkoj specifikaciji.

3.5. Encijan

Član

38.

Encijan se proizvodi od destilata encijana koji se dobija fermentacijom korena encijana, dodavanjem ili bez dodavanja rafinisanog etil alkohola. Encijan sadrži etanol minimalno 37,5 % v/v. Encijan se ne sme aromatizovati. Encijan se proizvodi po proizvođačkoj specifikaciji.

3.6. Džin

Član

39.

Džin se proizvodi aromatizovanjem senzorski pogodnog rafinisanog etil alkohola bobicama kleke (*Juniper communis* L.). Džin sadrži etanol minimalno 37,5 % v/v. Osim arome iz stava 1. ovog člana u proizvodnji džina mogu da se dodaju prirodne arome, prirodno identične arome, aromatični preparati, aromatično bilje ili delovi aromatičnog bilja, ali tako da ukus džina dominantno potiče od kleke. Džin se proizvodi po proizvođačkoj specifikaciji.

3.7. Destilovani džin

Član

40.

Destilovani džin se proizvodi isključivo redestilacijom senzorski pogodnog rafinisanog etil alkohola sa

početnim sadržajem etanola od najmanje 96 % v/v u destilacionim aparatima koji se tradicionalno koriste u proizvodnji džina, u prisustvu bobica kleke (*Juniper communis* L.) i ostalih biljnih vrsta, tako da u njemu preovlađuje aroma kleke. Destilovani džin može da se proizvodi i mešanjem destilata sa rafinisanim etil alkoholom sa početnim sadržajem etanola od najmanje 96 % v/v i dodavanjem prirodnih i prirodno identičnih aroma i/ili aromatičnih preparata. Destilovni džin sadrži etanol minimalno 37,5 % v/v. Alkoholno piće proizvedeno isključivo dodatkom esencija ili aroma u rafinisani etil alkohol nije destilovni džin. Destilovni džin se proizvodi po proizvođačkoj specifikaciji.

3.8. London džin

Član 41.

London džin je vrsta destilovanog džina koji se proizvodi isključivo od rafinisanog etil alkohola sa maksimalnim sadržajem metanola 500 mg/l a.a., koji se aromatizuje dodavanjem samo delova biljaka i to isključivo tokom redestilacije u tradicionalnim destilacionim aparatima. London džin destiluje se do sadržaja etanola minimalno 70 % v/v. Rafinisani etil alkohol koji se koristi u proizvodnji london džina mora da zadovoljava uslove u pogledu kvaliteta iz člana 3. tačka 6) ovog pravilnika, osim količine metanola koja može da iznosi maksimalno 500 mg/l a.a.. London džin ne sme da sadrži dodate zaslađivače više od 0,1 g/l šećera u gotovom proizvodu, ni bojene materije. U proizvodnji london džina može da se dodaje samo voda. London džin sadrži etanol minimalno 37,5 % v/v. London džin se proizvodi po proizvođačkoj specifikaciji.

3.9. Domaći brendi

Član 42.

Domaći brendi proizvodi se mešanjem rafinisanog etil alkohola i vinskog destilata, tako da udeo vinskog destilata iznosi minimalno 30 %.

Domaći brendi sadrži:

1) isparljive sastojke koji u potpunosti potiču od upotrebljenog vinskog destilata – minimalno 375 mg/l a.a.;

2) etanol – minimalno 35 % v/v.

U proizvodnji domaćeg brendija mogu se dodavati prirodne arome, prirodno identične arome i aromatični preparati.

3.10. Klekom aromatizovano alkoholno piće

Član 43.

Klekom aromatizovano alkoholno piće proizvodi se aromatizovanjem rafinisanog etil alkohola i/ili žitnih rakija i/ili žitnih destilata bobicama kleke (*Juniper communis* L. i/ili *Juniper oxicedrus* L.). Klekom aromatizovano alkoholno piće sadrži etanol minimalno 30 % v/v. Osim arome od bobica kleke u proizvodnji klekom aromatizovanog alkoholnog pića mogu da se dodaju prirodne arome, prirodno identične arome, aromatični preparati, aromatično bilje i delovi aromatičnog bilja, ali senzorske karakteristike kleke moraju da budu prepoznatljive. Klekom aromatizovano alkoholno piće proizvodi se po proizvođačkoj specifikaciji.

3.11. Kimom aromatizovano alkoholno piće

Član**44.**

Kimom aromatizovano alkoholno piće proizvodi se aromatizovanjem rafinisanog etil alkohola kimom (*Carum carvi* L.). Kimom aromatizovano alkoholno piće sadrži etanol minimalno 30 % v/v. Osim arome kima u proizvodnji kimom aromatizovanog alkoholnog pića mogu da se dodaju prirodne arome, prirodno identične arome, aromatični preparati, aromatično bilje i delovi aromatičnog bilja, ali senzorske karakteristike kima moraju da budu prepoznatljive. Kimom aromatizovano alkoholno piće proizvodi se po proizvođačkoj specifikaciji.

3.12. Akvavit (aquavit)**Član****45.**

Akvavit je kimom aromatizovano alkoholno piće i/ili semenom mirođije aromatizovano alkoholno piće koje je aromatizovano destilatima biljaka ili začina. Akvavit sadrži:

1)	etanol	minimalno	37,5	%	v/v;
2)	suvi ekstrakt	–	maksimalno	15	gr/l.

Osim aroma iz stava 1. ovog člana u proizvodnji akvavita mogu da se dodaju prirodne arome, prirodno identične arome, aromatični preparati, aromatično bilje i delovi aromatičnog bilja, ali aroma mora najviše da potiče od kima i/ili semena mirođije. U proizvodnji akvavita zabranjeno je upotrebljavati esencijalna ulja. Gorke materije ne smeju da dominiraju ukusom akvavita. Akvavit se proizvodi po proizvođačkoj specifikaciji.

3.13. Anisom aromatizovano alkoholno piće**Član****46.**

Anisom aromatizovano alkoholno piće proizvodi se aromatizovanjem rafinisanog etil alkohola prirodnim ekstraktima zvezdastog anisa (*Illicium verum* Hook L.), anisa (*Pimpinella anisum* L.), morača (*Foeniculum vulgare* Mill.) ili bilo kojeg drugog bilja koje sadrži aromatske komponente istog tipa, primenom jednog od sledećih tehnoloških postupaka ili njihovom kombinacijom:

- 1) maceracijom;
- 2) alkoholizacijom;
- 3) destilacijom;
- 4) redestilacijom rafinisanog etil alkohola kome su dodati seme ili drugi delovi navedenih biljaka;
- 5) dodavanjem rafinisanom etil alkoholu destilovanih prirodnih ekstrakata navedenih biljaka.

Anisom aromatizovano alkoholno piće sadrži minimalno 15 % v/v etanola. Osim aroma iz stava 1. ovog člana u proizvodnji anisom aromatizovanog alkoholnog pića mogu da se dodaju prirodne arome, prirodno identične arome, aromatični preparati, prirodni biljni ekstrakti i aromatično seme, ali ukus anisa mora da bude dominantan. Anisom aromatizovano alkoholno piće proizvodi se po proizvođačkoj specifikaciji.

3.14. Cimetom aromatizovano alkoholno piće (våkeva glögi ili spiritglögg)**Član****47.**

Cimetom aromatizovano alkoholno piće proizvodi se aromatizovanjem rafinisanog etil alkohola prirodnim

ili prirodno identičnim aromama cimeta (Cloves) primenom jednog od sledećih tehnoloških postupaka ili njihovom kombinacijom:

- 1) maceracijom;
- 2) alkoholizacijom;
- 3) destilacijom;
- 4) redestilacijom rafinisanog etil alkohola kome su dodati delovi biljke cimet, prirodne ili prirodno identične arome cimeta.

Cimetom aromatizovano alkoholno piće sadrži etanol minimalno 15 % v/v. Osim aroma iz stava 1. ovog člana u proizvodnji cimetom aromatizovanog alkoholnog pića mogu da se dodaju druge prirodne arome i prirodno identične arome, ali aroma cimeta mora da bude dominantna. Cimetom aromatizovano alkoholno piće proizvodi se po proizvođačkoj specifikaciji. Sadržaj vina ili vinskih proizvoda u cimetom aromatizovanom alkoholnom piću može da iznosi maksimalno 50 %.

3.15. Berenburg (beerenburg)

Član 48.

Berenburg se proizvodi od rafinisanog etil alkohola i alkoholata voća ili biljaka ili delova biljaka. Berenburg može da sadrži aromatične destilate korena lincure, bobica kleke i lišća lovora. Boja berenburga može biti od svetlo do tamno braon. U proizvodnji berenburga može da se vrši zaslađivanje do 20 gr/l izraženo kao invertni šećer. Berenburg sadrži etanol minimalno 30 % v/v. U proizvodnji berenburga mogu da se dodaju prirodne arome, prirodno identične arome i aromatični preparati.

Berenburg se proizvodi po proizvođačkoj specifikaciji.

3.16. Aromatizovano alkoholno piće na bazi meda (honey ili mead nectar)

Član 49.

Aromatizovano alkoholno piće na bazi meda proizvodi se aromatizovanjem rafinisanog etil alkohola fermentisanim medom i/ili destilatom meda, tako da udeo fermentisanog meda iznosi minimalno 30 %. Aromatizovano alkoholno piće na bazi meda sadrži etanol minimalno 22 % v/v. Osim arome iz stava 1. ovog člana u proizvodnji aromatizovanog alkoholnog pića na bazi meda mogu da se dodaju prirodne arome, prirodno identične arome i aromatični preparati. Aromatizovano alkoholno piće na bazi meda može da se zaslađuje isključivo medom. Aromatizovano alkoholno piće na bazi meda proizvodi se po proizvođačkoj specifikaciji.

3.17. Rumom aromatizovano alkoholno piće (domaći rum)

Član 50.

Rumom aromatizovano alkoholno piće proizvodi se aromatizovanjem rafinisanog etil alkohola aromama ruma. Rumom aromatizovano alkoholno piće sadrži minimalno 35 % v/v etanola.

3.18. Pastis

Član 51.

Pastis se proizvodi aromatizovanjem rafinisanog etil alkohola anisom i sadrži ekstrakte korena sladića (*Glycyrrhiza* spp.) koji uzrokuju prisustvo bojenih materija (halkoni i glycyrrhizic kiselina).

Pastis sadrži:

- | | | | | | | | | |
|----|--------|----------|-----|-----------|-------|----|------------|-----------|
| 1) | bojene | materije | – | od | 0,05 | do | 0,5 | gr/l; |
| 2) | etanol | – | | minimalno | 40 | | % | v/v; |
| 3) | šećer | izražen | kao | invertni | šećer | – | maksimalno | 100 gr/l; |
| 4) | anetol | – | | od | 1,5 | do | 2 | gr/l. |

U proizvodnji pastisa mogu da se dodaju prirodne arome, prirodno identične arome i aromatični preparati.

Pastis se proizvodi po proizvođačkoj specifikaciji.

3.19. Marsejski pastis

Član 52.

Marsejski pastis je pastis koji sadrži 2 gr/l anetola i minimalno 45 % v/v etanola.

3.20. Anisonka

Član 53.

Anisonka se proizvodi aromatizovanjem rafinisanog etil alkohola anisom čija aroma potiče isključivo od anisa (*Pimpinella anisum* L.) i/ili zvezdastog anisa (*Illicium verum* Hook f.) i/ili morača (*Foeniculum vulgare* Mill.). Anisonka sadrži etanol minimalno 35 % v/v. U proizvodnji anisonke mogu da se dodaju prirodne arome, prirodno identične arome i aromatični preparati. Anisonka se proizvodi po proizvođačkoj specifikaciji.

3.21. Destilovana anisonka

Član 54.

Destilovana anisonka je anisonka koja se proizvodi destilacijom rafinisanog etil alkohola uz dodatak semena anisa (*Pimpinella anisum* L.) i/ili zvezdastog anisa (*Illicium verum* Hook f.) i/ili morača (*Foeniculum vulgare* Mill.), osim mastike sa geografskom oznakom kod koje može da se upotrebljava i drugo aromatično semenje biljaka ili voća, ali tako da minimalno 20 % v/v etanola potiče iz anisonke. Destilovana anisonka sadrži etanol minimalno 35 % v/v. U proizvodnji destilovane anisonke mogu da se dodaju prirodne arome, prirodno identične arome i aromatični preparati. Destilovana anisonka se proizvodi po proizvođačkoj specifikaciji.

3.22. Mistra

Član 55.

Mistra je bezbojno alkoholno piće koje se proizvodi aromatizovanjem rafinisanog etil alkohola semenom anisa ili prirodnim anetolom.

Mistra sadrži:

- | | | | | | | | | |
|----|--------|---|--|----|----|----|----|--------|
| 1) | anetol | – | | od | 1 | do | 2 | gr/l; |
| 2) | etanol | – | | od | 40 | do | 47 | % v/v. |

U proizvodnji mistre mogu da se dodaju destilati aromatičnih biljaka, prirodne arome, prirodno identične

arome i aromatični preparati. Dodavanje šećera nije dozvoljeno. Mистра se proizvodi po proizvođačkoj specifikaciji.

3.23. Alkoholno piće gorkog ukusa (bitter)

Član 56.

Alkoholno piće gorkog ukusa se proizvodi aromatizovanjem rafinisanog etil alkohola prirodnim aromama, prirodno identičnim aromama i aromatičnim preparatima i u njemu preovlađuje gorki ukus. Alkoholno piće gorkog ukusa sadrži etanol minimalno 15 % v/v. Alkoholno piće gorkog ukusa se proizvodi po proizvođačkoj specifikaciji.

3.24. Liker

Član 57.

Liker se proizvodi zaslađivanjem i aromatizovanjem rafinisanog etil alkohola ili destilata poljoprivrednog porekla ili jednog ili više alkoholnih pića ili njihovih mešavina, kojima mogu da se dodaju poljoprivredni ili prehrambeni proizvodi kao što su: krem, mleko, mlečni proizvodi, voćni proizvodi, vino, aromatizovano vino i aromatizovani vinski koktel.

Liker sadrži:

- | | | | | | | | | |
|----|--------|---------|----------|-----------|---|-----------|-----|-------|
| 1) | šećer | izražen | invertni | šećer | – | minimalno | 100 | gr/l; |
| 2) | etanol | | – | minimalno | | 15 | % | v/v. |

Izuzetno od stava 2. tačka 1) ovog člana liker od:

1) višnje kod koga sadržaj etanola potiče isključivo od rakije od višnje, sadrži šećer izražen kao invertni šećer – minimalno 70 gr/l;

2) lincure i slični likeri, u čijoj se proizvodnji koristi lincura ili slične biljke kao jedine aromatične komponente, sadrži šećer izražen kao invertni šećer – minimalno 80 gr/l.

U proizvodnji likera mogu da se dodaju aromatične biljke ili delovi aromatičnih biljaka, prirodne arome, prirodno identične arome i aromatični preparati. Izuzetno od stava 4. ovog člana, prirodno identične arome i aromatični preparati ne smeju da se dodaju u proizvodnji likera od voća: kupine, trešnje višnje, maline, duda, borovnice, citrusa, američke i evropske brusnice, crne ribizle, drena i ananasa, kao i biljnih likera od: nane, lincure, semena anisa, gorčice, morske trave, genepi (žutilice) i lekovite biljke deteline. Liker se proizvodi po proizvođačkoj specifikaciji.

3.25. Krem od (sa nazivom voća ili sirovine)

Član 58.

Krem od (sa nazivom voća ili sirovine) je liker kome nije dozvoljeno dodavati mlečne proizvode. Krem od (sa nazivom voća ili sirovine) sadrži:

- | | | | | | | | | |
|----|--------|---------|----------|-----------|---|-----------|-----|-------|
| 1) | šećer | izražen | invertni | šećer | – | minimalno | 250 | gr/l; |
| 2) | etanol | | – | minimalno | | 15 | % | v/v. |

U proizvodnji krema od (sa nazivom voća ili sirovine) mogu da se dodaju prirodne arome, prirodno identične arome i aromatični preparati. Krem od (sa nazivom voća ili sirovine) se proizvodi po proizvođačkoj specifikaciji.

3.26. Krem de kasis

Član 59.

Krem de kasis je liker od crne ribizle. Krem de kasis sadrži:

1)	šećer	izražen	invertni	šećer	–	minimalno	400	gr/l;
2)	etanol	–	minimalno	15	%	v/v.		

U proizvodnji krem de kasisa mogu da se dodaju prirodne arome, prirodno identične arome i aromatični preparati.

Krem de kasis se proizvodi po proizvođačkoj specifikaciji.

3.27. Guignolet

Član 60.

Guignolet je liker koji se proizvodi alkoholizacijom višanja u rafinisanom etil alkoholu. Guignolet sadrži etanol minimalno 15 % v/v. U proizvodnji guignoleta mogu da se dodaju prirodne arome, prirodno identične arome i aromatični preparati. Guignolet se proizvodi po proizvođačkoj specifikaciji.

3.28. Punč od ruma

Član 61.

Punč od ruma je liker kod koga sadržaj etanola potiče isključivo Punč od ruma sadrži etanol minimalno 15 % v/v. U proizvodnji guignoleta mogu da se dodaju prirodne arome, prirodno identične arome i aromatični preparati. Punč od ruma se proizvodi po proizvođačkoj specifikaciji.

3.29. Džin od gloginje (sloe džin)

Član 62.

Džin od gloginje je liker koji se proizvodi alkoholizacijom gloginje u džinu i može da se doda sok gloginje. Džin od gloginje sadrži etanol minimalno 25 % v/v. U proizvodnji džina od gloginje mogu da se dodaju prirodne arome, prirodno identične arome i aromatični preparati. Džin od gloginje se proizvodi po proizvođačkoj specifikaciji.

3.30. Sambuka

Član 63.

Sambuka je bezbojni, anisom aromatizovani liker, koji sadrži destilate anisa (*Pimpinella anisum* L.), zvezdastog anisa (*Illicium verum* Hook f.) ili drugog aromatičnog bilja. Sambuka sadrži:

1)	šećer	izražen	kao	invertni	šećer	–	minimalno	350	gr/l;
2)	prirodni	anetol	–	od	1	do	2	gr/l;	
3)	etanol	–	minimalno	38	%	v/v.			

U proizvodnji sambuke mogu da se dodaju prirodne arome, prirodno identične arome i aromatični preparati. Sambuka se proizvodi po proizvođačkoj specifikaciji.

3.31. Maraskino

Član 64.

Maraskino je bezbojni liker čija aroma najvećim delom potiče od destilata višnje maraska ili od proizvoda dobijenog alkoholizacijom višnje ili delova višnje u rafinisanom etil alkoholu.

Maraskino sadrži:

- | | | | | | | | | | |
|----|--------|---------|-----|-----------|-------|---|-----------|-----|-------|
| 1) | šećer | izražen | kao | invertni | šećer | – | minimalno | 250 | gr/l; |
| 2) | etanol | | – | minimalno | | | 24 | % | v/v. |

U proizvodnji maraskina mogu da se dodaju prirodne arome, prirodno identične arome i aromatični preparati.

Maraskino se proizvodi po proizvođačkoj specifikaciji.

3.32. Liker od lešnika (noccino)

Član **65.**

Liker od lešnika je liker čija aroma potiče uglavnom od maceracije, alkoholizacije i/ili destilacije celog ploda leske (Juglans regia L.). Liker od lešnika sadrži:

- | | | | | | | | | | |
|----|--------|---------|-----|-----------|-------|---|-----------|-----|-------|
| 1) | šećer | izražen | kao | invertni | šećer | – | minimalno | 100 | gr/l; |
| 2) | etanol | | – | minimalno | | | 30 | % | v/v. |

U proizvodnji likera od lešnika mogu da se dodaju prirodne arome, prirodno identične arome i aromatični preparati. Liker od lešnika se proizvodi po proizvođačkoj specifikaciji.

3.33. Liker od jaja (advocaat, avocat, advokat)

Član **66.**

Liker od jaja se proizvodi dodavanjem rafinisanom etil alkoholu, destilatima i/ili alkoholnim pićima karakterističnih dodataka kao što su: žumanca, belanca i šećer ili med, kao i dodavanjem ili bez dodavanja aroma. Minimalni sadržaj čistog žumanca u liker od jaja mora da iznosi 140 gr/l. Liker od jaja sadrži:

- | | | | | | | | | | |
|----|--------|---------|-----|-----------|-------|---|-----------|-----|-------|
| 1) | šećer | izražen | kao | invertni | šećer | – | minimalno | 150 | gr/l; |
| 2) | etanol | | – | minimalno | | | 14 | % | v/v. |

U proizvodnji likera od jaja mogu da se dodaju prirodne arome, prirodno identične arome i aromatični preparati. Liker od jaja se proizvodi po proizvođačkoj specifikaciji.

3.34. Liker sa jajima

Član **67.**

Liker sa jajima se proizvodi dodavanjem rafinisanom etil alkoholu, destilatima i/ili alkoholnim pićima karakterističnih dodataka kao što su: žumanca, belanca i šećer ili med, kao i dodavanjem ili bez dodavanja aroma. Minimalni sadržaj čistog žumanca u liker sa jajima mora da iznosi 70 gr/l.

Liker sa jajima sadrži:

- | | | | | | | | | | | | |
|----|--------|-----|-----|---------|-----------|----------|-------|---|-----------|-----|-------|
| 1) | šećer | ili | med | izražen | kao | invertni | šećer | – | minimalno | 150 | gr/l; |
| 2) | etanol | | | – | minimalno | | | | 15 | % | v/v. |

U proizvodnji likera sa jajima mogu da se dodaju prirodne arome, prirodno identične arome i aromatični preparati. Liker sa jajima se proizvodi po proizvođačkoj specifikaciji.

4. Uslovi u pogledu kvaliteta ostalih alkoholnih pića

Član **68.**

Ostala alkoholna pića proizvode se od poljoprivrednih sirovina koje se koriste za ishranu ljudi, prehrambenih proizvoda, destilata i rafinisanog etil alkohola ili njihovih mešavina i mogu da sadrže dodatke

arome, boje i zaslađivače. Ostala alkoholna pića proizvode se po proizvođačkoj specifikaciji koju donosi proizvođač, odnosno obezbeđuje uvoznik, u skladu sa zakonom kojim se uređuje rakija i druga alkoholna pića.

Član

69.

Niskoalkoholno piće je alkoholno piće iz vrste ostalih alkoholnih pića koje se proizvodi od voćnih sokova ili osvežavajućih bezalkoholnih pića uz dodatak rafinisanog etil alkohola ili alkoholnih pića ili vina i biljnih ekstrakata i sadrži više od 5 % v/v, a najviše 15 % v/v etanola. Kvalitet voćnih sokova, osvežavajućih bezalkoholnih pića, rafinisanog etil alkohola, alkoholnih pića i vina iz stava 1. ovog člana mora da bude u skladu sa propisima kojima se reguliše njihov kvalitet. Ako se u proizvodnji niskoalkoholnog pića doda ugljen dioksid, ovako proizvedeno niskoalkoholno piće naziva se: „gazirano niskoalkoholno

piće”. Gazirano niskoalkoholno piće mora da ima na temperaturi od 15°C unutrašnji pritisak ugljen dioksida najmanje 98,066 Pa i da sadrži najmanje 4 gr/l ugljen dioksida.

IV. NAČIN DEKLARISANJA RAKIJE I DRUGIH ALKOHOLNIH PIĆA

Član

70.

Rakije i druga alkoholna pića koji se stavljaju u promet, moraju se deklarirati, opisivati i predstavljati u skladu sa ovim pravilnikom i propisom kojim se uređuje deklarisanje i označavanje proizvoda. Odredbe ovog pravilnika o deklarisanju rakije i drugih alkoholnih pića primenjuju se i prilikom njihovog opisa i predstavljanja.

Član

71.

Rakije i žestoka alkoholna pića deklariraju se u skladu sa uslovima u pogledu kvaliteta koji su propisani za svaku kategoriju i moraju na deklaraciji da imaju naziv kategorije kojoj alkoholno piće pripada.

Nazivi kategorija rakija i žestokih alkoholnih pića ne smeju se koristiti za deklarisanje ostalih alkoholnih pića i drugih pića. Rakija koja ispunjava uslove propisane za više kategorija rakija, može na deklaraciji da ima naziv bilo koje od tih kategorija. Na deklaraciji rakije mogu da se nalaze ilustracije i slike voća od kojeg je rakija proizvedena, osim ako je rakija proizvedena od komine voća, od taloga i od vina. Trgovačko ime rakije od komine voća, rakije od taloga i rakije od vina ne može biti izvedeno od naziva vrste voća ili sorte vinove loze. Kada je u proizvodnji rakije dodat rafinirani etil alkohol takvo alkoholno piće ne sme na deklaraciji da ima naziv ni jedne kategorije rakije, već mora da ima naziv: „alkoholno piće”. Žestoko alkoholno piće koje ispunjava uslove propisane za više kategorija žestokih alkoholnih pića, može na deklaraciji da ima naziv bilo koje od tih kategorija. Na deklaraciji žestokog alkoholnog pića zabranjeno je u nazivu i trgovačkom imenu tog žestokog alkoholnog pića koristiti naziv karakterističan za rakiju. Alkoholno piće koje pripada vrsti ostalih alkoholnih pića, mora na deklaraciji da ima naziv: „alkoholno piće” i taj naziv ne može da se izmeni ili zameni. Na deklaraciji ostalih alkoholnih pića zabranjeno je upotrebljavati reči kao što su: „kao”, „a la”, „nalik”, „poput”, „tipa”, „postupak”, „napravljen”, „načinjen”, „ukus”, „sličan”, „prirodna”, „ekstra”, „proizvedeno po tehnološkom postupku

za proizvodnju ... ”, ili bilo koju drugu sličnu reč ili oznaku čijim se korišćenjem potrošači dovode u zabludu u pogledu vrste, kategorije i geografske oznake porekla proizvoda.

Trgovačko ime, robna marka, popularno ime i slično ne mogu da budu zamena za naziv kategorije ili vrste alkoholnog pića. Deklaracija rakije i drugog alkoholnog pića može da sadrži geografsku oznaku porekla, tradicionalnu oznaku i ostale oznake za obeležavanje posebnih karakteristika kvaliteta, ako su ove oznake u skladu sa posebnim propisom. Na deklaraciji rakije može da se navede oznaka sazrevanja samo ako je rakija sazrevala u skladu sa posebnim propisom. Kada na deklaraciji mora da se navede sirovina upotrebljena za proizvodnju rafinisanog etil alkohola, tada se za svaki rafinirani etil alkohol navode upotrebljene sirovine po opadajućem redosledu količina. Na deklaraciji rakije i žestokog alkoholnog pića nastalog ujednačavanjem (blending) može da piše: „ujednačeno”, „blending”, „blended” ili „blend”.

Član

72.

Na deklaraciji rakije od šljive, naziv kategorije može da se dopuni rečju: „prepečenica”. Na deklaraciji voćne rakije, naziv kategorije može da se dopuni nazivom vrste voća od koga je proizvedena (na primer: voćna rakija od višnje, voćna rakija od kruške, voćna rakija od kajsije i slično). Na deklaraciji voćne rakije, naziv kategorije može umesto naziva vrste voća da se dopuni nazivom sorte voća i to isključivo kod voćne rakije proizvedene od jabuke sorte zlatni delišes i voćne rakije proizvedene od kruške sorte vilijamovka, pod uslovom da su ove rakije u potpunosti proizvedene od navedenih sorti. Na deklaraciji voćne rakije, koja je proizvedena zajedničkom destilacijom dve ili više vrsta voća ili bobica voća naziv kategorije može da se dopuni nazivima korišćenog voća ili bobica voća po opadajućem redosledu količina upotrebljenih sirovina. Na deklaraciji rakije od šljive, voćne rakije, rakije od jabuka i rakije od krušaka koja sadrži etanol maksimalno 30 % v/v, naziv kategorije mora da se dopuni rečju: „meka”. Na deklaraciji rakije od voćne komine, naziv kategorije mora da se dopuni nazivom vrste voća čija je komina upotrebljena za proizvodnju. Ako je u proizvodnji ove rakije upotrebljena komina od više vrsta voća, deklaracija mora da ima samo naziv kategorije, bez navođenja vrste voća. Na deklaraciji rakije od taloga, naziv kategorije mora da se dopuni nazivom sirovine od koje je proizveden talog. Na deklaraciji rakije travarice, naziv kategorije može da se dopuni nazivom biljke koja je najviše zastupljena i koja najviše doprinosi njenim senzorskim osobinama. Na deklaraciji specijalne rakije proizvedene dodavanjem meda, naziv kategorije mora da se dopuni rečju: „medovina”.

Član

73.

Na deklaraciji vodke koja nije proizvedena isključivo od krompira i/ili žitarica i ostalih poljoprivrednih sirovina, mora da piše naziv sirovina koje su upotrebljene za proizvodnju rafinisanog etil alkohola rečima: „proizvedena od ... praćeno nazivom sirovine koja je upotrebljena u proizvodnji rafinisanog etil alkohola”. Na deklaraciji aromatizovane vodke, naziv kategorije može da se dopuni nazivom dominantne arome. Na deklaraciji alkoholnog pića (sa nazivom voća) proizvedenog maceracijom i destilacijom, reči: „proizvedeno maceracijom i destilacijom” moraju da budu napisane slovima iste vrste, veličine i boje i moraju da budu u istom vidnom polju kao i reči: „alkoholno piće (sa nazivom voća)”, a na originalnom punjenju da se nalaze na prednjoj etiketi. Na deklaraciji london džina, naziv kategorije može da se dopuni rečju: „suvi” odnosno „dry”. Na deklaraciji klekom aromatizovanog alkoholnog pića naziv kategorije može da bude napisan kao: „wacholder” ili „genebra”. Na deklaraciji alkoholnog pića gorkog ukusa naziv kategorije može da bude napisan kao: „amer” ili „bitter”. Samo na deklaraciji likera koji je proizveden od

voća (šljive, pomorandže, breskve, višnje, ribizle i dr.), gde sadržaj etanola u potpunosti potiče od tog voća odnosno od destilata ili rakija od tog voća, naziv kategorije može da se dopuni nazivom tog voća (npr: liker od šljive).

Kod likera iz stava 7. ovog člana naziv voća mora biti napisan u istoj liniji, slovima iste vrste, veličine i boje kao i reč: „liker”. Ako sadržaj etanola u liker u ne potiče u potpunosti od voća, poreklo etanola mora biti napisano na deklaraciji u istom vidnom polju kao i reč: „liker” i naziv voća, rečima: „proizveden dodavanjem etil alkohola poljoprivrednog porekla” ili „proizveden dodavanjem rafinisanog etil alkohola”. Na deklaraciji krem od (sa nazivom voća ili sirovine), krem de kasis, guignoleta, punča od ruma, džina od gloginje, sambuke, maraskina i likera od lešnika, naziv kategorije može da se dopuni rečju: „liker”.

Član

74.

Alkoholno piće koje je dobijeno mešanjem rakije ili žestokog alkoholnog pića sa jednim ili više alkoholnih pića ili destilata na deklaraciji mora da ima naziv: „alkoholno piće”, osim ako: 1) ispunjava uslove u pogledu kvaliteta propisane za neku kategoriju rakije ili žestokog alkoholnog pića, kada može da ima naziv te kategorije; 2) je dobijeno mešanjem različitih kategorija rakije odnosno mešanjem različitih kategorija žestokih alkoholnih pića, kada može da ima naziv: „mešana rakija” odnosno „mešano žestoko alkoholno piće”. Naziv: „alkoholno piće” mora da bude napisan jasno i vidljivo, na vidnom mestu etikete i ne može da se izmeni ili zameni robnom markom, popularnim imenom i slično.

Nazivi: „mešana rakija” i „mešano žestoko alkoholno piće” moraju da budu napisani slovima iste vrste i boje, kao i slova koja se koriste za pisanje trgovačkog imena. Slova ne smeju biti veća od polovine veličine slova upotrebljenih za pisanje trgovačkog imena. Alkoholno piće koje je deklarirano kao: „mešana rakija” ili „mešano žestoko alkoholno piće” ne sme da sadrži pored tog naziva i nazive kategorija rakija ili žestokih alkoholnih pića od kojih je proizvedeno, ali nazivi kategorija alkoholnih pića mogu biti navedeni u istom vidnom polju gde su navedeni sastojci odnosno sadržaj alkohola. Na deklaraciji alkoholnog pića iz stava 1. ovog člana udeo svakog alkoholnog sastojka u mešavini mora da bude izražen kao procenat po opadajućem redosledu upotrebljenih količina i mora da bude jednak zapremskom procentu čistog alkohola u ukupnom sadržaju zapremine čistog alkohola mešavine.

Član

75.

Originalno punjenje alkoholnog pića zapremine: 0,03; 0,05; 0,10; 0,20; 0,35; 0,375; 0,50; 0,70; 0,75; 1; 1,5; 2; 2,5; 3 i 5 litara mora na deklaraciji da sadrži zapreminu punjenja.

Dozvoljeno odstupanje deklarirane zapremine originalnog punjenja od aktuelne zapremine originalnog punjenja pri temperaturi od 20° C dato je u sledećoj tabeli:

Deklarisana zapremina originalnog punjenja u ml	Dozvoljeno odstupanje u %
30-50	±8,0
50-100	±6,0
101-200	±4,0
201-500	±3,0

501-1000	±2,0
1001-5000	±1,5

Da bi se utvrdilo dozvoljeno odstupanje deklarisanе zapremine originalnog punjenja od aktuelne zapremine originalnog punjenja uzima se srednja vrednost stvarnog odstupanja, na uzorak od deset pojedinačnih originalnih pakovanja, koja mora biti manja ili jednaka 40 % od dozvoljenog odstupanja za određenu deklarisanu zapreminu originalnog punjenja utvrđenu u tabeli iz stava 2. ovog člana.

Član 76.

Deklarisani sadržaj etanola kod alkoholnih pića može da odstupa maksimalno 0,3 % v/v, osim kod rakije od meda kod koje maksimalno odstupanje iznosi 1 % v/v i kod alkoholnih pića koja sadrže macerirano voće ili delove biljaka kod kojih maksimalno odstupanje iznosi 1,5 % v/v. Odstupanja iz stava 1. ovog člana primenjuju se bez obzira na razlike koje mogu da nastanu u rezultatima zbog različitih analitičkih metoda koji se koriste za ispitivanje sadržaja alkohola.

V. ZAVRŠNE ODREDBE

Član 77.

Danom početka primene ovog pravilnika prestaju da važe odredbe čl. 2-74. i čl. 79-81. Pravilnika o kvalitetu i drugim zahtevima za alkoholna pića („Službeni list SCG”, broj 24/04).

Član 78.

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u „Službenom glasniku Republike Srbije”, a primenjuje se od 1. maja 2011. godine.