

Umbellularia californica (Hook. & Arn.) Nutt.  
 Urtica dioica L.  
 Urtica urens L.  
 Vaccinium  
 Verbena litoralis Kunth  
 Veronica  
 Vicia faba L.  
 Vinca  
 Vitis  
 Westringia fruticosa (Willd.) Druce  
 Westringia glabra L.  
 Xanthium spinosum L.  
 Xanthium strumarium L.

## 1216

На основу члана 40. став 6. Закона о јаким алкохолним пићима ("Службени гласник Републике Српске", број 81/15) и члана 82. став 2. Закона о републичкој управи ("Службени гласник Републике Српске", бр. 118/08, 11/09, 74/10, 86/10, 24/12, 121/12 и 15/16), министар пољопривреде, шумарства и водопривреде д о н о с и

### П РА В И Л Н И К

#### О ДЕКЛАРИСАЊУ, ОПИСИВАЊУ И ПРЕДСТАВЉАЊУ ЈАКИХ АЛКОХОЛНИХ ПИЋА

Основна одредба  
 Члан 1.

Овим правилником уређују се правила о декларисању, описивању и представљању јаким алкохолним пићима.

Предмет уређивања  
 Члан 2.

(1) Одредбе овог правилника примјењују се на сва јака алкохолна пића која се налазе на тржишту Републике Српске (у даљем тексту: Република), било да су произведена у Републици или изван Републике, али и на јака алкохолна пића која су произведена у Републици, а намијењена су за извоз.

(2) Одредбе овог правилника примјењују се и на употребу етил-алкохола и дестилата пољопривредног поријекла у производњи јаким алкохолним пићима, те на употребу назива јаким алкохолних пића код представљања и декларисања.

(3) Изузетно, уколико земље увознице то захтијевају, може да се одобри изузеће од примјене одредаба овог правилника, на основу уговореног извозног квалитета наведеног у уговору, уз сагласност Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Српске (у даљем тексту: Министарство).

(4) Производи који су сврстани у Царинску тарифу (ЦТ) 2203, 2204, 2205, 2206 и 2207 неће се сматрати јаким алкохолним пићима.

Техничке дефиниције и критеријуми  
 Члан 3.

Поједини изрази који се користе у овом правилнику имају следеће значење:

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

2) Алкохолна јачина по запремини (у даљем тексту: % vol.) је однос запремине чистог алкохола присутног у производу при температури од 20 °С и укупне запремине производа при истој температури, изражен у проценту, а означава се бројем са највише једним децималним мјестом.

3) Додавање алкохола представља додавање етил-алкохола пољопривредног поријекла и/или дестилата пољопривредног поријекла јаком алкохолном пићу.

4) Додавање воде у производњи јаким алкохолних пића допуштено је под условом да је квалитет воде у складу са прописима који регулишу ову област, те да се додавањем воде не мијењају својства производа, а додана вода може бити дестилована, деминерализована, очишћена или омекшана.

5) Купажирање (енгл. blending) је поступак спајања двају или више јаким алкохолних пића исте категорије, која се одликују мањим разликама које су настале због начина припреме, односно коришћења дестилацијских котлова, односно периода дозријевања или старења, односно географског подручја производње, при чему јако алкохолно пиће произведено на овај начин припада истој категорији јаким алкохолних пића, као и изворна јака алкохолна пића прије купажирања.

6) Одлеживање, дозријевање или старење је спровођење природног процеса оплемењивања у дестилату, односно јаком алкохолном пићу у одговарајућим посудама да би се побољшала сензорна својства готовог производа.

7) Мијешање је спајање двају или више јаким алкохолних пића, међусобно или са другим пићима, ради добијања новог пића.

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

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

10) Декларисање или означавање (декларација) јесу сви описи и друге напомене, знаци, дизајн или робне марке на основу којих се јака алкохолна пића разликују, а који су наведени на једној посуди, укључујући и затварач, или на цецуљи прикаченој за посуду и омотачу који покрива грлић боце.

11) Описивање подразумијева све изразе који се користе приликом декларисања, представљања и паковања, на документима који прате јако алкохолно пиће у транспорту, трговачкој документацији (нарочито у фактурама и отпремницама) и при рекламирању алкохолног пића.

12) Представљање јесу изрази, слике, цртежи и слично који се користе на декларацијама, паковањима, посудама, боцама и поклопцима, приликом рекламирања и промотивне продаје.

Етил-алкохол пољопривредног поријекла  
 Члан 4.

Етил-алкохол пољопривредног поријекла има следећа обилежја:

1) сензорна својства: не смије се осјетити мирис и укус другачији од онога који потиче од коришћених сировина;

2) најмања алкохолна јачина: 96,0 % vol.;

3) највећи удио остатка:

1. укупна киселост (изражена као сирћетна киселина): 1,5 грама по хектолитру прерачунато на 100% vol. алкохола,

2. естери (изражени као етил-ацетат): 1,3 грама по хектолитру прерачунато на 100% vol. алкохола,

3. алдехиди (изражени као ацеталдехид): 0,5 грама по хектолитру прерачунато на 100% vol. алкохола,

4. виши алкохоли (изражени као 2-метилпропан-1-ол): 0,5 грама по хектолитру прерачунато на 100% vol. алкохола,

5. метанол: 30 грама по хектолитру прерачунато на 100% vol. алкохола,

6. суви екстракт: 1,5 грама по хектолитру прерачунато на 100% vol. алкохола,

7. испариве базе које садрже азот: 0,1 грама по хектолитру прерачунато на 100% vol. алкохола и

8. фурфурал: не смије да садржи.

## Категорије јаких алкохолних пића

## Члан 5.

(1) Јака алкохолна пића класификују се у категорије према дефиницијама утврђеним у Прилогу 1, који чини саставни дио овог правилника.

(2) Јака алкохолна пића произведена у Републици, која нису обухваћена категоријама према дефиницијама утврђеним у Прилогу 1, класификована су у категоријама на основу дефиниција утврђених у Прилогу 2, који чини саставни дио овог правилника.

## Опште одредбе категорија јаких алкохолних пића

## Члан 6.

(1) Јака алкохолна пића дефинисана на основу категорија од 1. до 14. у Прилогу 1. треба да, уколико овим правилником није другачије прописано, испуњавају следеће услове, и то да:

1) буду произведена алкохолном ферментацијом и дестилацијом искључиво из сировина које су у смислу одређених дефиниција предвиђене за поједино јако алкохолно пиће,

2) буду без додатка разријеђеног или неразријеђеног алкохола, како је дефинисано у члану 3. тачка 3) овог правилника,

3) буду без додатка ароматичних материја,

4) да им се може додавати карамел само као средство за прилагођавање боје,

5) да се не могу заслађивати, осим у случају да би се заокружио коначан укус производа у количини од максимално 10 g/l, у складу са чланом 3. тачка 15) Закона о јаким алкохолним пићима.

(2) Јака алкохолна пића дефинисана у Прилогу 1. на основу категорија од 15. до 47. треба да, уколико овим правилником није другачије прописано, испуњавају следеће услове, и то да:

1) буду произведена од пољопривредних сировина,

2) да им се може додавати алкохол, како је дефинисано у члану 3. тачка 3) овог правилника,

3) могу да садрже природне или природно идентичне ароматичне материје и ароматичне препарате, у складу са посебним прописом којим се прописују прехранбени адитиви који се могу налазити у храни,

4) могу да садрже боје, у складу са посебним прописом којим се прописују прехранбени адитиви који се могу налазити у храни,

5) могу се заслађивати да би одговарали посебним карактеристикама производа у складу са чланом 3. тачка 15) Закона о јаким алкохолним пићима ("Службени гласник Републике Српске", број 81/15).

(3) Остала јака алкохолна пића која не задовољавају критеријуме категорија од 1. до 47. Прилога 1. треба да, ако овим правилником није другачије прописано, испуњавају следеће услове, и то да:

1) буду произведена од пољопривредних сировина и/или од прехранбених производа намијењених за људску потрошњу,

2) да им се може додавати алкохол, како је дефинисано у члану 3. тачка 3) овог правилника,

3) могу да садрже једну или више арома, у складу са посебним прописом којим се прописују прехранбени адитиви који могу да се налазе у храни,

4) могу да садрже боје, у складу са посебним прописом којим се прописују прехранбени адитиви који могу да се налазе у храни,

5) могу се заслађивати да би одговарали посебним карактеристикама производа у складу са чланом 3. тачка 15) Закона о јаким алкохолним пићима ("Службени гласник Републике Српске", број 81/15).

## Називи јаких алкохолних пића

## Члан 7.

У складу са посебним прописом који регулише област декларисања хране, назив под којим се јако алкохолно пиће ставља на тржиште подлијеже одредбама утврђеним овим прописом.

## Посебне одредбе у вези са трговачким називима јаких алкохолних пића

## Члан 8.

(1) Јака алкохолна пића која задовољавају услове за производе дефинисане у категоријама од 1. до 47. Прилога 1, код декларисања, описивања и представљања, носе трговачки назив који је за њих предвиђен.

(2) Ако јако алкохолно пиће одговара дефиницијама утврђеним у члану 2. став 1. и члану 4. Закона о јаким алкохолним пићима, али не задовољава критеријуме за уврштавање у категорије од 1. до 47. Прилога 1, то јако алкохолно пиће код декларисања, описивања и представљања носи трговачки назив "јако алкохолно пиће".

(3) Ако јако алкохолно пиће одговара дефиницијама више категорија из Прилога 1, то јако алкохолно пиће може да се ставља на тржиште под једним или више назива наведених за те категорије у Прилогу 1.

(4) Изузетно од става 8. овог члана и члана 9. став 1. овог правилника, називи наведени у ставу 1. овог члана не могу да се користе за описивање или представљање другог пића осим јаких алкохолних пића за које су ти називи наведени у Прилогу 1.

(5) Трговачки називи јаких алкохолних пића могу да се допуне или замијене географским ознакама након њихове регистрације, под условом да то не доводи потрошача у заблуду.

(6) Изузетно од става 5. овог члана, тај назив не може да се замијени или промијени.

(7) Алкохолно пиће које не одговара ниједној дефиницији наведеној под категоријама од 1. до 47. Прилога 1. не може се декларисати, описивати и представљати изразима као што су: "попут", "врста", "у стилу", "произведено", "арома" или другим сличним изразима који су повезани са било којим трговачким називом јаких алкохолних пића наведеним у овом правилнику и/или са географским ознакама након њихове регистрације.

(8) Трговачки назив јаког алкохолног пића не може да се замијени заштитним знаком (жигом), називом марке производа или измишљеним називом.

(9) Називи наведени у категоријама од 1. до 47. Прилога 1. могу да се уврсте у списак састојака за храну, под условом да је списак у складу са посебним прописима који регулишу област декларисања хране.

(10) Појмови означени курзивом у Прилогу 1. не смију се преводити.

## Посебне одредбе у вези са коришћењем назива и географских ознака

## Члан 9.

(1) Изузетно од посебних прописа који регулишу област декларисања хране, забрањена је употреба назива наведених у категоријама од 1. до 47. Прилога 1. или географских ознака након њихове регистрације у сложеницама или алузијама приликом представљања, уколико алкохол не произлази из јаког алкохолног пића на које се позива.

(2) Употреба сложенице, како је наведено у ставу 1. овог члана, такође је забрањена уколико је јако алкохолно пиће разријеђено тако да му је алкохолна јачина смањена испод минималне јачине наведене у дефиницији за то јако алкохолно пиће.

(3) Изузетно од става 1. овог члана, могуће је користити појмове "амер", "битер" или "горки" за производе који нису обухваћени овим правилником.

(4) Изузетно од става 1. овог члана, а узимајући у обзир утврђене производне методе, сложенице наведене за кате-

горију 32. тачка 32.5. из Прилога 1. могу да се користе приликом представљања ликера произведених у Републици, према наведеним условима за ту категорију.

Декларисање, описивање и представљање мјешавина

#### Члан 10.

(1) Ако се јаком алкохолном пићу наведеном у категоријама од 1. до 14. из Прилога 1. додаје разријеђени или неразријеђени алкохол, како је дефинисано у члану 3. тачка 3) овог правилника, то јако алкохолно пиће носи назив "јако алкохолно пиће" и не може ни у једном облику носити називе који се налазе у категоријама од 1. до 14. из Прилога 1.

(2) Ако је јако алкохолно пиће наведено у категоријама од 1. до 47. из Прилога 1. помијешано са једним или више јаким алкохолних пића и/или једним или више дестилата пољопривредног поријекла, то јако алкохолно пиће носи назив "јако алкохолно пиће", а такав назив треба да буде јасан и читљив на видљивом мјесту на етикети и не смије да се замијени или промијени.

(3) Став 2. овог члана не примјењује се на декларисање, описивање и представљање мијешаних јаким алкохолних пића наведених у том ставу ако она одговарају једној од дефиниција утврђених у категоријама од 1. до 47. из Прилога 1.

(4) Изузетно од посебних прописа који регулишу област декларисања хране, приликом декларисања, описивања и представљања јаким алкохолних пића произведених мијешањем јаким алкохолних пића наведених у ставу 2. овог члана може да се користи један или више назива наведених у Прилогу 1. само ако тај назив није дио назива тих јаким алкохолних пића, већ је наведен у истом видном пољу као и попис алкохолних састојака садржаних у мијешаним јаким алкохолним пићима, а испред чега стоји назив "мијешано јако алкохолно пиће".

(5) Назив "мијешано јако алкохолно пиће" декларише се једнаким словима, истог типа и боје, попут оних који се користе за назив под којим се јако алкохолно пиће ставља на тржиште, док слова не могу бити већа од половине слова која се користе за назив јаког алкохолног пића.

(6) Приликом декларисања и представљања мијешаних јаким алкохолних пића наведених у ставу 2. овог члана, у случају када је потребно назначити листу алкохолних састојака према ставу 4. овог члана, однос сваког појединог алкохолног састојка треба да буде изражен као проценат према падајућем редослиједу употријебљених количина, а тај однос треба да буде једнак запреминском проценту чистог алкохола у укупном запреминском садржају чистог алкохола у мијешаном јаком алкохолном пићу.

Посебне одредбе у вези са декларисањем, описивањем и представљањем јаким алкохолних пића

#### Члан 11.

(1) Када се приликом декларисања, описивања и представљања јаког алкохолног пића наводи сировина употријебљена за производњу етил-алкохола пољопривредног поријекла, сваки поједини употријебљени алкохол пољопривредног поријекла треба да буде наведен падајућим редослиједом употријебљених количина.

(2) Ако је јако алкохолно пиће било предмет купажирања (енгл. *blending*), назив под којим се оно ставља на тржиште може се допунити појмом "купажа" ("*blend*"), "купажирање" ("*blending*") или "купажирано" ("*blended*") у складу са чланом 3. тачка 5) овог правилника.

(3) При декларисању јаким алкохолних пића период дозријевања или старења може се навести само када се он односи на најмлађи алкохолни састојак.

Ступање на снагу

#### Члан 12.

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

Број: 12.03.6-052-5920/16  
17. августа 2016. године  
Бања Лука

Министар,  
Др **Стево Мирјанић**, с.р.

## ПРИЛОГ 1.

### ЈАКА АЛКОХОЛНА ПИЋА

Категорије јаким алкохолних пића

#### 1. Рум

1.1. Рум је:

1.1.1. јако алкохолно пиће произведено искључиво алкохолном ферментацијом и дестилацијом сока од шећерне трске који има производњи шећера од шећерне трске или алкохолном ферментацијом и дестилацијом сока од шећерне трске на мање од 96% vol., тако да дестилат задржава специфична сензорна својства рума или

1.1.2. јако алкохолно пиће произведено искључиво алкохолном ферментацијом и дестилацијом сока од шећерне трске који има ароматска обиљежја карактеристична за рум и садржај испарљивих материја једнак или већи од 225 грама по хектолитру прерачунао на 100% vol. алкохола, које може да се ставља на тржиште уз израз "пољопривредни", који поближе описује назив "рум".

1.2. Алкохолна јачина рума који се ставља на тржиште као готов производ је најмање 37,5% vol.

1.3. Није допуштено било какво додавање разријеђеног или неразријеђеног алкохола, како је дефинисано у члану 3. тачка 3) овога правилника.

1.4. Рум се не смије ароматизовати.

1.5. Рум смије да садржи само додати карамел као средство за прилагођавање боје.

#### 2. Виски (*whisky* или *whiskey*)

2.1. Виски (*whisky* или *whiskey*) је јако алкохолно пиће произведено искључиво:

2.1.1. дестилацијом каше житног слада, са цијелим зрнима или без цијелих зрна других житарица која су била:

- ошећерена диастазом из слада, са другим природним ензимима или без других природних ензима,

- преврела уз додаток квасца,

2.1.2. једном или више дестилација на мање од 94,8% vol., тако да дестилат задржава мирис и укус по употријебљеној сировини,

2.1.3. дозријевањем коначног дестилата најмање три године у дрвеним бачвама запремине до 700 литара.

2.2. Готови дестилат, којем се смију додати само вода и карамел (за прилагођавање боје), задржава боју, мирис и укус који настају у производном поступку наведеном у т. 2.1.1, 2.1.2. и 2.1.3 ове категорије Прилога.

2.3. Алкохолна јачина вискија (*whisky* или *whiskey*) који се ставља на тржиште као готов производ је најмање 40% vol.

2.4. Није допуштено било какво додавање разријеђеног или неразријеђеног алкохола, како је дефинисано у члану 3. тачка 3) овог правилника.

2.5. Виски (*whisky* или *whiskey*) се не смије заслађивати или ароматизовати нити смије да садржи адитиве осим карамела као средства за прилагођавање боје.

#### 3. Житна ракија

3.1. Житна ракија је јако алкохолно пиће произведено искључиво дестилацијом ферментисане житне каше цијелих зрна житарица које задржава сензорна својства употријебљене сировине.

3.2. Алкохолна јачина житне ракије која се ставља на тржиште као готов производ је најмање 35% vol., уз изузетак житне ракије *korn*.

3.3. Није допуштено додавање разријеђеног или неразријеђеног алкохола, како је дефинисано у члану 3. тачка 3. овога правилника.

3.4. Житна ракија се не смије ароматизовати.

3.5. Житна ракија смије да садржи једино додати карамел као средство за прилагођавање боје.

3.6. Житна ракија може бити означена као "житни бренди (*brandy*)", ако је дестилована на мање од 95% vol. алкохола из ферментисане житне каше из цијелих зрна житарица са сензорним својствима из употријебљених сировина.

#### 4. Ракија од вина

4.1. Ракија од вина је јако алкохолно пиће:

4.1.1. произведено искључиво од винског дестилата који је добијен дестилацијом вина или вина појачаног за дестилацију на мање од 86% vol. алкохола или редестилацијом винског дестилата на мање од 86% vol. алкохола,

4.1.2. које садржи количину испарљивих састојака од најмање 125 грама по хектолитру прерачунао на 100% vol. алкохола,

4.1.3. које садржи максималну количину метанола од 200 грама по хектолитру прерачунао на 100% vol. алкохола.

4.2. Алкохолна јачина ракије од вина која се ставља на тржиште као готов производ је најмање 37,5% vol.

4.3. Није дозвољено додавање разријеђеног или неразријеђеног алкохола, како је дефинисано у члану 3. тачка 3) овог правилника.

4.4. Ракија од вина се не смије ароматизовати, изузимајући традиционалне методе производње.

4.5. Ракија од вина смије да садржи једино карамел, додат као средство за прилагођавање боје.

4.6. Ако је ракија од вина била подвргнута дозријевању, може се, такође, стављати на тржиште као "ракија од вина", под условом да је дозријевала једнако дуго или дуже од периода наведеног у категорији 5. овог прилога.

#### 5. Бренди (*brandy* или *weinbrand*)

5.1. Бренди је јако алкохолно пиће:

5.1.1. произведено од ракије од вина са додатком винског дестилата или без додатка винског дестилата, дестилованог на мање од 94,8% vol. алкохола, под условом да удио алкохола из тог дестилата не прелази више од 50% од укупне количине алкохола у готовом производу,

5.1.2. које је најмање једну годину дозријевало у храстовим спремницима или најмање шест мјесеци у храстовим бачвама чија је запремина мања од 1.000 литара,

5.1.3. које садржи количину испарљивих састојака од најмање 125 грама по хектолитру прерачуно на 100% vol. алкохола, а која мора произлазити искључиво из дестилације или редестилације употријебљених сировина,

5.1.4. које садржи максималну количину метанола од 200 грама по хектолитру прерачуно на 100% vol. алкохола.

5.2. Алкохолна јачина брендија који се ставља на тржиште као готов производ је најмање 36% vol.

5.3. Није дозвољено додавање разријеђеног или неразријеђеног алкохола, како је дефинисано у члану 3. тачка 3) овог правилника.

5.4. Бренди се не смије ароматизовати, изузимајући традиционалне методе производње.

5.5. Бренди смије да садржи једино карамел додат као средство за прилагођавање боје.

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

6.1. Ракија од комине грожђа или комовица је јако алкохолно пиће које испуњава следеће услове:

6.1.1. произведена је искључиво од ферментисане комине грожђа и дестилована непосредно са воденом паром или дестилована након додавања воде комини грожђа,

6.1.2. на 100 килограма употријебљене комине грожђа смије се додати највише 25 килограма винског талога,

6.1.3. количина алкохола која потиче од талога не смије да пређе 35% укупне количине алкохола у готовом производу,

6.1.4. дестилација се изводи у присуству саме комине грожђа на мање од 86% vol. алкохола,

6.1.5. редестилација је дозвољена на исту алкохолну јачину,

6.1.6. садржи количину испарљивих састојака од најмање 140 грама по хектолитру прерачуно на 100% vol. алкохола и садржи максималну количину метанола од 1.000 грама по хектолитру прерачуно на 100% vol. алкохола.

6.2. Алкохолна јачина ракије од комине грожђа или комовице која се ставља на тржиште као готов производ је најмање 37,5% vol.

6.3. Није дозвољено додавање разријеђеног или неразријеђеног алкохола, како је дефинисано у члану 3. тачка 3) овог правилника.

6.4. Ракија од комине грожђа или комовица не смије се ароматизовати, изузимајући традиционалне методе производње.

6.5. Ракија од комине грожђа или комовица смије да садржи једино карамел додат као средство за прилагођавање боје.

#### 7. Ракија од воћне комине

7.1. Ракија од воћне комине је јако алкохолно пиће које испуњава следеће услове:

7.1.1. добијено је искључиво ферментацијом и дестилацијом воћне комине, осим грожђане комине, на мање од 86% vol. алкохола,

7.1.2. садржи количину испарљивих састојака од најмање 200 грама по хектолитру прерачуно на 100% vol. алкохола,

7.1.3. садржи максималну количину метанола од 1.500 грама по хектолитру прерачуно на 100% vol. алкохола,

7.1.4. у случају воћне комине од коштичавог воћа, максимални садржај цијановодоничне киселине је седам грама по хектолитру прерачуно на 100% vol. алкохола,

7.1.5. дозвољена је редестилација на исту алкохолну јачину у складу са тачком 7.1.1. ове категорије Прилога.

7.2. Алкохолна јачина ракије од воћне комине која се ставља на тржиште као готов производ је најмање 37,5% vol.

7.3. Није дозвољено додавање разријеђеног или неразријеђеног алкохола, како је дефинисано у члану 3. тачка 3) овог правилника.

7.4. Ракија од воћне комине не смије се ароматизовати.

7.5. Ракија од воћне комине смије да садржи једино карамел додат као средство за прилагођавање боје.

7.6. Назив под којим се ракија од воћне комине ставља на тржиште треба да се састоји од имена воћа и израза "ракија од комине", а ако се користи комина неколико различитих врста воћа, примјењује се назив "ракија од воћне комине".

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

8.1. Ракија од сувог грожђа или *raisin brandy* је јако алкохолно пиће произведено искључиво дестилацијом производа добијених алкохолном ферментацијом екстракта сувог грожђа сорте црни коринт или мускат из Александрије, дестилованог на мање од 94,5% vol. тако да дестилат сачува мирис и укус који потичу од употријебљене сировине.

8.2. Алкохолна јачина ракије од сувог грожђа која се ставља на тржиште као готов производ је најмање 37,5% vol.

8.3. Није дозвољено додавање разријеђеног или неразријеђеног алкохола, како је дефинисано у члану 3. тачка 3) овог правилника.

8.4. Ракија од сувог грожђа се не смије ароматизовати.

8.5. Ракија од сувог грожђа смије да садржи једино карамел додат као средство за прилагођавање боје.

#### 9. Ракија од воћа

9.1. Ракија од воћа је јако алкохолно пиће:

9.1.1. произведено искључиво алкохолном ферментацијом и дестилацијом меснатих плодова воћа или шире од воћа, бобица или зелених дијелова (са коштицама или без коштица),

9.1.2. дестиловано на мање од 86% vol. алкохола тако да има мирис и укус дестиловане сировине,

9.1.3. које садржи количину испарљивих састојака од најмање 200 грама по хектолитру прерачуно на 100% vol. алкохола,

9.1.4. у случају коштичавог воћа, максимални садржај цијановодоничне киселине је седам грама по хектолитру прерачуно на 100% vol. алкохола.

9.2. Максимални садржај метанола је 1.000 грама по хектолитру прерачуно на 100% vol. алкохола.

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

9.3.1. 1.200 грама метанола по хектолитру прерачуно на 100% vol. алкохола добијеног од следећих врста воћа: шљива (*Prunus domestica L.*), мирабел (шљива жутица, *Prunus domestica L. subsp. syriaca* [Borkh.] Janch. ex. Mansf.), плава шљива (*Prunus domestica L.*), јабука (*Malus domestica Borkh.*), крушка (*Pyrus communis L.*) изузимајући сорту виљамовка (*Pyrus communis L. cv. Williams*), малина (*Rubus idaeus L.*), купина (*Rubus fruticosus auct. Aggr.*), кајсија (*Prunus armeniaca L.*) и бресква (*Prunus persica L. Batsch*),

9.3.2. 1.350 грама метанола по хектолитру прерачуно на 100% vol. алкохола добијеног од следећих врста воћа или бобица: крушка виљамовка (*Pyrus communis L. cv. Williams*), црвена рибизла (*Ribes rubrum L.*), црна рибизла (*Ribes nigrum L.*), оскоруша (*Sorbus aucuparia L.*), зова (*Sambucus nigra L.*), дуња (*Cydonia oblonga Mill.*) и клека (*Juniperus communis L.* и/или *Juniperus oxicedrus L.*).

9.4. Алкохолна јачина ракије од воћа која се ставља на тржиште као готов производ је најмање 37,5% vol.

9.5. Није дозвољено додавање разријеђеног или неразријеђеног алкохола, како је дефинисано у члану 3. тачка 3) овог правилника.

9.6. Ракија од воћа не смије се ароматизовати.

9.7. Ракија од воћа се означава тако да иза ријечи "ракија" стоји име воћа, бобица или зелених дијелова од којих је произведена, као на примјер:

- ракија од трешње/вишње,
- ракија од шљиве или шљивовица,
- ракија од мирабеле,
- ракија од брескве,

- ракија од јабука,
- ракија од крушке,
- ракија од кајсије,
- ракија од смокве,
- ракија од агрума,
- ракија од грождја или
- друге ракије од воћа.

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

9.9. Ријеч “ракија” иза које стоји назив воћа од којег је произведена може се замијенити називом воћа само у случају ракија добијених од сљедећих врста воћа или бобица: мирабел (шљива жутица, *Prunus domestica L. subsp. syriaca* [Borkh.] Janch. ex. Mansf.), шљива (*Prunus domestica L.*), плава шљива (*Prunus domestica L.*), арбутус (*Arbutus unedo L.*) и јабука сорте златни делишес (*Golden Delicious*).

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

9.10. Назив *williams* (виљамовка) смије да се користи само за ракије од крушака произведене искључиво од крушака сорте *williams*.

9.11. Ако се ракије од воћа производе од више врста воћа, производ смије да се ставља на тржиште под називом “воћна ракија”. Тај назив може да се допуни именом сваког употребљеног воћа према падајућем реду у односу на удио воћа који је коришћен.

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

10.1. Ракија од јабуковог вина и ракија од крушковог вина су јака алкохолна пића:

10.1.1. произведена искључиво дестилацијом вина од јабуке или вина од крушке на мање од 86% vol. тако да дестилат има мис и укус употребљеног воћа,

10.1.2. која садрже количину испарљивих састојака од најмање 200 грама по хектолитру прерачуног на 100% vol. алкохола,

10.1.3. која садрже максималну количину метанола од 1.000 грама по хектолитру прерачуног на 100% vol. алкохола.

10.2. Алкохолна јачина ракије од јабуковог вина и ракије од крушковог вина које се стављају на тржиште као готови производи је најмање 37,5% vol.

10.3. Није дозвољено додавање разријеђеног или неразријеђеног алкохола, како је дефинисано у члану 3. тачка 3) овог правилника.

10.4. Ракија од јабуковог вина и ракија од крушковог вина не смије се ароматизовати.

10.5. Ракија од јабуковог вина и ракија од крушковог вина смије да садржи једино карамел додат као средство за прилагођавање боје.

#### 11. Ракија од меда

11.1. Ракија од меда је јако алкохолно пиће:

11.1.2. произведено искључиво ферментацијом и дестилацијом раствора меда,

11.1.3. дестиловано на мање од 86% vol. тако да дестилат има сензорна својства која потичу од употребљене сировине.

11.2. Алкохолна јачина ракије од меда која се ставља на тржиште као готов производ је најмање 35% vol.

11.3. Није дозвољено додавање алкохола, разријеђеног или неразријеђеног, како је дефинисано у члану 3. тачка 3) овог правилника.

11.4. Ракија од меда се не смије ароматизовати.

11.5. Ракија од меда смије да садржи једино карамел додат као средство за прилагођавање боје.

11.6. Ракија од меда може се заслађивати једино медом.

#### 12. Ракија од талоба (*hefebrand*)

12.1. Ракија од талоба је јако алкохолно пиће произведено искључиво дестилацијом винског талоба или талоба ферментисаног воћа на мање од 86% vol. алкохола.

12.2. Алкохолна јачина ракије од талоба која се ставља на тржиште као готов производ је најмање 38% vol.

12.3. Није дозвољено додавање разријеђеног или неразријеђеног алкохола, како је дефинисано у члану 3. тачка 3) овог правилника.

12.4. Ракија од талоба се не смије ароматизовати.

12.5. Ракија од талоба смије да садржи једино карамел додат као средство за прилагођавање боје.

12.6. Назив ракија од талоба или *hefebrand* може се допунити називом употребљене сировине.

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

13.1. *Bierbrand* или *eau de vie de biere* је јако алкохолно пиће добијено искључиво директном дестилацијом свјежег пива под нормалним притиском на мање од 86% vol. алкохола тако да добијени дестилат има сензорна својства пива.

13.2. Алкохолна јачина *bierbranda* или *eau de vie de biere* који се ставља на тржиште као готов производ је најмање 38% vol.

13.3. Није дозвољено додавање разријеђеног или неразријеђеног алкохола, како је дефинисано у члану 3. тачка 3) овог правилника.

13.4. *Bierbrand* или *eau de vie de biere* се не смије ароматизовати.

13.5. *Bierbrand* или *eau de vie de biere* смије да садржи једино карамел додат као средство за прилагођавање боје.

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

14.1. Ракија од јерусалимске артичоке или *topinambur* је јако алкохолно пиће произведено искључиво дестилацијом превреле кртоле јерусалимске артичоке (*Helianthus tuberosus L.*) на мање од 86% vol. алкохола.

14.2. Алкохолна јачина ракије од јерусалимске артичоке или *topinambura* која се ставља на тржиште као готов производ је најмање 38% vol.

14.3. Није дозвољено додавање разријеђеног или неразријеђеног алкохола, како је дефинисано у члану 3. тачка 3) овог правилника.

14.4. Ракија од јерусалимске артичоке или *topinambur* не смије се ароматизовати.

14.5. Ракија од јерусалимске артичоке или *topinambur* смије да садржи једино карамел додат као средство за прилагођавање боје.

#### 15. Вотка

15.1. Вотка је јако алкохолно пиће произведено из етил-алкохола пољопривредног поријекла добијеног ферментацијом уз присуство квасца:

15.1.1. кромпира и/или житарица или

15.1.2. других пољопривредних сировина, дестилованих и/или ректификованих тако да се сензорна својства употребљених сировина и нуспроизвода насталих за вријеме ферментације селективно смањују.

15.2. Након поступка ферментације може да слиједи поновна дестилација и/или обрада са одговарајућим помоћним средствима, укључујући обраду са активним дрвеним угљем, како би се добила посебна сензорна својства.

15.3. Максимални удио остатака за етил-алкохол пољопривредног поријекла мора бити као у члану 4. овог правилника, осим за вриједност метанола, која не смије прелазити 10 грама по хектолитру прерачуног на 100% vol. алкохола.

15.4. Алкохолна јачина вотке која се ставља на тржиште као готов производ је најмање 37,5% vol.

15.5. Вотки се смију додати једино природни ароматични састојци садржани у дестилату добијеном од преврелих пољопривредних сировина.

15.6. У производу могу бити присутна и друга сензорна својства осим доминантне ароме.

15.7. Приликом декларисања, описивања и представљања вотке која није произведена искључиво од кромпира и/или житарица потребно је назначити “произведено од . . .”, уз додаток назива једне или више сировина коришћених у производњи етил-алкохола пољопривредног поријекла.

15.8. Декларисање треба да буде у складу са посебним прописима који регулишу област декларисања хране.

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

16.1. Ракија (са наведеним називом воћа или бобице) добијена мацерацијом и дестилацијом је јако алкохолно пиће:

16.1.1. произведено мацерацијом дјелимично преврелог или непреврелог воћа или бобица из тачке 16.1.2. ове категорије са најмањим удјелом од 100 килограма воћа или бобица на максимално 20 литара етил-алкохола пољопривредног поријекла и/или јаког алкохолног пића и/или дестилата, након чега је обавезна дестилација на мање од 86% vol. алкохола,

16.1.2. добијено од сљедећих врста воћа или бобица: купине (*Rubus fruticosus auct. Aggr.*), јагоде (*Fragaria spp.*), боровнице (*Vaccinium myrtillus L.*), малине (*Rubus idaeus L.*), црвене рибизле (*Ribes rubrum L.*), црне рибизле (*Ribes nigrum L.*), бијеле рибизле (*Ribes niveum Lindl.*), трњине (дивљих шљива) (*Prunus spinosa L.*),

оскоруше (*Sorbus aucuparia L.*), јаребике (*Sorbus domestica L.*), бобица божиковине (*Ilex aquifolium* и *Ilex cassine L.*), јоха (*Sorbus torminalis* [L.] Crantz), бобица зове (*Sambucus nigra L.*), огрозда (*Ribes uva-crispa L. syn. Ribes grossularia*), шипка (*Rosa canina L.*), америчке бруснице (*Vaccinium L. subgenus Oxycoccus*), европске бруснице (*Vaccinium vitis-idaea L.*), сјеверноамеричке боровнице (*Vaccinium corymbosum L.*), пасјег (вучјег) трна (*Hippophae rhamnoides L.*), врсте јагодичастиг воћа (*Rubus chamaemorus L.*), црне махунице (*Empetrum nigrum L.*), арктичке купине (*Rubus arcticus L.*), мирте (*Myrtus communis L.*), банане (*Musa spp.*), плода пасифлоре (*Passiflora edulis Sims*), cythera шљиве (*Spondias dulcis Sol. ex Parkinson*), момбинске шљиве (*Spondias mombin L.*), ораха (*Juglans regia L.*), љешника (*Corylus avellana L.*), кестена (*Castanea sativa L.*), агрума (*Citrus spp. L.*), индијске смокве (*Opuntia ficus-indica*).

16.2. Алкохолна јачина ракије (са наведеним називом воћа или бобице) добијене мацерацијом и дестилацијом која се ставља на тржиште као готов производ је најмање 37,5% vol.

16.3. Ракија (са наведеним називом воћа или бобице) добијена мацерацијом и дестилацијом не смије се ароматизовати.

16.4. Приликом декларисања, описивања и представљања ракије (са наведеним називом воћа или бобице) добијене мацерацијом и дестилацијом ријечи: "произведено мацерацијом и дестилацијом" морају да буду исте врсте, величине и боје слова, те морају да буду у истом видном пољу као и ријечи "ракија (са наведеним називом воћа или бобице)", а у случају боца, на етикети са предње стране.

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

17.1. Geist (са називом употријебљеног воћа или сировине) је јако алкохолно пиће добијено мацерацијом непреврелог воћа и бобица наведених у категорији 16. тачки 16.1.2. из овог прилога или зелених дијелова, језгричавог воћа или других биљних састојака попут трава или ружиних латица у етил-алкохолу пољопривредног поријекла, те потом дестилацијом на мање од 86% vol.

17.2. Алкохолна јачина geista (са називом употријебљеног воћа или сировине) који се ставља на тржиште као готов производ је најмање 37,5% vol.

17.3. Geist (са називом употријебљеног воћа или сировине) не смије се ароматизовати.

#### 18. Енцијан

18.1. Енцијан је јако алкохолно пиће произведено из дестилата енцијана који је добијен ферментацијом коријена енцијана са додатком или без додатка етил-алкохола пољопривредног поријекла.

18.2. Алкохолна јачина енцијана који се ставља на тржиште као готов производ је најмање 37,5% vol.

18.3. Енцијан се не смије ароматизовати.

#### 19. Јака алкохолна пића ароматизована клеком

19.1. Јака алкохолна пића ароматизована клеком су производи добијени ароматизовањем етил-алкохола пољопривредног поријекла и/или житне ракије и/или житног дестилата бобицама клеке (*Juniperus communis L.* и/или *Juniperus oxicedrus L.*).

19.2. Алкохолна јачина јаких алкохолних пића ароматизованих клеком која се стављају на тржиште као готов производ је најмање 30% vol.

19.3. У производњи јаких алкохолних пића ароматизованих клеком додатно могу да се употребљавају и друге природне и/или природно идентичне ароматичне материје у складу са посебним прописом о аромата и/или ароматични препарати у складу са истим прописом и/или ароматично биље или дијелови ароматичног биља, под условом да остану препознатљива сензорна својства клеке.

19.4. Јака алкохолна пића ароматизована клеком могу носити назив *wacholder* или *genebra*.

#### 20. Цин (gin)

20.1. Цин је јако алкохолно пиће ароматизовано клеком, добијено ароматизовањем сензорно одговарајућег етил-алкохола пољопривредног поријекла бобицама клеке (*Juniperus communis L.*).

20.2. Алкохолна јачина цина који се ставља на тржиште као готов производ је најмање 37,5% vol.

20.3. У производњи цина смију се користити само природне и/или природно идентичне ароматичне материје у складу са посебним прописом о аромата и/или ароматични препарати у складу са истим прописом, под условом да укус клеке превађава.

20.4. Израз *цин* смије се допунити изразом суви ако не садржи додате заслађиваче изнад 0,1 грам по литру коначног производа.

#### 21. Дестиловани цин

21.1. Дестиловани цин је:

21.1.1. јако алкохолно пиће ароматизовано клеком добијено искључиво редестилацијом сензорно погодног етил-алкохола

пољопривредног поријекла одговарајућег квалитета са почетним садржајем алкохола најмање 96% vol., у котловима који се традиционално користе за цин, уз присуство бобица клеке (*Juniperus communis L.*) и другог природног биља, под условом да превађава укус клеке или

21.1.2. мјешавина производа такве дестилације и етил-алкохола пољопривредног поријекла истог састава, чистоће и алкохолне јачине.

21.2. За ароматизовање дестилованог цина могу се такође користити природне и/или природно идентичне ароматичне материје и/или ароматични препарати у складу са посебним прописом о аромата.

21.3. Алкохолна јачина дестилованог цина који се ставља на тржиште као готов производ је најмање 37,5% vol.

21.4. Цин добијен једноставним додавањем екстракта или арома етил-алкохолу пољопривредног поријекла не смије носити назив "дестиловани цин".

21.5. Израз *дестиловани цин* смије се допунити изразом *суви* ако не садржи додане заслађиваче изнад 0,1 грама по литру коначног производа.

#### 22. Лондон цин (London gin)

22.1. Лондон цин је врста дестилованог цина:

22.1.1. који се добија искључиво из етил-алкохола пољопривредног поријекла са максималним садржајем метанола од пет грама по хектолитру прерачунато на 100% vol. алкохола, који се ароматизује искључиво приликом редестилације етил-алкохола у традиционалним котловима уз присуство свих употријебљених природних биљних састојака,

22.1.2. код којег произлазећи крајњи дестилат има најмање 70% vol. алкохола,

22.1.3. када се додаје било који други алкохол пољопривредног поријекла, он мора да одговара својствима наведеним у члану 4. овог правилника, али са максималним садржајем метанола од пет грама по хектолитру 100% vol. алкохола,

22.1.4. који не садржи додате заслађиваче изнад 0,1 грама шећера по литру коначног производа нити боје,

22.1.5. који не садржи било какве друге састојке осим воде.

22.2. Алкохолна јачина Лондон цина који се ставља на тржиште као готов производ је најмање 37,5% vol.

22.3. Назив *London gin* може се допунити изразом *dry*.

#### 23. Јака алкохолна пића ароматизована кимом

23.1. Јака алкохолна пића ароматизована кимом су производи добијени ароматизовањем етил-алкохола пољопривредног поријекла кимом (*Carum carvi L.*).

23.2. Алкохолна јачина јаких алкохолних пића ароматизованих кимом која се стављају на тржиште као готов производ је најмање 30% vol.

23.3. У производњи јаких алкохолних пића ароматизованих кимом могу се додатно употријебити и друге природне и/или природно идентичне ароматичне материје у складу са посебним прописом о аромата и/или ароматични препарати у складу са истим прописом, тако да превађава укус кима.

#### 24. Аквавит (aquavit)

24.1. Аквавит или *aquavit* је јако алкохолно пиће ароматизовано кимом и/или сјеменом копра произведено коришћењем етил-алкохола пољопривредног поријекла, које је ароматизовано дестилатом биља или зачина.

24.2. Алкохолна јачина аквавита који се ставља на тржиште као готов производ је најмање 37,5% vol.

24.3. У производњи аквавита могу се додатно користити и друге природне и/или природно идентичне ароматичне материје у складу са посебним прописом о аромата и/или ароматични препарати у складу са истим прописом, под условом да укус произлази првенствено из дестилата сјеменки кима (*Carum carvi L.*) и/или копра (*Anethum graveolens L.*), при чему је забрањена употреба етеричних уља.

24.4. Горке материје не смију превађавати у укусу, а садржај сувог екстракта не смије бити већи од 1,5 грама на 100 милилитара.

#### 25. Јака алкохолна пића ароматизована анисом

25.1. Јака алкохолна пића ароматизована анисом су производи добијени ароматизовањем етил-алкохола пољопривредног поријекла природним екстрактима звјездолског аниса (*Illicium verum Hook f.*), аниса (*Pimpinella anisum L.*), коморача (*Foeniculum vulgare Mill.*) или другог биља које садржи једнаке главне ароматичне састојке, коришћењем једног или комбинацијом следећих поступака:

- мацерацијом и/или дестилацијом,

- редестилацијом алкохола уз присуство сјеменки или других биљних дијелова наведених биљака,

- додавањем природних дестилованих екстракта биљака са аромом аниса.

25.2. Алкохолна јачина јаких алкохолних пића ароматизованих анисом која се стављају на тржиште као готов производ је најмање 15% vol.

25.3. У производњи јаких алкохолних пића ароматизованих анисом смију се користити само природне ароматичне материје и ароматични препарати у складу са посебним прописом о аромима.

25.4. Могу се, такође, користити и други природни биљни екстракти или ароматичне сјеменке, под условом да превладава укус аниса.

## 26. Пастис

26.1. Пастис је јако алкохолно пиће ароматизовано анисом која садржи природне екстракте коријена сладића (*Glycyrrhiza spp.*) уз присуство боја познатих као "чалкони" и глициризинске киселине чије су минималне и максималне количине од 0,05 до 0,5 грама по литру.

26.2. Алкохолна јачина пастиса који се ставља на тржиште као готов производ је најмање 40% vol.

26.3. У производњи пастиса смију се користити само природне ароматичне материје и ароматични препарати у складу са посебним прописом о аромима.

26.4. Пастис садржи мање од 100 грама шећера по литру, изражено као инвертни шећер и има садржај анетол од 1,5 до два грама по литру.

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

27.1. Марсељски пастис је пастис који садржи анетол у количини од два грама по литру.

27.2. Алкохолна јачина марсељског пастиса који се ставља на тржиште као готов производ је најмање 45% vol.

27.3. У производњи марсељског пастиса смију се користити само природне ароматичне материје и ароматични препарати у складу са посебним прописом о аромима.

## 28. Анисонка

28.1. Анисонка је јако алкохолно пиће ароматизовано анисом, код којег карактеристична арома потиче искључиво од аниса (*Pimpinella anisum L.*) и/или звездеаг аниса (*Illicium verum Hook f.*) и/или коморача (*Foeniculum vulgare Mill.*).

28.2. Алкохолна јачина анисонке која се ставља на тржиште као готов производ је најмање 35% vol.

28.3. У производњи анисонке смију се користити само природне ароматичне материје и ароматични препарати у складу са посебним прописом о аромима.

## 29. Дестилована анисонка

29.1. Дестилована анисонка је анисонка која садржи алкохол дестилован уз присуство сјеменки наведених у категорији 28.1. из овог прилога, а у случају географске ознаке и уз присуство мастица (тршља) и осталих ароматичних сјеменки, биљака или воћа, под условом да тај алкохол представља најмање 20% алкохолне јачине дестиловане анисонке.

29.2. Алкохолна јачина дестиловане анисонке која се ставља на тржиште као готов производ је најмање 35% vol.

29.3. У производњи дестиловане анисонке смију се користити само природне ароматичне материје и ароматични препарати у складу са посебним прописом о аромима.

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

30.1. Горка јака алкохолна пића или *bitter* су јака алкохолна пића горког укуса која се добијају ароматизовањем етил-алкохола пољопривредног поријекла природним и/или природно идентичним ароматичним материјама, у складу са посебним прописом о аромима и/или ароматични препарати у складу са истим прописом.

30.2. Алкохолна јачина горких јаких алкохолних пића или *bittera* која се стављају на тржиште као готов производ је најмање 15% vol.

30.3. Горка јака алкохолна пића или *bitter* могу се, такође, означавати као "amer" или "bitter" са другим појмом или без другог појма.

## 31. Ароматизована вотка

31.1. Ароматизована вотка је вотка која има превлађујућу арому другачију од сировине.

31.2. Алкохолна јачина ароматизоване вотке која се ставља на тржиште као готов производ је најмање 37,5% vol.

31.3. Ароматизована вотка може се заслађивати, купажирати, ароматизовати, оставити да дозријева или бојити.

31.4. Ароматизована вотка може да носи назив било које превлађујуће ароме уз ријеч "вотка".

## 32. Ликер

32.1. Ликер је јако алкохолно пиће:

32.1.1. које садржи најмању количину шећера изражену као инвертни шећер:

- 70 грама по литру за ликер од трешања/вишања код којег етил-алкохол произлази искључиво од ракије од трешања/вишања,

- 80 грама по литру за ликер од енџијана или сличне ликере припремљене са енџијаном или сличним биљкама као једином ароматичном материјом,

- 100 грама по литру у свим другим случајевима.

32.1.2. произведено ароматизовањем етил-алкохола пољопривредног поријекла или дестилата пољопривредног поријекла, или једног или више јаких алкохолних пића или њихових мјешавина, те заслађено додатком једне или више арома, производа пољопривредног поријекла или прехранбених производа.

32.2. Алкохолна јачина ликера који се ставља на тржиште као готов производ је најмање 15% vol.

32.3. Код производње ликера, дозвољено је ароматизовање природним ароматичним материјама и препаратима, у складу са посебним прописом о аромима и природно идентичним ароматичним материјама и препаратима у складу са истим прописом.

32.4. Изузетно, природно идентичне ароматичне материје и препарати, у складу са посебним прописом о аромима, не смију се користити у припреми слједећих ликера:

- воћних ликера од: црне рибизле, трешања/вишања, малине, дуа, боровница, цитруса, врста јагодичастиг воћа (*Rubus chamaemorus*), артичке купине (*Rubus arcticus*), америчке бруснице, европске бруснице (*Vaccinium vitis-idaea*), морске траве и ана-наса,

- биљних ликера од: метвице, енџијана, сјемена аниса, *génépi* (куница, жутилица) и љековите биљке / дјетелине.

32.5. Код декларисања ликера произведених у Републици, за чију се производњу користи етил-алкохол пољопривредног поријекла, смију да се, због уобичајене методе производње, користе слједеће сложенице: *prune brandy* (бренди од шљиве), *orange brandy* (бренди од наранџе), *apricot brandy* (бренди од брескве), *cherry brandy* (бренди од вишње), *solbaerrom*, такође зван рум од црне рибизле.

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

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

33.1. Јака алкохолна пића позната као крем ликери од (уз назив коришћеног воћа или сировине), осим млијечних производа, јесу ликери који садрже најмање 250 грама шећера по литру израженог као инвертни шећер.

33.2. Алкохолна јачина крем ликера од (уз назив коришћеног воћа или сировине) који се ставља на тржиште као готов производ је најмање 15% vol.

33.3. На ово јако алкохолно пиће примјењују се правила о ароматичним материјама и препаратима утврђена за категорију 32. из овог прилога.

33.4. Назив под којим се ово јако алкохолно пиће ставља на тржиште може се допунити појмом "ликер".

## 34. *Creme de cassis*

34.1. *Creme de cassis* је ликер од црне рибизле са минималним садржајем шећера од 400 грама по литру израженог као инвертни шећер.

34.2. Алкохолна јачина *creme de cassis* који се ставља на тржиште као готов производ је најмање 15% vol.

34.3. На *creme de cassis* примјењују се правила о ароматичним материјама и препаратима утврђена за категорију 32. из овог прилога.

34.4. Назив под којим се ово јако алкохолно пиће ставља на тржиште може се допунити појмом "ликер".

## 35. *Guignolet*

35.1. *Guignolet* је ликер добијен мацерацијом трешања/вишања у етил-алкохолу пољопривредног поријекла.

35.2. Алкохолна јачина *guignoleta* који се ставља на тржиште као готов производ је најмање 15% vol.

35.3. На *guignolet* се примјењују правила о ароматичним материјама и препаратима утврђена за категорију 32. из овог прилога.

35.4. Назив под којим се ово јако алкохолно пиће ставља на тржиште може се допунити појмом "ликер".

### 36. *Punch au rhum*

36.1. *Punch au rhum* је ликер чији алкохол потиче искључиво од рума.

36.2. Алкохолна јачина *punch au rhuma* који се ставља на тржиште као готов производ је најмање 15% vol.

36.3. На *punch au rhum* примјењују се правила о ароматичним материјама и препаратима утврђена за категорију 32. из овог прилога.

36.4. Назив под којим се ово јако алкохолно пиће ставља на тржиште може се допунити појмом "ликер".

### 37. *Sloe gin*

37.1. *Sloe gin* је ликер произведен мацерацијом дивље шљиве (трњине) у цину са могућим додатком сока дивље шљиве.

37.2. Алкохолна јачина *sloe gina* који се ставља на тржиште као готов производ је најмање 25% vol.

37.3. У производњи *sloe gina* смију се користити само природне ароматичне материје и ароматични препарати у складу са посебним прописом о ароматама.

37.4. Назив под којим се ово јако алкохолно пиће ставља на тржиште може се допунити појмом "ликер".

### 38. Јако алкохолно пиће ароматизовано дивљом шљивом или *pacharán*

38.1. Јако алкохолно пиће ароматизовано дивљом шљивом или *pacharán* је алкохолно пиће које има превлађујући укус дивље шљиве и добијено је мацерацијом дивљих шљива (*Prunus spinosa*) у етил-алкохолу пољопривредног поријекла са додатком природних екстраката аниса и/или дестилата аниса, чији је садржај шећера од 80 до 250 грама по литру готовог производа израженог као инвертни шећер.

38.2. Алкохолна јачина јаког алкохолног пића ароматизованог дивљом шљивом (*pacharán*) који се ставља на тржиште као готов производ је најмање 25% vol.

38.3. Сензорна својства јаког алкохолног пића ароматизованог дивљом шљивом (*pacharán*) искључиво потичу од употребљеног воћа и аниса.

38.4. Израз *pacharán* смије се употребљавати као трговачки назив само ако је производ произведен у Шпанији, а у случају да је производ произведен изван Шпаније, израз *pacharán* смије се употребљавати само као допуна трговачком називу "јако алкохолно пиће ароматизовано дивљом шљивом", под условом да су додате слједеће ријечи: "произведено у ...", иза чега слиједи име државе у којој је пиће произведено.

### 39. Самбука (*sambuca*)

39.1. Самбука је безбојни ликер ароматизован анисом:

39.1.1. који садржи дестилате аниса (*Pimpinella anisum L.*), звјездастог аниса (*Illicium verum L.*) или других ароматских биљака,

39.1.2. који има минимални садржај шећера од 350 грама по литру израженог као инвертни шећер,

39.1.3. са садржајем природног анетолу најмање један грам и највише два грама по литру.

39.2. Алкохолна јачина самбуке која се ставља на тржиште као готов производ је најмање 38% vol.

39.3. На јако алкохолно пиће самбуке примјењују се правила о ароматичним материјама и препаратима утврђена за категорију 32. из овог прилога.

39.4. Назив под којим се ово јако алкохолно пиће ставља на тржиште може се допунити појмом "ликер".

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

40.1. Мараскино је безбојни ликер чија арома углавном потиче од дестилата више мараске или од производа добијених мацерацијом вишања или дијелова вишања у алкохолу пољопривредног поријекла са минималним садржајем шећера од 250 грама по литру израженог као инвертни шећер.

40.2. Алкохолна јачина мараскина који се ставља на тржиште као готов производ је најмање 24% vol.

40.3. На мараскино се примјењују правила о ароматичним материјама и препаратима утврђена за категорију 32. из овог прилога.

40.4. Назив под којим се ово јако алкохолно пиће ставља на тржиште може се допунити појмом "ликер".

### 41. *Nocino*

41.1. *Nocino* је ликер чија арома потиче углавном од мацерације и/или дестилације цијелих зелених ораха (*Juglans regia L.*), са минималним садржајем шећера од 100 грама по литру израженог као инвертни шећер.

41.2. Алкохолна јачина *nocina* који се ставља на тржиште као готов производ је најмање 30% vol.

41.3. На *nocino* се примјењују правила о ароматичним материјама и препаратима утврђена за категорију 32. из овог прилога.

41.4. Назив под којим се ово јако алкохолно пиће ставља на тржиште може се допунити појмом "ликер".

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

42.1. Ликер од јаја или *advocaat* или *avocat* или адвокат је јако алкохолно пиће, ароматизовано или не, добијено од етил-алкохола пољопривредног поријекла, дестилата и/или јаког алкохолног пића, чији су састојци квалитетна жуманца јаја, бјеланца јаја, те шећер или мед, са минималним садржајем шећера или меда од 150 грама по литру израженог као инвертни шећер.

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

42.3. Изузетно од члана 2. став 1. Закона о јаким алкохолним пићима ("Службени гласник Републике Српске", број 81/15), минимална алкохолна јачина готовог производа износи 14% vol.

42.4. У производњи ликера од јаја смију да се користе само природне или природно идентичне ароматичне материје и ароматични препарати у складу са посебним прописом о ароматама.

### 43. Ликер са јајима

43.1. Ликер са јајима је јако алкохолно пиће, ароматизовано или не, добијено од етил-алкохола пољопривредног поријекла, дестилата и/или јаког алкохолног пића, чији су карактеристични састојци квалитетна жуманца јаја, бјеланца јаја, те шећер или мед, са минималним садржајем шећера или меда од 150 грама по литру израженог као инвертни шећер.

43.2. У једном литру ликера са јајима мора бити садржано најмање 70 грама чистих жуманаца јаја.

43.3. Алкохолна јачина ликера са јајима који се ставља на тржиште као готов производ је најмање 15% vol.

43.4. У производњи ликера са јајима смију да се користе само природне ароматичне материје и ароматични препарати у складу са посебним прописом о ароматама.

### 44. Мистра

44.1. Мистра је безбојно јако алкохолно пиће ароматизовано анисовим сјеменом или природним анетолом:

- које садржи најмање грам и највише два грама по литру анетолу,

- може да садржи дестилат ароматичних биљака и

- које не садржи додати шећер.

44.2. Алкохолна јачина мистре која се ставља на тржиште као готов производ је најмање 40% vol., а највише 47% vol.

44.3. У производњи мистре смију да се користе само природне ароматичне материје и ароматични препарати у складу са посебним прописом о ароматама.

### 45. *Väkevä glögi* или *spritglögg*

45.1. *Väkevä glögi* или *spritglögg* је јако алкохолно пиће добијено ароматизовањем етил-алкохола пољопривредног поријекла са природним или природно идентичним аромата клинчића и/или цимета уз коришћење једног од слједећих поступака: мацерације и/или дестилације, редестилације алкохола уз додатак дијелова наведених биљака, са додатком природне или природно идентичне ароме клинчића или цимета или комбинацијом тих поступака.

45.2. Алкохолна јачина *väkevä glögi* или *spritglögg* који се ставља на тржиште као готов производ је најмање 15% vol.

45.3. У производњи јаког алкохолног пића *väkevä glögi* или *spritglögg* могу се користити и други природни или природно идентични биљни екстракти или ароме у складу са посебним прописом о ароматама, али арома наведених зачина мора да превладава.

45.4. Максимални садржај вина или производа од вина је 50% готовог производа.

### 46. *Berenburg* или *beerenburg*

46.1. *Berenburg* или *beerenburg* је јако алкохолно пиће:

46.1.1. произведено уз коришћење етил-алкохола пољопривредног поријекла,

46.1.2. са мацерацијом плодова воћа или биљака или њихових дијелова,

46.1.3. које садржи као посебну арому дестилат коријена енцијана (*Gentiana lutea L.*), бобице клеке (*Juniperus communis L.*) и лишће ловора (*Laurus nobilis L.*),



46.1.4. боја готовог производа варира од свијетло до тамнобраон,  
46.1.5. које се може заслађивати до максимално 20 грама по литру изражено као инвертни шећер.

46.2. Алкохолна јачина *berenburga* или *beerenburga* који се ставља на тржиште као готов производ је најмање 30% vol.

46.3. У производњи јаког алкохолног пића *berenburg* или *beerenburg* смију се користити само природне ароматичне материје и ароматични препарати у складу са посебним прописом о ароматама.

#### 47. Нектар од меда

47.1. Нектар од меда је јако алкохолно пиће добијено ароматизовањем мјешавине ферментисаног раствора меда и медног дестилата и/или етил-алкохола пољопривредног поријекла, а садржи најмање 30% vol. ферментисаног раствора меда.

47.2. Алкохолна јачина нектара од меда који се ставља на тржиште као готов производ је најмање 22% vol.

47.3. У производњи нектара од меда смију да се користе само природне ароматичне материје и ароматични препарати у складу са посебним прописом о ароматама, под условом да преовладава укус меда.

47.4. Нектар од меда смије да се заслађује само медом.

### ПРИЛОГ 2.

#### ПОСЕБНЕ ОДРЕДБЕ У ВЕЗИ СА ПРОИЗВОДЊОМ И ДЕКЛАРИСАЊЕМ ЈАКИХ АЛКОХОЛНИХ ПИЋА У РЕПУБЛИЦИ СРПСКОЈ

##### 1. Вињак

1.1. Изузетно од категорије 4. Прилога 1. овог правилника, ракија од вина се у Републици може декларисати као:

1.1.1. "вињак" под условом да је дозријевала најмање једну годину у храстовим спремницима или најмање шест мјесеци у храстовим бачвама запремине мање од 1.000 литара,

1.1.2. "стари вињак" под условом да је дозријевала најмање три године у храстовим бачвама.

1.2. Вињак у Републици може да се декларише звјездицама тако да свака звјездица означава једну годину одлежавања.

##### 2. Дрожјенка

2.1. Изузетно од категорије 12. Прилога 1. овога правилника, ракија од винског талога у Републици може да се декларише као дрожјенка.

2.2. Дрожјенка је јако алкохолно пиће добијено дестилацијом винског талога на мање од 86% vol. алкохола. Редестилација је допуштена на исту алкохолну јачину.

2.3. Када се ставља на тржиште, дрожјенка треба да задовољи следеће захтјеве:

- алкохолна јачина готовог производа: најмање 38% vol.,
- количина испарљивих материја: најмање 140 грама по хектолитру прерачунато на 100% vol. алкохола,
- количина метанола: највише 400 грама по хектолитру прерачунато на 100% vol. алкохола.

2.4. Није дозвољено додавање разријеђеног или неразријеђеног алкохола, како је дефинисано у члану 3. тачка 3) овог правилника.

2.5. Дрожјенка се не смије ароматизовати.

2.6. Дрожјенка смије да садржи једино додати карамел као средство за прилагођавање боје.

##### 3. Виновица

3.1. Виновица је јако алкохолно пиће добијено дестилацијом вина са винским талогом или без винског талога на мање од 86% vol. алкохола. Редестилација је допуштена на исту алкохолну јачину.

3.2. Када се ставља на тржиште, виновица треба да задовољи следеће захтјеве:

- алкохолна јачина готовог производа: најмање 37,5% vol.,
- количина испарљивих материја: најмање 140 грама по хектолитру прерачунато на 100% vol. алкохола,
- количина метанола: највише 400 грама по хектолитру прерачунато на 100% vol. алкохола.

3.3. Није дозвољено додавање разријеђеног или неразријеђеног алкохола, како је дефинисано у члану 3. тачка 3) овог правилника.

3.4. Виновица се не смије ароматизовати.

3.5. Виновица смије да садржи једино додати карамел као средство за прилагођавање боје.

##### 4. Специјалне ракије

4.1. Специјалне ракије су јака алкохолна пића добијена ароматизовањем винског дестилата и ракија разним плодовима, воћем, ароматичним биљем, њиховим мацератима и етеричним уљима.

4.2. Специјалне ракије могу се производити и на начин да се воћном или грожђаном кљуку или соку додају изгњечени свјежи плодови или мљевено ароматично биље прије ферментације.

4.3. Специјалне ракије могу да садрже дијелове биљака од којих су направљене.

4.4. Код декларисања специјалне ракије треба бити наведено која је ракија узета за основ, ако се то не види из имена ракије. Ако се за основ узима мијешана ракија, треба да буду наведене све употријебљене ракије по падајућем редослиједу заступљености.

4.5. Код декларисања специјалних ракија могу се наводити сви састојци (ароматично биље, воће или други плодови) употријебљени за ароматизовање, у складу са прописима који регулишу област декларисања.

4.6. Уколико код декларисања специјалних ракија нису наведени састојци, у складу са тачком 4.5, производ мора да прати произвођачка спецификација.

4.7. Када се ставља на тржиште као готов производ, специјална ракија треба да има алкохолну јачину најмање 37,5% vol.

4.8. Сва остала својства морају да задовоље захтјеве за ракију која је узета као основ.

##### 5. Домаћи бренди

5.1. Изузетно од члана 8. и члана 9. став 1. овог правилника, јако алкохолно пиће добијено мијешањем етил-алкохола пољопривредног поријекла и винског дестилата, с тим да удно алкохола из винског дестилата чини најмање 30% од укупне количине алкохола у готовом производу, може се у Републици декларисати као домаћи бренди.

5.2. У производњи домаћег брендија ради сензорских својстава и типизације производа дозвољена је употреба биљних екстраката, а за њихову припрему може да се користи и етил-алкохол пољопривредног поријекла.

5.3. Код декларисања домаћег брендија морају се навести и подаци о процентуалној заступљености етил-алкохола пољопривредног поријекла и алкохола из винског дестилата.

5.4. Код декларисања домаћег брендија може се навести попис састојака, у складу са прописима који регулишу област декларисања хране.

5.5. Уколико код декларисања домаћег брендија нису наведени састојци, у складу са тачком 5.4, производ мора да прати произвођачка спецификација.

5.6. Када се ставља на тржиште, домаћи бренди мора да задовољи следеће захтјеве:

- алкохолна јачина готовог производа: најмање 35% vol.,
- количина укупног екстракта: највише 20 грама по литру,
- остали састојци морају бити најмање пропорционални удјелу винског дестилата у производу.

##### 6. Домаћи рум

6.1. Изузетно од члана 7. и члана 8. став 1. овог правилника, јако алкохолно пиће добијено ароматизовањем етил-алкохола пољопривредног поријекла може се у Републици декларисати као домаћи рум.

6.2. У производњи домаћег рума дозвољена је употреба природних и вјештачких боја, у складу са посебним прописом којим се прописују прехранбени адитиви који се могу налазити у храни.

6.3. Када се ставља на тржиште као готов производ, домаћи рум треба да има алкохолну јачину најмање 35% vol.

6.4. Код декларисања домаћег рума може се навести попис састојака, у складу са прописима који регулишу област декларисања хране.

6.5. Уколико код декларисања домаћег рума нису наведени састојци, у складу са тачком 6.4, производ мора да прати произвођачка спецификација.

## 1217

На основу члана 18. став 2. и члана 78. став 1. тачка в) Закона о пољопривредном земљишту ("Службени гласник Републике Српске", бр. 93/06, 86/07, 14/10 и 5/12) и члана 82. став 2. Закона о републичкој управи ("Службени гласник Републике Српске", бр. 118/08, 11/09, 74/10, 86/10, 24/12, 121/12 и 15/16), министар пољопривреде, шумарства и водопривреде д о н о с и