

MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE, ŠUMARSTVA I VODNOG GOSPODARSTVA

791

Na temelju članka 36. stavka 4., članka 40. stavka 3., članka 43. stavka 5., članka 45. stavka 2. i članka 47. stavka 5. Zakona o hrani (»Narodne novine« br. 117/03, 130/03, 48/04, 85/06), ministar poljoprivrede, šumarstva i vodnoga gospodarstva donosi

PRAVILNIK

O PRIZNAVANJU I ZAŠTITI OZNAKA JAKIH ALKOHOLNIH I AROMATIZIRANIH PIĆA

I. OPĆE ODREDBE

Članak 1.

Ovim Pravilnikom propisuju se opći zahtjevi za ostvarivanje zaštite oznaka zemljopisnog podrijetla te tradicionalnog ugleda jakih alkoholnih i aromatiziranih pića (u daljnjem tekstu: pića) s 15 % vol. alkohola i više.

Navedene oznake dodjeljuju se za pića koja se proizvode tako da se faza proizvodnje, u kojoj dobivaju karakteristična svojstva, odvija na navedenom zemljopisnom području.

Članak 2.

U smislu ovog Pravilnika značenje pojmova je sljedeće:

- 1) »oznaka zemljopisnog podrijetla« – naziv regije, određenog mjesta ili, u iznimnim slučajevima, zemlje koja se rabi za označavanje pića:
 - koja potječu iz te regije, odnosno iz tog mjesta ili iz te zemlje;
 - koja imaju specifičnu kakvoću, ugled ili drugo obilježje koje se pripisuje njihovom zemljopisnom podrijetlu, i njihova se proizvodnja i/ili prerada i/ili priprema odvija u tom zemljopisnom području;
- 2) »oznaka tradicionalnog ugleda« – naziv pića proizvedenog korištenjem tradicionalnih sirovina ili ima tradicionalni sastav ili je proizvedena ili prerađena na tradicionalni način, a odlikuje se osobitim svojstvima u odnosu na druga slična pića iz iste kategorije;
- 3) »jaka alkoholna i aromatizirana pića podrijetlom iz Hrvatske« – pića proizvedena na teritoriju Republike Hrvatske;
- 4) »registracija« – stavljanje jakih alkoholnih i aromatiziranih pića na Listu jakih alkoholnih i aromatiziranih pića podrijetlom iz Hrvatske.

II. POSTUPAK ZA REGISTRACIJU

Članak 3.

Postupak za registraciju pokreće se zahtjevom za registraciju koji se podnosi Ministarstvu poljoprivrede, šumarstva i vodnoga gospodarstva (u daljnjem tekstu: Ministarstvo).
Obrazac zahtjeva za registraciju nalazi se u Prilogu 2. ovog Pravilnika.

Članak 4.

Zahtjev za registraciju podnosi grupa proizvođača ili prerađivača toga pića.

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

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

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

Članak 5.

Zahtjev za registraciju mora sadržavati:

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

Uz zahtjev za registraciju potrebno je dostaviti i:

- specifikaciju pića;
- izvadak iz sudskog registra ili obrtnicu;
- dokaz (fizikalno-kemijska analiza) o sukladnosti pića sa specifikacijom (ne stariji od jedne godine);
- ukoliko proizvod ima zemljopisni prefiks potrebno je dostaviti dokaz o proizvodnji proizvoda na zemljopisnom području koje je istaknuto u nazivu.

Članak 6.

Specifikacija pića sadrži:

- naziv i definiciju pića za koji se predaje zahtjev;
- posebna svojstva pića;
- tehnološki postupak proizvodnje;
- godišnju količinu proizvodnje (više od 20 l apsolutnog alkohola);
- fotokopiju godišnje prijave o proizvedenoj količini alkoholnog pića sukladno posebnim propisima Ministarstva financija.

Članak 7.

Postupak ispitivanja pristiglih zahtjeva provodi Povjerenstvo za registraciju jakih alkoholnih i aromatiziranih pića (u daljnjem tekstu: Povjerenstvo) koje imenuje ministar poljoprivrede, šumarstva i vodnoga gospodarstva (u daljnjem tekstu: ministar).

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

Članak 8.

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

Članak 9.

Povjerenstvo utvrđuje potpunost zahtjeva iz članka 5. ovog Pravilnika.

Rok za utvrđivanje potpunosti zahtjeva je 30 dana od dana zaprimanja zahtjeva.

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

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

Članak 10.

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

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

Po isteku 30 dana od dana objave iz stavka 2., ukoliko nema prigovora, na prijedlog

Povjerenstva, ministar donosi rješenje o registraciji.

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

Članak 11.

Ministarstvo će po pravomoćnosti rješenja o registraciji, oznaku pića staviti na Listu jakih alkoholnih i aromatiziranih pića podrijetlom iz Hrvatske.

Podnositelj zahtjeva se upisuje u Upisnik korisnika registrirane oznake koji vodi Ministarstvo.

Upisnik sadrži:

- registarski broj oznake pića;
- podatke o korisniku registrirane oznake (ime i prezime odnosno naziv pravne ili fizičke osobe ili poljoprivrednog obiteljskog gospodarstva, punu adresu odnosno sjedište te matični broj istih);
- registriranu oznaku pića za koju je korisnik dobio pravo uporabe;
- datum donošenja i broj rješenja o pravu uporabe registrirane oznake;
- datum upisa korisnika.

III. PRAVO UPORABE REGISTRIRANE OZNAKE PIĆA

Članak 12.

Pravo uporabe registrirane oznake pića pripada svim fizičkim ili pravnim osobama koje udovoljavaju uvjetima za navedeno piće određenim ovim Pravilnikom (ovlašteni korisnici).

Članak 13.

Postupak za upis novih korisnika registrirane oznake pića pokreće se podnošenjem zahtjeva za pravo uporabe registrirane oznake koji se podnosi Ministarstvu.

Zahtjev za pravo uporabe registrirane oznake sadrži:

- podatke o podnositelju zahtjeva;
- podatke o svakom njezinom pojedinom članu koji je proizvođač odnosno prerađivač pića koje se registrira (naziv pravne ili fizičke osobe, punu adresu odnosno sjedište te matični broj istih);
- potpis podnositelja zahtjeva;
- izvadak iz sudskog registra;
- dokaz o udovoljavanju uvjetima navedenim u specifikaciji iz članka 6. ovog Pravilnika.

Prije donošenja rješenja o pravu uporabe registrirane oznake podnositelj zahtjeva dužan je podmiriti troškove postupka.

Članak 14.

Povjerenstvo utvrđuje potpunost i osnovanost zahtjeva iz članka 13. primjenjujući odredbe članka 9. stavaka 2., 3. i 4. i članka 10. ovog Pravilnika.

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

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

Članak 15.

Danom pravomoćnosti rješenja o pravu uporabe registrirane oznake, korisnik se upisuje u Upisnik iz članka 11. ovog Pravilnika, koji vodi Ministarstvo i koji je dostupan javnosti.

Članak 16.

Proizvođač koji je upisan u Upisnik, a ne želi više proizvoditi piće s registriranom oznakom, predaje Ministarstvu zahtjev za brisanje iz Upisnika.

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

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

IV. POSEBNE ODREDBE

LOZA

Članak 17.

Loza je proizvod koji spada u kategoriju rakije od grožđa, a dobiven je destilacijom prevrelog grožđanog masulja na 60 – 75% vol. alkohola.

Članak 18.

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

Destilacija se provodi tako da destilat sadrži od 60 – 75% vol. alkohola; minimalno 50 g estera po hektolitru, preračunato na 100% vol. alkohola; minimalno 150 g viših alkohola po hektolitru, preračunato na 100% vol. alkohola; metilnog alkohola od 80 – 400 g po hektolitru, preračunato na 100% vol. alkohola.

Članak 19.

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

STARA ŠLJIVOVICA

Članak 20.

Stara šljivovica je proizvod koji spada u kategoriju voćnih rakija, a dobiven je isključivo destilacijom prevrelog masulja šljive destiliranog na 60 – 75% vol. alkohola tako da ima miris i okus destilirane sirovine.

Članak 21.

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

Destilacija se provodi tako da destilat sadrži od 60 – 75% vol. alkohola; minimalno 200 g hlapivih tvari po hektolitru, preračunato na 100% vol. alkohola; maksimalno 1200 g metilnog alkohola po hektolitru, preračunato na 100% vol. alkohola; maksimalno 10 g cijanovodične kiseline po hektolitru, preračunato na 100% vol. alkohola.

Članak 22.

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

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

SLAVONSKA ŠLJIVOVICA

Članak 23.

Slavonska šljivovica je proizvod koji spada u kategoriju voćnih rakija, a proizveden je jednostrukom destilacijom prevrelih plodova šljive, specifičnog mirisa i okusa mladog destilata.

Članak 24.

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

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

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

Članak 25.

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

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

karakteristična aroma i boja.

TRAVARICA

Članak 26.

Travarica je proizvod koji spada u kategoriju specijalnih rakija. Travarica se dobiva aromatiziranjem vinskog destilata i/ili loze i/ili rakije od groždanog koma i/ili voćne rakije aromatskim biljem ili njihovim maceratima.

Članak 27.

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

Članak 28.

Travarica se proizvodi tako da se vinskom destilatu ili rakijama od grožđa ili voća dodaju macerati odabranog aromatskog bilja uvijek u istom omjeru i sastavu, kako bi proizvod zadržao prepoznatljiva, karakteristična senzorska svojstva. Osnovna sirovina (vinski destilat ili rakija od grožđa ili voća) mora udovoljavati zahtjevima kvalitete sukladno posebnim propisima.

PELINKOVAC

Članak 29.

Pelinkovac je proizvod koji spada u kategoriju biljnih likera. Pelinkovac se dobiva aromatiziranjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla maceratima aromatskog bilja.

Članak 30.

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

Članak 31.

Postupak spravljanja likera počinje potapanjem odabrane smjese aromatskog bilja u etilnom alkoholu poljoprivrednog podrijetla kroz određeno vrijeme. Dio tako dobivenog macerata destilira se i miješa s preostalim maceratom uz dodatak dozvoljenih prehrambenih aditiva. Taj pripravak se, nakon određenog vremena koje je potrebno da se homogenizira, upotrebljava za proizvodnju pelinkovca.

ZADARSKI MARASCHINO

Članak 32.

Zadarski maraschino je proizvod koji spada u kategoriju voćnih likera. Zadarski maraschino se dobiva aromatiziranjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla s destilatom macerata višnje maraske i/ili njezinih dijelova (kore, grančice, lista, ploda) u etilnom alkoholu poljoprivrednog podrijetla.

Članak 33.

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

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

Članak 34.

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

Članak 35.

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

Klasa: 011-02/06-01/9

Urbroj: 525-11-07-1

Zagreb, 9. veljače 2007.

Ministar

Petar Čobanković, v. r.

PRILOG 1

LISTA JAKIH ALKOHOLNIH I AROMATIZIRANIH PIĆA PODRIJETLOM IZ HRVATSKE

1. RAKIJE

Loza

Stara šljivovica

Slavonska šljivovica

Travarica

2. LIKERI

Pelinkovac

Zadarski Maraschino

PRILOG 2

OBRAZAC ZAHTJEVA ZA REGISTRACIJU

1. PODACI O PODNOSITELJU ZAHTJEVA

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

2. PRILOZI UZ ZAHTJEV

staviti križić <input checked="" type="checkbox"/>	Dokumentacija
<input type="checkbox"/>	Specifikacija pića sukladno članku 6.
<input type="checkbox"/>	Izvadak iz sudskog registra ili obrtnica
<input type="checkbox"/>	Dokaz (fizikalno-kemijska analiza) o sukladnosti pića sa specifikacijom
<input type="checkbox"/>	Fotokopija uplatnice o uplaćenim troškovima postupka

(mjesto i datum)

(potpis podnositelja zahtjeva)