

Na osnovu člana 95 tačka 3 Ustava Crne Gore donosim

# Ukaz o proglašenju Zakona o jakim alkoholnim pićima

Proglašavam, **Zakon o jakim alkoholnim pićima**, koji je donijela Skupština Crne Gore 25. saziva, na Šestoj sjednici prvog redovnog (proljećnjeg) zasijedanja u 2016. godini, dana 22. jula 2016. godine.

Broj: 01-809/2

Podgorica, 3. avgusta 2016. godine

Predsjednik Crne Gore,

**Filip Vujanović**, s.r.

Na osnovu člana 82 stav 1 tačka 2 i člana 91 stav 1 Ustava Crne Gore, Skupština Crne Gore 25. saziva, na Desetoj sjednici prvog redovnog (proljećnjeg) zasijedanja u 2016. godini, dana 22. jula 2016. godine, donijela je

## Zakon o jakim alkoholnim pićima

*Zakon je objavljen u "Službenom listu CG", br. 53/2016 od 11.8.2016. godine, a stupio je na snagu 19.8.2016.*

### I. OSNOVNE ODREDBE

#### **Predmet zakona**

#### **Član 1**

Ovim zakonom uređuju se uslovi za proizvodnju i stavljanje u promet jakih alkoholnih pića i druga pitanja od značaja za jaka alkoholna pića.

#### **Primjena zakona**

#### **Član 2**

Ovaj zakon ne primjenjuje se na jaka alkoholna pića koja fizičko lice proizvodi za sopstvene potrebe.

#### **Definicija jakih alkoholnih pića**

#### **Član 3**

Jaka alkoholna pića su pića:

- 1) namijenjena za ljudsku upotrebu;
- 2) koja imaju posebna organoleptička svojstva;
- 3) koja sadrže najmanje 15% vol. alkohola;
- 4) koja su proizvedena direktno:

- destilacijom sa ili bez dodavanja aroma, prirodno prevrelih sirovina poljoprivrednog porijekla; i/ili

- maceracijom ili sličnom preradom bilja u etilnom alkoholu poljoprivrednog porijekla i/ili u destilatima poljoprivrednog porijekla i/ili u jakim alkoholnim pićima;

- dodavanjem aroma, šećera ili drugih zaslađivača i/ili drugih poljoprivrednih proizvoda i/ili prehrambenih proizvoda etil alkoholu poljoprivrednog porijekla i/ili destilatima poljoprivrednog porijekla i/ili jakim alkoholnim pićima;

- 5) koja su proizvedena miješanjem jakog alkoholnog pića sa jednim ili više:

- jakih alkoholnih pića, i/ili

- etil alkoholom poljoprivrednog porijekla ili destilatima poljoprivrednog porijekla, i/ili

- drugih alkoholnih pića.

Jakim alkoholnim pićima ne smatraju se pića sa carinskom tarifnom oznakom 2203, 2204, 2205, 2206 i 2207.

## **Značenje pojedinih izraza**

### **Član 4**

Izrazi upotrijebljeni u ovom zakonu imaju sljedeća značenja:

1) destilat poljoprivrednog porijekla je poluproizvod, odnosno alkoholna tečnost, dobijena alkoholnom fermentacijom i destilacijom poljoprivrednih sirovina koji ima karakteristike sirovine od koje potiče;

2) etil alkohol poljoprivrednog porijekla je alkohol proizveden redestilacijom sa rektifikacijom poslije alkoholne fermentacije sirovina poljoprivrednog porijekla koji se upotrebljava za proizvodnju jakih alkoholnih pića, macerata, boja, aroma i aditiva;

3) rafinisani alkohol je etil alkohol poljoprivrednog porijekla proizveden redestilacijom i rektifikacijom nakon alkoholne fermentacije sirovina poljoprivrednog porijekla koji se upotrebljava za proizvodnju drugih alkoholnih pića, macerata, boja, aroma i aditiva;

4) destilacija je fizički proces razdvajanja tečnih supstanci na osnovu razlike u tački ključanja;

5) redestilacija je ponovna destilacija destilata sa nižim sadržajem etanola;

6) rektifikacija je uzastopna destilacija sa ciljem dobijanja etanola što većeg stepena čistoće;

7) fermentacija je biohemijska transformacija ugljenih hidrata (monosaharida) u alkohol (etil alkohol);

8) maceracija je tehnološki postupak kojim se uz pomoć destilata ili etil alkohola ekstrahuju aromatični sastojci iz biljnih plodova, cvjetova i listova;

9) proizvođačka specifikacija je dokument koji sačinjava proizvođač jakih alkoholnih pića prije početka proizvodnje na osnovu kojeg se proizvodi to piće;

10) zaslađivanje je upotreba jednog ili više dozvoljenih zaslađivača: polubijelog šećera, bijelog šećera, ekstra bijelog šećera, dekstroze, fruktoze, glukoznog sirupa, šećernog rastvora, invertnog šećernog rastvora, invertnog šećernog sirupa, rektifikovane koncentrovane šire, koncentrovane i svježije šire od grožđa, karamelizovanog šećera koji je isključivo dobijen kontrolisanim zagrijavanjem saharoze bez

dodatka baza, mineralnih kiselina ili drugih hemijskih dodataka, meda, sirupa rogača, drugih prirodnih ugljenohidratnih materija koje imaju isto dejstvo kao proizvodi za zaslađivanje u proizvodnji jakih alkoholnih pića;

11) miješanje je kombinovanje dva ili više različita alkoholna pića radi dobijanja novog jakog alkoholnog pića;

12) dodavanje alkohola je dodavanje etil alkohola poljoprivrednog porijekla i/ili destilata poljoprivrednog porijekla jakom alkoholnom piću;

13) kupažiranje je spajanje dva ili više jakih alkoholnih pića iste kategorije, koja se u svom sastavu neznatno razlikuju u pogledu: načina na koji su pripremljena, upotrebe uređaja za destilaciju, perioda sazrijevanja ili starenja, geografskog područja proizvodnje, pod uslovom da tako proizvedeno jako alkoholno piće pripada istoj kategoriji, kao i jako alkoholno piće prije kupažiranja;

14) sazrijevanje ili starenje je proces koji se odvija u odgovarajućim posudama, tokom kojeg dolazi do određenih prirodnih reakcija, koje jakom alkoholnom piću daju organoleptičke osobine koje ranije nije imalo;

15) aromatizovanje je dodavanje aroma, koje se koriste ili su namijenjene za korišćenje pri proizvodnji jakih alkoholnih pića, radi mirisa ili ukusa i koje obuhvataju aromatične supstance, aromatične preparate, arome termičkog tretmana, arome dima i njihovih mješavina;

16) bojenje je dodavanje jedne ili više boja u postupku proizvodnje jakih alkoholnih pića;

17) alkoholna jačina je odnos između zapremine čistog alkohola prisutnog u proizvodu pri temperaturi od 20°C i ukupne zapremine tog proizvoda pri istoj temperaturi, koja se izražava u procentu;

18) količina isparljivih materija je količina svih isparljivih materija, osim etil alkohola i metanola sadržanih u jakom alkoholnom piću dobijenom isključivo destilacijom, kao rezultat destilacije ili redestilacije korišćenih sirovina;

19) mjesto proizvodnje je mjesto ili regija u kojoj je obavljena proizvodnja koja jakom alkoholnom piću daje karakteristična svojstva;

20) opisivanje su pojmovi koji se koriste prilikom deklarisanja, prezentovanja i pakovanja, na dokumentima koji prate jaka alkoholna pića u transportu, posebno na računima i otpremnicama, kao i pri reklamiranju jakih alkoholnih pića;

21) prezentovanje je izraz, slika i crtež koji se koriste na deklaraciji, pakovanju, posudi, boci i zatvaraču uključujući reklamiranje i promociju prodaje;

22) označavanje je oznaka, napomena, slikovni prikaz ili naziv robne marke na osnovu koje se jako alkoholno piće razlikuje od drugih, a koja se nalazi na posudi, uključujući zatvarače i priveske koji se pričvršćuju na posudi i zaštitne omote kojima se prekriva grlić boce;

23) pakovanje je zaštitni omotač (papir, sve vrste obloga, karton i sanduk) koji se koristi pri prevozu i/ili prodaji jedne ili više posuda jakih alkoholnih pića;

24) originalno pakovanje je pojedinačno punjenje, zatvaranje u ambalažu i deklarisanje jakih alkoholnih pića koja se nakon otvaranja ne mogu vratiti u prvobitno stanje;

25) prodajni naziv je naziv pod kojim se jako alkoholno piće stavlja u promet;

26) proizvođač je privredno društvo, odnosno drugo pravno lice ili preduzetnik koji se bavi proizvodnjom jakog alkoholnog pića, radi stavljanja u promet i koji je upisan u Centralni registar privrednih subjekata i registar proizvođača jakih alkoholnih pića;

27) proizvodnja alkoholnih pića obuhvata sve tehnološke postupke potrebne za dobijanje alkoholnih pića.

## II. KATEGORIJE JAKIH ALKOHOLNIH PIĆA

### Rum

## Član 5

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

Rum koji se stavlja u promet kao gotov proizvod mora da ima najmanje 37,5% vol. alkoholne jačine.

Zabranjeno je prilikom proizvodnje ruma dodavati razrijeđen ili nerazrijeđen alkohol.

Rum se prilikom proizvodnje ne smije aromatizovati.

Rum prilikom proizvodnje može da sadrži jedino karamel kao sredstvo za prilagođavanje boje.

## Whisky ili Whiskey

### Član 6

Whisky ili Whiskey je jako alkoholno piće proizvedeno isključivo:

1) destilacijom komine proizvedene od slada žitarica sa ili bez cijelih zrna drugih žitarica, koja su bila zaslađena diastazom iz slada sa ili bez drugih prirodnih enzima ili koja su prevrela uz dodatak kvasca;

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

3) sazrijevanjem konačnog destilata najmanje tri godine u drvenim posudama zapremine do 700 litara.

Whisky ili Whiskey koji se stavlja u promet kao gotov proizvod mora da ima alkoholnu jačinu najmanje 40% vol.

Gotov destilat Whisky ili Whiskey je destilant kojem se smiju dodavati samo voda i karamel za prilagođavanje boje i koji zadržava boju, miris i ukus koji nastaju u proizvodnom postupku iz stava 1 ovog člana.

Zabranjeno je prilikom proizvodnje Whisky ili Whiskey dodavati razrijeđen ili nerazrijeđen alkohol.

Whisky ili Whiskey prilikom proizvodnje se ne smije zaslađivati ili aromatizovati i ne smije sadržati aditive samo karamel kao sredstvo za prilagođavanje boje.

## Rakija od žitarica

### Član 7

Rakija od žitarica je jako alkoholno piće proizvedeno isključivo destilacijom fermentisane komine cijelih zrna žitarica koje zadržava organoleptička svojstva upotrijebljene sirovine.

Rakija od žitarica koja se stavlja u promet kao gotov proizvod mora da ima najmanje 35% vol. alkoholne jačine, osim rakije od žitarica "Korn".

Zabranjeno je prilikom proizvodnje rakije od žitarica dodavati razrijeđen ili nerazrijeđen alkohol.

Rakija od žitarica se prilikom proizvodnje ne smije aromatizovati.

Rakija od žitarica prilikom proizvodnje može da sadrži samo karamel kao sredstvo za prilagođavanje boje.

Rakija od žitarica može biti označena kao "žitni brandy", ako je destilovana na manje od 95% vol. alkohola iz fermentisane žitne kaše iz cijelih zrna žitarica sa organoleptičkim svojstvima iz upotrijebljenih sirovina.

## **Rakija od vina**

### **Član 8**

Rakija od vina je jako alkoholno piće:

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

2) koje sadrži količinu isparljivih materija od najmanje 125 grama po hektolitru na 100% vol. alkohola;

3) koje sadrži maksimalnu količinu metanola od 200 grama po hektolitru na 100% vol. alkohola.

Rakija od vina koja se stavlja u promet kao gotov proizvod mora da ima najmanje 37,5% vol. alkoholne jačine.

Zabranjeno je prilikom proizvodnje rakije od vina dodavati razrijeđen ili nerazrijeđen alkohol.

Rakija od vina se prilikom proizvodnje ne smije aromatizovati ni u slučaju primjene tradicionalnih metoda proizvodnje.

Rakija od vina prilikom proizvodnje može da sadrži samo karamel kao sredstvo za prilagođavanje boje.

Ukoliko je rakija od vina bila podvrgnuta sazrijevanju, može se stavljati u promet kao "rakija od vina" pod uslovom da je sazrijevala isto ili duže od sazrijevanja Brandy ili Weinbrand iz člana 9 stav 1 tačka 2 ovog zakona.

Rakija od vina može se označiti kao "vinjak" pod uslovom da je sazrijevala najmanje jednu godinu u hrastovim posudama ili najmanje šest mjeseci u hrastovim posudama zapremine manje od 1000 litara.

## **Brandy ili Weinbrand**

### **Član 9**

Brandy ili Weinbrand je jako alkoholno piće:

1) proizvedeno iz rakije od vina sa ili bez dodatka vinskog destilata, destilovanog na manje od 94,8% vol. alkohola pod uslovom da udio alkohola iz tog destilata ne prelazi više od 50% od ukupne količine alkohola u gotovom proizvodu;

2) koje je najmanje jednu godinu sazrijevalo u hrastovim posudama ili najmanje šest mjeseci u hrastovim posudama sa zapreminom manjom od 1000 litara;

3) koje sadrži količinu isparljivih materija od najmanje 125 grama po hektolitru na 100% vol. alkohola i koje potiče isključivo iz destilacije ili redestilacije upotrijebljenih sirovina;

4) koje sadrži maksimalnu količinu metanola od 200 grama po hektolitru na 100% vol. alkohola.

Brandy ili Weinbrand koji se stavlja u promet kao gotov proizvod mora da ima najmanje 36% vol. alkoholne jačine.

Zabranjeno je prilikom proizvodnje Brandy ili Weinbrand dodavati razrijeđen ili nerazrijeđen alkohol.

Brandy ili Weinbrand se prilikom proizvodnje ne smije aromatizovati ni u slučaju primjene tradicionalnih metoda proizvodnje.

Brandy ili Weinbrand prilikom proizvodnje može da sadrži samo karamel kao sredstvo za prilagođavanje boje.

## **Rakija od komine grožđa ili komovica**

## Član 10

Rakija od komine grožđa ili komovica je jako alkoholno piće:

- 1) proizvedeno isključivo iz fermentisane komine grožđa i destilovano neposredno vodenom parom nakon dodavanja vode groždanoj komini;
- 2) kome se može dodati najviše 25 kg vinskog taloga na 100 kg upotrijebljene komine grožđa;
- 3) u kome količina alkohola koja potiče od taloga ne smije biti iznad 35% ukupne količine alkohola u gotovom proizvodu;
- 4) čija se destilacija obavlja u prisustvu same komine grožđa na manje od 86% vol. alkohola;
- 5) kod kojeg je dopuštena redestilacija na istu alkoholnu jačinu;
- 6) koje sadrži količinu isparljivih materija od najmanje 140 grama po hektolitr na 100% vol. alkohola i maksimalnu količinu metanola od 1000 grama po hektolitr na 100% vol. alkohola.

Rakija od komine grožđa ili komovica koja se stavlja u promet kao gotov proizvod mora da ima najmanje 37,5% vol. alkoholne jačine.

Zabranjeno je prilikom proizvodnje rakije od komine grožđa ili komovice dodavati razrijeđen ili nerazrijeđen alkohol.

Rakija od komine grožđa ili komovica prilikom proizvodnje ne smije se aromatizovati ni u slučaju primjene tradicionalnih metoda proizvodnje.

Rakija od komine grožđa ili komovica prilikom proizvodnje može da sadrži samo karamel kao sredstvo za prilagođavanje boje.

## Rakija od voćne komine

### Član 11

Rakija od voćne komine je jako alkoholno piće koje:

- 1) je dobijeno isključivo fermentacijom i destilacijom voćne komine, osim groždane komine sa najviše do 86% vol. alkohola;
- 2) sadrži količinu isparljivih materija od najmanje 200 grama po hektolitr na 100% vol. alkohola;
- 3) sadrži maksimalnu količinu metanola od 1500 grama po hektolitr na 100% vol. alkohola;
- 4) ima maksimalni sadržaj cijanovodične kiseline od 7 grama po hektolitr na 100% vol. alkohola voćne komine od koštuničavog voća;
- 5) se može redestilizovati najviše do 86% vol. alkohola.

Rakija od voćne komine koja se stavlja u promet kao gotov proizvod mora da ima najmanje 37,5% vol. alkoholne jačine.

Zabranjeno je prilikom proizvodnje rakije od voćne komine dodavanje razrijeđenog ili nerazrijeđenog alkohola.

Rakija od voćne komine prilikom proizvodnje ne smije se aromatizovati.

Rakija od voćne komine prilikom proizvodnje može da sadrži samo karamel kao sredstvo za prilagođavanje boje.

Naziv pod kojim se rakija od voćne komine stavlja u promet, treba da se sastoji od imena voća i izraza "rakija od komine".

Rakija od voćne komine u čijoj proizvodnji je korišćena komina nekoliko različitih vrsta voća označava se nazivom "rakija od voćne komine".

# Rakija od suvog grožđa ili raisin brandy

## Član 12

Rakija od suvog grožđa ili raisin brandy je jako alkoholno piće proizvedeno isključivo destilacijom proizvoda dobijenih alkoholnom fermentacijom ekstrakta suvog grožđa sorte "Crni korint" (Cortinth Black) ili "Aleksandrijski muskat" (Moscatel of the Alexandria varietis), destilovanog na manje od 94,5% vol., tako da destilat ima miris i ukus od upotrijebljene sirovine.

Rakija od suvog grožđa ili raisin brandy koja se stavlja u promet kao gotov proizvod mora da ima najmanje 35% vol.alkoholne jačine.

Zabranjeno je prilikom proizvodnje rakije od suvog grožđa ili raisin brandy dodavanje razrijeđenog ili nerazrijeđenog alkohola.

Rakija od suvog grožđa ili raisin brandy prilikom proizvodnje ne smije se aromatizovati.

Rakija od suvog grožđa ili raisin brandy prilikom proizvodnje može da sadrži samo karamel kao sredstvo za prilagođavanje boje.

## Rakija od voća

### Član 13

Rakija od voća je jako alkoholno piće:

1) proizvedeno isključivo alkoholnom fermentacijom, destilacijom i redestilacijom mesnatih plodova voća ili šire od voća, bobica ili zelenih djelova (sa ili bez koštica);

2) destilovano na manje od 86% vol. alkohola tako da ima miris i ukus destilovane sirovine;

3) koje sadrži količinu isparljivih materija od najmanje 200 grama po hektolitru na 100% vol. alkohola;

4) koje ima maksimalni sadržaj cijanovodične kisjeline od 7 grama po hektolitru na 100% vol. alkohola kod koštuničavog voća;

5) sa maksimalnim sadržajem metanola 1000 grama po hektolitru na 100% vol. alkohola, osim za rakije od voća dobijene od:

- šljive (*Prunus domestica* L.), mirabela (šljiva žutica, *Prunus domestica* L. subsp. *suriaca* (Borkh.) Janch. ex. Mansf.), plave šljive (*Prunus domestica* L.), jabuke (*Malus domestica* Borkh), kruške (*Pyrus communis* L.) izuzimajući sortu viljamovka (cv "Williams", maline (*Rubus idaeus* L.), kupine (*Rubus fruticosus* auct. Aggr.), marelice (*Prunus armeniaca* L.) i breskve (*Prunus persica* (L.) Batsch) gdje je maksimalni sadržaj metanola 1200 grama po hektolitru na 100% vol. alkohola;

- kruške viljamovka (*Pyrus communis* L. cv "Williams"), crvene ribizle (*Ribes rubrum* L.), crne ribizle (*Ribes nigrum* L., oskoruše (*Sambucus aucuparia* L.), bazge (*Sambucus nigra* L.), dunje (*Cudonia oblonga* Mill.) i bobica kleke (*Juniperus communis* L. i/ili *Juniperus oxicedrus* L.) gdje je maksimalni sadržaj metanola 1350 grama po hektolitru na 100% vol. alkohola.

Rakija od voća koja se stavlja u promet kao gotov proizvod mora da ima najmanje 37,5% vol. alkoholne jačine.

Zabranjeno je prilikom proizvodnje rakije od voća dodavanje razrijeđenog ili nerazrijeđenog alkohola.

Rakija od voća prilikom proizvodnje ne smije se aromatizovati.

Rakija od voća označava se riječima "rakija" poslije kojeg se navodi ime voća, bobica ili zelenih djelova od kojih je proizvedena (rakija od: trešnje/višnje; šljive ili šljivovica; mirabele; breskve; jabuka; kruške; marelice; smokve; agruma; grožđa ili druge rakije od voća).

Rakija od voća može se označiti i kao "wasser" u kombinaciji sa nazivom voća.

Riječ "rakija" poslije koje stoji ime voća od kojeg je proizvedena, može se zamijeniti imenom voća samo u slučaju rakija dobijenih od sljedećih vrsta voća ili bobica: mirabel (šljiva žutica, *Prunus domestica* L. subsp. *suriaca* (Borkh.) Janch.ex. Mansf.), šljiva (*Prunus domestica* L.), plava šljiva (*Prunus domestica* L.), arbutus (*Arbutus unedo* L.) i jabuka sorte zlatni delišes (Golden Delicious).

Naziv Viljamovka (Williams) koristi se samo za rakije od krušaka koja je proizvedena isključivo od krušaka sorte "Williams".

Ako se rakija od voća proizvodi od više vrsta voća, bobica ili zelenih djelova, prodajni naziv je "rakija od voća", koji može biti dopunjen nazivom upotrijebljenog voća, bobica ili zelenih djelova po opadajućem redosljedu upotrijebljenih sirovina.

Rakija od voća u čijoj se proizvodnji primjenjuje redestilacija može nositi naziv "prepečenica".

Rakije od voća koje se proizvode destilacijom fermentisanog groždanog kljuka, pored naziva "rakija" mogu nositi naziv lozova rakija (lozovača).

## **Rakija od jabukovog ili kruškovog vina**

### **Član 14**

Rakija od jabukovog ili kruškovog vina je jako alkoholno piće:

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

2) koje sadrži količinu isparljivih materija od najmanje 200 grama po hektolitru na 100% vol. alkohola;

3) koje sadrži maksimalnu količinu metanola od 1000 grama po hektolitru na 100% vol. alkohola.

Rakija od jabukovog ili kruškovog vina koja se stavlja u promet kao gotov proizvod mora da ima najmanje 37,5% vol. alkoholne jačine.

Zabranjeno je prilikom proizvodnje rakije od jabukovog ili kruškovog vina dodavanje razrijeđenog ili nerazrijeđenog alkohola.

Rakija od jabukovog ili kruškovog vina prilikom proizvodnje ne smije se aromatizovati.

Rakija od jabukovog ili kruškovog vina prilikom proizvodnje može da sadrži samo karamel kao sredstvo za prilagođavanje boje.

## **Rakija od meda**

### **Član 15**

Rakija od meda je jako alkoholno piće:

1) proizvedeno isključivo fermentacijom i destilacijom mednog rastvora;

2) destilovano na manje od 86% vol. tako da organoleptička svojstva destilata potiču od upotrijebljene sirovine.

Rakija od meda koja se stavlja u promet kao gotov proizvod mora da ima najmanje 35% vol. alkoholne jačine.

Zabranjeno je prilikom proizvodnje rakije od meda dodavanje razrijeđenog ili nerazrijeđenog alkohola.

Rakija od meda prilikom proizvodnje ne smije se aromatizovati.

Rakija od meda prilikom proizvodnje može da sadrži samo karamel kao sredstvo za prilagođavanje boje.



Rakija od meda prilikom proizvodnje može se zaslađivati jedino medom.

## **Hefebrand ili rakija od taloga**

### **Član 16**

Hefebrand ili rakija od taloga je jako alkoholno piće proizvedeno isključivo destilacijom vinskog taloga ili taloga fermentisanog voća na manje od 86% vol. alkohola.

Hefebrand ili rakija od taloga koji se stavlja u promet kao gotov proizvod mora da ima alkoholnu jačinu najmanje 38% vol.

Zabranjeno je prilikom proizvodnje Hefebranda ili rakije od taloga dodavanje razrijeđenog ili nerazrijeđenog alkohola.

Hefebrand ili rakija od taloga prilikom proizvodnje ne smije se aromatizovati.

Hefebrand ili rakija od taloga prilikom proizvodnje može da sadrži samo karamel kao sredstvo za prilagođavanje boje.

Naziv Hefebrand ili rakija od taloga može se dopuniti nazivom upotrijebljene sirovine.

## **Bierbrand ili eay de vie de biere**

### **Član 17**

Bierbrand ili eay de vie de biere je jako alkoholno piće dobijeno isključivo direktnom destilacijom pod normalnim pritiskom svježeg piva sa najvišom alkoholnom jačinom od 86% vol. alkohola, tako da dobijeni destilat ima organoleptička svojstva piva.

Bierbranda ili eay de vie de biere koji se stavlja u promet kao gotov proizvod mora da ima najmanje 38% vol. alkoholne jačine.

Zabranjeno je prilikom proizvodnje Bierbrand ili eay de vie de biere dodavanje razrijeđenog ili nerazrijeđenog alkohola.

Bierbrand ili eay de vie de biere prilikom proizvodnje ne smije se aromatizovati.

Bierbrand ili eay de vie de biere prilikom proizvodnje može da sadrži samo karamel kao sredstvo za prilagođavanje boje.

## **Topinambur ili rakija od jerusalimske artičoke**

### **Član 18**

Topinambur ili rakija od jerusalimske artičoke je jako alkoholno piće proizvedeno isključivo fermentacijom i destilacijom krtole jerusalimske artičoke (*Helianthus tuberosus* L.) sa najvišom alkoholnom jačinom od 86% vol. alkohola.

Topinambur ili rakija od jerusalimske artičoke koja se stavlja u promet kao gotov proizvod mora da ima alkoholnu jačinu najmanje 38% vol.

Zabranjeno je prilikom proizvodnje topinambur ili rakije od jerusalimske artičoke dodavanje razrijeđenog ili nerazrijeđenog alkohola.

Topinambur ili rakija od jerusalimske artičoke prilikom proizvodnje ne smije se aromatizovati.

Topinambur ili rakija od jerusalimske artičoke prilikom proizvodnje može da sadrži samo karamel kao sredstvo za prilagođavanje boje.

## **Vodka**

## Član 19

Vodka je jako alkoholno piće proizvedeno iz etil alkohola poljoprivrednog porijekla dobijenog fermentacijom uz prisustvo kvasca od:

1) krompira i/ili žitarica, ili

2) drugih poljoprivrednih sirovina, destilovanih i/ili rektifikovanih tako da se organoleptička svojstva upotrijebljenih sirovina i nusproizvoda nastalih za vrijeme fermentacije selektivno smanjuju.

Nakon fermentacije iz stava 1 ovog člana, može se izvršiti ponovna destilacija i/ili obrada sa odgovarajućim pomoćnim sredstvima, uključujući obradu aktivnim drvenim ugljem, kako bi se dobila posebna organoleptička svojstva.

Vrijednost metanola u vodki ne smije prelaziti 10 grama po hektolitr na 100% vol. alkohola.

Vodka koja se stavlja u promet kao gotov proizvod mora da ima najmanje 37,5% vol. alkoholne jačine.

Vodka se može prilikom proizvodnje aromatizovati samo dodavanjem prirodnih aromatičnih sastojaka prisutnih u destilatu, dobijenom od fermentisanih poljoprivrednih sirovina.

U vodki mogu biti prisutna i druga organoleptička svojstva osim dominantne arome.

Prilikom opisivanja, prezentovanja ili označavanja vodke koja nije proizvedena isključivo od krompira i/ili žitarica potrebno je naznačiti "proizvedeno od", uz dodatak naziva jedne ili više sirovina upotrijebljenih u proizvodnji etil alkohola poljoprivrednog porijekla.

## Rakija od voća ili bobica dobijena maceracijom i destilacijom

### Član 20

Rakija od voća ili bobica dobijena maceracijom i destilacijom je jako alkoholno piće:

1) proizvedeno maceracijom djelimično fermentisanog ili nefermentisanog voća ili bobica iz tačke 2 ovog stava, uz dodatak najviše 20 litara etil alkohola poljoprivrednog porijekla i/ili jakog alkoholnog pića i/ili destilata dobijenog od istog voća na 100 kg fermentisanog voća ili bobica, nakon čega je obavezna destilacija na najviše 86% vol. alkohola;

2) dobijeno iz sljedećih vrsta voća ili bobica: kupina (*Rubus fruticosus* auct. Aggr.), jagoda (*Fragaria* spp), borovnica (*Vaccinium murtillus* L.), malina (*Rubus idaeus* L.), crvena ribizla (*Ribes rubrum* L.), bijela ribizla (*Ribes niveum* L.), crna ribizla (*Ribes nigrum* L.), trnjina (divljih šljiva) (*Prunus spinosa* L.), jarebika (*Sorbus aucuparia* L.), oskoruša (*Sorbus domestica* L.), bobica božikovine (*Illex cassine* L.), brekinja (*Sorbus torminalis* (L.) Crantz), bobica zove (*Sambucus nigra* L.), šipurak (*Rosa canina* L.), banana (*Musa* spp.), plod pasiflore (*Passiflora edulis* Sims), šljiva "ambarela" (*Spondias dulcis* Sol. ex Parkinson), šljiva "mombin" (*Spondias mombin* L.).

Rakija od voća ili bobica dobijene maceracijom i destilacijom koja se stavlja u promet kao gotov proizvod mora da ima najmanje 37,5% vol. alkoholne jačine.

Rakija od voća ili bobica dobijena maceracijom i destilacijom prilikom proizvodnje ne smije se aromatizovati.

Prilikom opisivanja, prezentovanja ili označavanja rakije (sa nazivom voća ili bobice) dobijene maceracijom i destilacijom riječi "proizvedeno maceracijom i destilacijom" moraju biti iste veličine i boje slova i u istom vidnom polju, kao i riječi "Rakija (sa imenom voća ili bobice)", a na bocama se oznake stavljaju na prednjoj etiketi.

### Geist

### Član 21

Geist je jako alkoholno piće dobijeno maceracijom nefermentisanog voća i bobica iz člana 20 ovog zakona ili zelenih dijelova, jezgrastog voća ili drugih biljnih materija poput trava ili ružinih latica u etil alkoholu poljoprivrednog porijekla nakon čega se obavlja destilacija do 86% vol. alkoholne jačine.

Geist koji se stavlja u promet kao gotov proizvod mora da ima najmanje 37,5% vol. alkoholne jačine.

Geist prilikom proizvodnje ne smije se aromatizovati.

## **Lincura**

### **Član 22**

Lincura je jako alkoholno piće proizvedeno iz destilata lincure koji je dobijen fermentacijom korijena lincure sa ili bez dodatka etil alkohola poljoprivrednog porijekla.

Lincura koja se stavlja u promet kao gotov proizvod mora da ima najmanje 37,5% vol. alkoholne jačine.

Lincura prilikom proizvodnje ne smije se aromatizovati.

## **Jaka alkoholna pića aromatizovana klekom**

### **Član 23**

Jaka alkoholna pića aromatizovana klekom su proizvodi dobijeni aromatizovanjem etil alkohola poljoprivrednog porijekla i/ili rakije od žitarica i/ili žitnog destilata sa bobicama kleke (*Juniperus communis* L. i/ili *Juniperus oxicedrus* L.).

Jaka alkoholna pića aromatizovana klekom koja se stavljaju u promet kao gotov proizvod mora da imaju najmanje 30% vol. alkoholne jačine.

U proizvodnji jakih alkoholnih pića aromatizovanih klekom mogu se upotrebljavati i druge prirodne i/ili prirodno identične aromatične materije i/ili aromatični preparati i/ili aromatično bilje ili djelovi aromatičnog bilja, pod uslovom da ostanu prepoznatljiva organoleptička svojstva kleke.

Jaka alkoholna pića aromatizovana klekom mogu se stavljati u promet pod nazivom Wacholderilignebra.

## **Gin**

### **Član 24**

Gin je jako alkoholno piće aromatizovano klekom dobijeno aromatizovanjem organoleptički odgovarajućeg etil alkohola poljoprivrednog porijekla sa bobicama kleke (*Juniperus communis* L.).

Gin koji se stavlja u promet kao gotov proizvod mora da ima najmanje 37,5% vol. alkoholne jačine.

U proizvodnji Gina mogu se koristiti samo prirodne i/ili prirodno identične aromatične materije i/ili aromatični preparati, pod uslovom da organoleptička svojstva kleke moraju biti dominantna.

Prodajni naziv Gina može se dopuniti izrazom "dry" (suvi), kada ne sadrži dodatne zaslađivače iznad 0,1 grama šećera po litru gotovog proizvoda.

## **Destilovani gin**

### **Član 25**

Destilovani gin je:

1) jako alkoholno piće aromatizovano klekom dobijeno isključivo redestilacijom organoleptički odgovarajućeg etil alkohola poljoprivrednog porijekla odgovarajućeg kvaliteta sa početnim sadržajem alkohola najmanje 96% vol. u kotlovima koji se tradicionalno koriste za Gin uz prisustvo bobica kleke (*Juniperus communis* L.) i drugog prirodnog bilja, pod uslovom da preovladava aroma kleke; ili

2) mješavina proizvoda nastalih destilacijom iz tačke 1 ovog stava i etil alkohola poljoprivrednog porijekla istog sastava, čistoće i alkoholne jačine.

Destilovani gin može se aromatizovati i drugim aromatičnim supstancama i/ili aromatičnim preparatima, pod uslovom da su organoleptička svojstva kleke dominantna.

Destilovani gin koji se stavlja u promet kao gotov proizvod mora da ima najmanje 37,5% vol. alkoholne jačine.

Gin dobijen jednostavnim dodavanjem ekstrakata ili aroma u etil alkohol poljoprivrednog porijekla ne smije nositi naziv "destilovani gin".

Prodajni naziv destilovanog gina može se dopuniti izrazom "dry" (suvi), kada ne sadrži dodatne zaslađivače iznad 0,1 grama šećera po litru gotovog proizvoda.

## **London gin**

### **Član 26**

London gin je vrsta destilovanog gina:

1) koji se dobija isključivo iz etil alkohola poljoprivrednog porijekla sa maksimalnim sadržajem metanola od 5 grama po hektolitr na 100% vol. alkohola, koji je aromatizovan isključivo prilikom redestilacije etil alkohola u tradicionalnim kotlovima uz prisustvo svih upotrijebljenih prirodnih biljnih materija;

2) kod kojeg nastali destilat ima najmanje 70% vol. alkohola;

3) sa maksimalnom količinom metanola po hektolitr do 5 grama na 100% vol. alkohola, kada se dodaje bilo koji drugi alkohol poljoprivrednog porijekla;

4) koji ne sadrži zaslađivače u količini većoj od 0,1 gram šećera po litri gotovog proizvoda;

5) koji ne sadrži boje; i

6) koji ne sadrži bilo kakve druge sastojke osim vode.

London gin koji se stavlja u promet kao gotov proizvod mora da ima najmanje 37,5% vol. alkoholne jačine.

Naziv London gin može se dopuniti izrazom "dry" (suvi).

## **Jaka alkoholna pića aromatizovana kimom**

### **Član 27**

Jaka alkoholna pića aromatizovana kimom su proizvodi dobijeni aromatizovanjem etil alkohola poljoprivrednog porijekla kimom (*Carum carvi* L.).

Jaka alkoholna pića aromatizovana kimom koja se stavljaju u promet kao gotov proizvod moraju imati najmanje 30% vol. alkoholne jačine.

U proizvodnji jakih alkoholnih pića aromatizovanih kimom mogu se upotrijebiti i druge prirodne i/ili prirodno identične aromatične materije i/ili aromatični preparati, pod uslovom da organoleptička svojstva kima moraju biti dominantna.

## **Akvavit ili aquavit**

## Član 28

Akvavit ili aquavit je jako alkoholno piće aromatizovano kimom (*Carum carvi* L.) i/ili jako alkoholno piće aromatizovano sjemenom mirođije (*Anethumgraveolens* L.) ili destilatom bilja ili začina.

Akvavit ili aquavit koji se stavlja u promet kao gotov proizvod mora da ima najmanje 37,5% vol. alkoholne jačine.

U proizvodnji akvavita ili aquavita mogu se koristiti i druge prirodne i/ili prirodno identične aromatične materije i/ili aromatični preparati, pod uslovom da ukus proizilazi prvenstveno iz destilata sjemenki kima i/ili mirođije, pri čemu je zabranjena upotreba eteričnih ulja.

U akvavit ili aquavit gorke materije ne smiju preovladavati u ukusu, a sadržaj suvog ekstrakta ne može biti veći od 1,5 grama na 100 mililitara.

## Jaka alkoholna pića aromatizovana anisom

### Član 29

Jaka alkoholna pića aromatizovana anisom su proizvodi dobijeni aromatizovanjem etil alkohola poljoprivrednog porijekla prirodnim ekstraktima zvjezdastog anisa (*Ullicium verum* Hook f.), anisa (*Pimpinellaanisum* L.), komorača (*Foeniculum vulgare* Mill.) ili drugog bilja koje sadrži slične aromatične sastojke, korišćenjem jednog ili kombinacijom sljedećih postupaka:

- 1) maceracijom i/ili destilacijom;
- 2) redestilacijom alkohola uz prisutnost sjemenki ili drugih djelova biljaka (zvjezdasti anis (*Ullicium verum* Hook f.), anis (*Pimpinellaanisum* L.), komorača (*Foeniculum vulgare* Mill.);
- 3) dodavanjem prirodnih destilovanih ekstrakata biljaka sa aromom anisa.

Jaka alkoholna pića aromatizovana anisom koja se stavlja u promet kao gotov proizvod moraju imati najmanje 15% vol. alkoholne jačine.

U proizvodnji jakih alkoholnih pića aromatizovanih anisom, koristite se samo prirodne aromatične materije i aromatični preparati.

U proizvodnji jakih alkoholnih pića aromatizovanih anisom mogu se koristiti i drugi prirodni biljni ekstrakti ili aromatične sjemenke, pod uslovom da organoleptička svojstva anisa moraju biti dominantna.

## Pastis

### Član 30

Pastis je jako alkoholno piće aromatizovano anisom koje sadrži prirodne ekstrakte korijena sladića (*Glycyrrhiza* spp.) u kome je prisutna boja "čalkoni" i glicerinska kisjelina čija količina mora da iznosi od 0,05 do 0,5 grama po litru.

Pastis koji se stavlja u promet kao gotov proizvod mora da ima najmanje 40% vol. alkoholne jačine.

U proizvodnji Pastisa mogu se koristiti samo prirodne aromatične materije i aromatični preparati.

Pastis može da sadrži manje od 100 grama šećera po litru, izražen kao invertni šećer i ima sadržaj anetola od 1,5 do 2 grama po litru.

## Pastis de Marseille

### Član 31

Pastis de Marseille je Pastis koji sadrži anetol u količini od 2 grama po litru.

Pastis de Marseille koji se stavlja u promet kao gotov proizvod mora da ima najmanje 45% vol. alkoholne jačine.

U proizvodnji Pastis de Marseille mogu da se koriste samo prirodne aromatične materije i aromatični preparati.

## **Anis**

### **Član 32**

Anis je jako alkoholno piće aromatizovano anisom čija karakteristična aroma potiče isključivo od anisa (*Pimpinellaanisum L.*) i/ili zvjezdastog anisa (*Ulicium verum Hook f.*) i/ili komorača (*Foeniculum vulgare Mill.*).

Anis koji se stavlja u promet kao gotov proizvod mora da ima najmanje 35% vol. alkoholne jačine.

U proizvodnji anisa mogu da se koriste samo prirodne aromatične materije i aromatični preparati.

## **Destilovani anis**

### **Član 33**

Destilovani anis je anis koji sadrži alkohol destilovan uz prisutnost sjemenki anisa (*Pimpinellaanisum L.*) i/ili zvjezdastog anisa (*Ulicium verum Hook f.*) i/ili komorača (*Foeniculum vulgare Mill.*).

U proizvodnji destilovanog anisa pored anisa i/ili zvjezdastog anisa i/ili komorača može se koristiti mastica (tršlja) (*Pistacia lentiscus L. Anarcadiaceae*) i drugo aromatično sjemenje, biljke ili voće, pod uslovom da taj alkohol predstavlja najmanje 20% alkoholne jačine i destilovanog anisa.

Destilovani anis koji se stavlja u promet kao gotov proizvod mora da ima najmanje 35% vol. alkoholne jačine.

U proizvodnji destilovanog anisa mogu da se koriste samo prirodne aromatične materije i aromatični preparati.

## **Gorka jaka alkoholna pića ili bitter**

### **Član 34**

Gorka jaka alkoholna pića ili bitter su jaka alkoholna pića gorkog ukusa koja se dobijaju aromatizovanjem etil alkohola poljoprivrednog porijekla sa prirodnim i/ili prirodno identičnim aromatičnim materijama i/ili aromatičnim preparatima.

Gorka jaka alkoholna pića ili bitter koja se stavlja u promet kao gotov proizvod moraju da imaju najmanje 15% vol. alkoholne jačine.

Gorka jaka alkoholna pića ili bitter mogu se označavati kao "amer" ili "bitter" sa ili bez drugih izraza.

## **Aromatizovana vodka**

### **Član 35**

Aromatizovana vodka je vodka koja ima dominantnu aromu različitu od upotrijebljenih sirovina.

Aromatizovana vodka koja se stavlja u promet kao gotov proizvod mora da ima najmanje 37,5% vol. alkoholne jačine.

Aromatizovana vodka može da se zaslađuje, kupažira, aromatizuje, ostavi da sazrijeva ili boji.

Aromatizovana vodka može da nosi naziv bilo koje prevladavajuće arome sa riječju "vodka".

## Liker

### Član 36

Liker je jako alkoholno piće:

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

a) 70 grama po litru za liker od trešanja/višanja kod kojeg etil alkohol potiče isključivo od rakije od trešanja/višanja;

b) 80 grama po litru za liker od lincure ili sličnog bilja kao jedinom aromatičnom materijom;

c) 100 grama po litru za sve druge likere;

2) proizvedeno aromatizovanjem etil alkohola poljoprivrednog porijekla ili destilata poljoprivrednog porijekla ili jednog ili više jakih alkoholnih pića ili njihovih mješavina, zaslađeno, sa dodatkom proizvoda poljoprivrednog porijekla ili prehrambenih proizvoda poput pavlake, mlijeka ili drugih mliječnih proizvoda, voća, vina ili aromatizovanog vina, voćne prerađevine, voćnog vina, biljnih macerata, biljnih ekstrakta, jaja, kakaoa, čokolade, kafe, čaja, prehrambene kisjeline.

Liker koji se stavlja u promet kao gotov proizvod mora da ima najmanje 15% vol. alkoholne jačine.

U proizvodnji likera dozvoljeno je aromatizovanje prirodnim aromatičnim materijama i preparatima i prirodno identičnim aromatičnim materijama i preparatima.

Prirodno identične aromatične materije i preparati ne smiju se koristiti u pripremi sljedećih likera:

1) voćnih likera od: crne ribizle, trešanja/višanja, malina, duda, borovnica, agruma, jagodastog voća (*Rubus chamaemorus*), artičke kupine (*Rubus arcticus*), američke brusnice, evropske brusnice (*Vaccinium vitis-ideae*), morske trave i ananasa;

2) biljnih likera od: metvice, lincure, sjemeni anisa, genepi (kunica, žutilica) i ljekovite djeteline.

Kod označavanja likera, za čiju se proizvodnju koristi etil alkohol poljoprivrednog porijekla zbog uobičajene metode proizvodnje koriste se sljedeće riječi:

1) prune brandy (brandy od šljive);

2) orange brandy (brandy od narandže);

3) apricot brandy (brandy od kajsije);

4) cherry brandy (brandy od višnje);

5) solbaerrom, rum od crne ribizle (blackcurrant rum).

Kod označavanja i prezentovanja likera iz stava 5 ovog člana, kombinacija izraza navedenog u nazivu likera mora se naznačiti na etiketi u istom redu slovima iste vrste i boje, a riječ "liker" mora se nalaziti u istom vidnom polju.

Ukoliko alkohol ne potiče od jakog alkoholnog pića, porijeklo se mora označiti na etiketi u istom vidnom polju uz kombinaciju izraza navedenog u nazivu likera i riječ "liker" bilo da se naznači vrsta poljoprivrednog alkohola ili riječima "poljoprivredni alkohol" ispred kojih stoje riječi "proizvedeno od" ili "proizvedeno upotrebom".

## Krem liker

### Član 37

Krem likeri su jaka alkoholna pića, koja sadrže najmanje 250 grama šećera po litru izraženog kao invertni šećer, osim likera od mliječnih proizvoda.

Krem liker koji se stavlja u promet kao gotov proizvod mora da ima najmanje 15% vol. alkoholne

jačine.

Krem liker može se aromatizovati prirodnim aromatičnim materijama i preparatima.

Naziv pod kojim se krem liker stavlja u promet može se dopuniti izrazom "liker".

## **Creme de cassis**

### **Član 38**

Creme de cassis je liker od crnih ribizli sa minimalnim sadržajem šećera od 400 grama po litru izražen kao invertni šećer.

Creme de cassis koji se stavlja u promet kao gotov proizvod mora da ima najmanje 15% vol. alkoholne jačine.

Creme de cassis može se aromatizovati prirodnim aromatičnim materijama i preparatima.

Naziv pod kojim se Creme de cassis stavlja u promet može se dopuniti izrazom "liker".

## **Guignolet**

### **Član 39**

Guignolet je liker dobijen maceracijom trešanja/višanja u etil alkoholu poljoprivrednog porijekla.

Guignolet koji se stavlja u promet kao gotov proizvod mora da ima najmanje 15% vol. alkoholne jačine.

Guignolet može se aromatizovati prirodnim aromatičnim materijama i preparatima.

Naziv pod kojim se Guignolet stavlja u promet može se dopuniti izrazom "liker".

## **Punch au rhum**

### **Član 40**

Punch au rhum je liker čiji alkohol potiče isključivo od ruma.

Punch au rhuma koji se stavlja u promet kao gotov proizvod mora da ima najmanje 15% vol. alkoholne jačine.

Punch au rhum može se aromatizovati prirodnim aromatičnim materijama i preparatima.

Naziv pod kojim se Punch au rhum stavlja u promet može se dopuniti izrazom "liker".

## **Sloe gin**

### **Član 41**

Sloe gin je liker proizveden maceracijom divlje šljive (trnjine, gloginje) (*Prunus spinosa*) u ginu sa mogućim dodatkom soka divlje šljive.

Sloe gin koji se stavlja u promet kao gotov proizvod mora da ima najmanje 25% vol. alkoholne jačine.

Sloe gin može se aromatizovati prirodnim aromatičnim materijama i preparatima.

Naziv pod kojim se Sloe gin stavlja u promet može se dopuniti izrazom "liker".

## **Sambuca**



## Član 42

Sambuca je bezbojni liker aromatizovan anisom:

- 1) koji sadrži destilate anisa (*Pimpinella anisum* L.), zvjezdastog anisa (*Illicium verum* L.) ili drugih aromatičnih biljaka;
- 2) koji ima minimalni sadržaj šećera od 350 grama po litru izraženog kao invertni šećer;
- 3) sa sadržajem prirodnog anetola od 1 do 2 grama po litru.

Sambuca koja se stavlja u promet kao gotov proizvod mora da ima najmanje 38% vol. alkoholne jačine.

Sambuca se može aromatizovati prirodnim aromatičnim materijama i preparatima.

Naziv pod kojim se Sambuca stavlja u promet može se dopuniti izrazom "liker".

## Maraschino, marrasquino ili maraskino

### Član 43

Maraschino, marrasquino ili maraskino je bezbojni liker čija aroma uglavnom potiče od destilata višnje maraske ili od proizvoda dobijenih maceracijom višanja ili djelova višanja u alkoholu poljoprivrednog porijekla sa minimalnim sadržajem šećera od 250 grama po litru izraženog kao invertni šećer.

Maraschina, marrasquina ili maraskina koji se stavlja u promet kao gotov proizvod mora da ima najmanje 24% vol. alkoholne jačine.

Maraschino, marrasquino ili maraskino može se aromatizovati prirodnim aromatičnim materijama i preparatima.

Naziv pod kojim se Maraschino, marrasquino ili maraskino stavlja u promet može se dopuniti izrazom "liker".

## Nocino

### Član 44

Nocino je liker čija aroma potiče uglavnom od maceracije i/ili destilacije cijelih zelenih oraha (*Juglans regia* L.), sa minimalnim sadržajem šećera od 100 grama po litru izraženog kao invertni šećer.

Nocino koji se stavlja u promet kao gotov proizvod mora da ima najmanje 30% vol. alkoholne jačine.

Nocino se može aromatizovati prirodnim aromatičnim materijama i preparatima.

Naziv pod kojim se Nocino stavlja u promet može se dopuniti izrazom "liker".

## Liker od jaja ili advocaat ili avocat ili advokat

### Član 45

Liker od jaja ili advocaat ili avocat ili advokat je jako alkoholno piće, aromatizovano ili ne aromatizovano, dobijeno od etil alkohola poljoprivrednog porijekla, destilata i/ili jakog alkoholnog pića, čiji su sastojci žumance, bjelance i šećer ili med.

Liker od jaja ili advocaat ili avocat ili advokat mora da sadrži najmanje 150 grama po litru šećera ili meda izraženog kao invertni šećer.

Liker od jaja ili advocaat ili avocat ili advokat mora da sadrži najmanje 140 grama čistih žumanaca u litru.

Liker od jaja ili advocaat ili avocat ili advokat, koji se stavlja u promet kao gotov proizvod mora da ima najmanje 14% vol. alkoholne jačine.

U proizvodnji likera od jaja ili advocaat ili avocat ili advokat mogu da se koriste samo prirodne ili prirodno identične aromatične materije i aromatični preparati.

## **Liker sa jajima**

### **Član 46**

Liker sa jajima je jako alkoholno piće, dobijeno od etil alkohola poljoprivrednog porijekla, destilata i/ili jakog alkoholnog pića, čiji su karakteristični sastojci žumance, bjelance i šećer ili med, koje može biti aromatizovano.

Liker sa jajima mora da sadrži najmanje 150 grama šećera ili meda po litru, izraženog kao invertni šećer.

Liker sa jajima mora da sadrži najmanje 70 grama čistih žumanaca u litru.

Liker sa jajima koji se stavlja u promet kao gotov proizvod mora da ima najmanje 15% vol. alkoholne jačine.

U proizvodnji likera sa jajima mogu da se koriste samo prirodne aromatične materije i aromatični preparati.

## **Mistrà**

### **Član 47**

Mistrà je bezbojno jako alkoholno piće aromatizovano anisovim sjemenom ili prirodnim anetolom koje:

- 1) sadrži 1 do 2 grama anetola po litru;
- 2) može da sadrži destilat aromatičnog bilja;
- 3) ne sadrži dodatne šećere.

Mistrà koja se stavlja u promet kao gotov proizvod mora da ima od 40% vol. do 47% vol. alkoholne jačine.

U proizvodnji mistre mogu da se koriste samo prirodne aromatične materije i aromatični preparati.

## **Väkevå glögi ili Spritglögg**

### **Član 48**

Väkevå glögi ili Spritglögg je jako alkoholno piće dobijeno aromatizovanjem etil alkohola poljoprivrednog porijekla sa prirodnom ili prirodno-identičnom aromom karanfilića (*Syzygium aromaticum*) i/ili cimeta (*Cinnamomum zeylanicum*), korišćenjem maceracije i/ili destilacije, redestilacije alkohola ili kombinacijom tih postupaka.

Väkevå glögi ili Spritglögg koji se stavlja u promet kao gotov proizvod mora da ima najmanje 15% vol. alkoholne jačine.

U proizvodnji jakog alkoholnog pića Väkevå glögi ili Spritglögg mogu da se koriste i drugi prirodni ili prirodno-identični biljni ekstrakti ili arome, pod uslovom da aroma karanfilića ili cimeta bude dominantna.

Sadržaj vina ili proizvoda od vina u jakom alkoholnom piću Väkevå glögi ili Spritglögg ne smije da prelazi 50%.

## **Berenburg ili Beerenburg**

### **Član 49**

Berenburg ili Beerenburg je jako alkoholno piće:

- 1) proizvedeno uz korišćenje etil alkohola poljoprivrednog porijekla;
- 2) sa maceracijom plodova voća ili bilja ili njihovih djelova;
- 3) koje sadrži kao posebnu aromu destilat korijena lincure (*Gentianalutea* L.), bobica kleke (*Juniperuscommunis* L.) i lišće lovora (*Laurusnobilis* L.);
- 4) kod kojeg boja gotovog proizvoda varira od svijetlo do tamno braon;
- 5) koje se može zaslađivati do maksimalno 20 grama šećera po litru izraženo kao invertni šećer.

Berenburg ili Beerenburg koji se stavlja u promet kao gotov proizvod mora da ima najmanje 30% vol. alkoholne jačine.

U proizvodnji alkoholnog pića Berenburg ili Beerenburg mogu da se koriste samo prirodne aromatične materije i aromatični preparati.

## **Nektar od meda ili medovina**

### **Član 50**

Nektar od meda ili medovina je jako alkoholno piće dobijeno aromatizovanjem mješavine fermentisanog mednog rastvora i mednog destilata i/ili etil alkohola poljoprivrednog porijekla, koje sadrži najmanje 30% vol. fermentisanog mednog rastvora.

Nektar od meda ili medovina koji se stavlja u promet kao gotov proizvod mora da ima najmanje 22% vol. alkoholne jačine.

U proizvodnji nektara od meda ili medovine mogu da se koriste samo prirodne aromatične materije i aromatični preparati, pod uslovom da aroma meda bude dominantna.

Nektar od meda ili medovina može se zasladiti samo medom.

## **III. PROIZVODNJA JAKIH ALKOHOLNIH PIĆA**

### **Objekti i sirovine za proizvodnju jakih alkoholnih pića**

#### **Član 51**

Jaka alkoholna pića mogu se proizvoditi u objektima koji ispunjavaju uslove utvrđene zakonom kojim se uređuje bezbjednost hrane.

Jaka alkoholna pića mogu se proizvoditi od voća, destilata i drugih sirovina poljoprivrednog porijekla iz sopstvene proizvodnje, iz otkupa od proizvođača upisanih u Registar poljoprivrednih gazdinstava u skladu sa zakonom kojim je uređena poljoprivreda i ruralni razvoj i od uvezenog voća, destilata i drugih sirovina poljoprivrednog porijekla.

### **Korišćenje etil alkohola u proizvodnji jakih alkoholnih pića**

#### **Član 52**

Etil alkohol koji se koristi u proizvodnji jakih alkoholnih pića mora biti poljoprivrednog porijekla.

Etil alkohol koji se koristi u proizvodnji jakih alkoholnih pića i njihovih sastojaka, za razrjeđivanje ili otapanje boja, aroma ili drugih aditiva mora biti poljoprivrednog porijekla.

Jakim alkoholnim pićima prilikom proizvodnje ne smiju se dodavati etil alkohol sintetičkog porijekla.

## **Etil alkohol poljoprivrednog porijekla**

### **Član 53**

Etil alkohol poljoprivrednog porijekla je etil alkohol kod koga:

- 1) se ne smije osjetiti miris i ukus drugačiji od onoga koji potiče od upotrijebljenih sirovina;
- 2) je minimalna alkoholna jačina 96,0% vol.;
- 3) je maksimalni udio ostataka:
  - ukupna kisjelost (izražena kao sirćetna kisjelina): 1,5 grama po hektolitr na 100% vol. alkohola;
  - estri (izraženi kao etil acetat): 1,3 grama po hektolitr na 100% vol. alkohola;
  - aldehidi (izraženi kao acetaldehid): 0,5 grama po hektolitr na 100% vol. alkohola;
  - viši alkoholi (izraženi kao 2-metilpropan-1-ol): 0,5 grama po hektolitr na 100% vol. alkohola;
  - metanol: 30 grama po hektolitr na 100% vol. alkohola;
  - suhi ekstrakt: 1,5 grama po hektolitr na 100 % vol. alkohola;
  - isparljive baze koje sadrže azot: 0,1 grama po hektolitr na 100% vol. alkohola.

Etil alkohol poljoprivrednog porijekla ne smije da sadrži furfural.

## **Zaslađivanje**

### **Član 54**

Prilikom proizvodnje jakih alkoholnih pića mogu se koristiti zaslađivači: polubijeli šećer, bijeli šećer, ekstra bijeli šećer, dekstroza, fruktoza, glukozni sirup, šećerni rastvor, invertni šećerni rastvor, invertni šećerni sirup, rektifikovana koncentrovana šira, koncentrovana i svježa šira od grožđa, karamelizovani šećer koji je isključivo dobijen kontrolisanim zagrijavanjem saharoze bez dodatka baza, mineralne kisjeline ili drugi hemijski dodaci, med, sirup rogača, druge prirodne ugljenohidratne materije koje imaju isto dejstvo kao proizvodi za zaslađivanje u proizvodnji jakih alkoholnih pića.

Jaka alkoholna pića iz čl. 5 do 19 ovog zakona prilikom proizvodnje mogu se zaslađivati do 10 grama po litru radi postizanja odgovarajućeg ukusa.

Jaka alkoholna pića iz čl. 20 do 50 ovog zakona prilikom proizvodnje mogu se zaslađivati radi postizanja posebnih karakteristika proizvoda.

## **Proizvodnja drugih jakih alkoholnih pića**

### **Član 55**

Jaka alkoholna pića koja ne spadaju u kategorije iz čl. 5 do 50 ovog zakona (u daljem tekstu: druga jaka alkoholna pića) mogu:

- 1) se proizvoditi od poljoprivrednih sirovina i/ili od prehrambenih proizvoda namijenjenih za ljudsku potrošnju;
- 2) sadržati dodat etil alkohola poljoprivrednog porijekla i/ili destilata poljoprivrednog porijekla jakom alkoholnom piću;

- 3) sadržati jednu ili više propisanih aroma;
- 4) sadržati propisane boje;
- 5) se zaslađivati kako bi odgovarali posebnim karakteristikama proizvoda.

## **Kvalitet jakih alkoholnih pića**

### **Član 56**

Za kvalitet jakih alkoholnih pića odgovoran je proizvođač, odnosno uvoznik.

Ako je jako alkoholno piće proizveo jedan proizvođač, a puni drugi proizvođač, za kvalitet alkoholnog pića u prometu odgovoran je proizvođač koji je izvršio punjenje.

Kontroli kvaliteta podliježu sve količine sirovina, destilata i gotovih jakih alkoholnih pića koja se nalaze u proizvodnom pogonu, magacinu, transportu i prometu.

Kvalitet, dozvoljene aromatične materije, aromatični preparati i boje koje se mogu koristiti u proizvodnji jakih alkoholnih pića utvrđuju se propisom organa državne uprave nadležnog za poslove poljoprivrede (u daljem tekstu: Ministarstvo).

## **IV. OPISIVANJE, PREZENTOVANJE I OZNAČAVANJE JAKIH ALKOHOLNIH PIĆA**

### **Nazivi jakih alkoholnih pića**

#### **Član 57**

Jaka alkoholna pića prilikom opisivanja i prezentovanja označavaju se nazivom kategorija iz čl. 5 do 50 ovog zakona.

Druga jaka alkoholna piće koja ispunjavaju uslove iz člana 3 ovog zakona, prilikom opisivanja i prezentovanja označavaju se kao "jako alkoholno piće".

Jako alkoholno piće koje ispunjava propisane uslove za više kategorija iz čl. 5 do 50 ovog zakona može se u promet stavljati pod jednim ili više naziva bilo koje od tih kategorija.

Naziv jakog alkoholnog pića može se dopuniti ili zamijeniti geografskom oznakom koja je registrovana u skladu sa ovim zakonom.

Naziv "jako alkoholno piće" ne smije se mijenjati.

Druga jaka alkoholna pića prilikom opisivanja i prezentovanja ne mogu se označiti izrazima "poput", "vrsta", "u stilu", "proizvedeno", "aroma" ili drugim sličnim izrazima koji su povezani sa bilo kojim nazivom jakih alkoholnih pića iz čl. 5 do 50 ovog zakona i/ili sa geografskom oznakom koja je registrovana u skladu sa ovim zakonom.

Naziv kategorije jakog alkoholnog pića ne može se zamijeniti žigom, robnom markom ili izmišljenim nazivom.

Jaka alkoholna pića koja se koriste kao sastojak hrane označavaju se nazivom kategorije tog jakog alkoholnog pića.

### **Korišćenje naziva kategorija i geografskih oznaka**

#### **Član 58**

Nazive kategorija jakih alkoholnih pića iz čl. 5 do 50 ovog zakona ili geografske oznake registrovane u skladu sa ovim zakonom zabranjeno je koristiti kao kombinaciju izraza u nazivu jakih alkoholnih pića ili

aluzijama kod prezentovanja hrane, ukoliko alkohol ne potiče iz jakog alkoholnog pića na koje se poziva.

Upotreba kombinacije izraza u nazivu jakog alkoholnog pića zabranjena je ukoliko je jako alkoholno piće razrijeđeno, tako da mu je alkoholna jačina smanjena ispod minimalne jačine kategorije jakog alkoholnog pića.

Izrazi "amer", "bitter" ili "gorke" mogu se koristiti pri označavanju drugih jakih alkoholnih pića.

## **Opisivanje, prezentovanje i označavanje mješavina jakih alkoholnih pića**

### **Član 59**

Jaka alkoholna pića iz čl. 5 do 19 ovog zakona kojima je prilikom proizvodnje dodat razrijeđeni ili nerazrijeđeni alkohol moraju nositi naziv "jako alkoholno piće".

Jaka alkoholna pića iz čl. 5 do 50 ovog zakona koja su prilikom proizvodnje pomiješana sa jednim ili više jakih alkoholnih pića ili jednim ili više destilata poljoprivrednog porijekla, moraju nositi naziv "jako alkoholno piće".

Naziv iz stava 2 ovog člana navodi se na etiketi i ne smije se mijenjati.

Prilikom opisivanja i prezentovanja jakih alkoholnih pića koja su proizvedena miješanjem jakih alkoholnih pića, ta pića se označavaju kao "miješano jako alkoholno piće", a na etiketi se navodi spisak alkoholnih sastojaka sadržanih u mješavini jakim alkoholnim pićima.

## **Označavanje jakih alkoholnih pića**

### **Član 60**

Kada se prilikom opisivanja, prezentovanja ili označavanja jakog alkoholnog pića navodi sirovina upotrijebljena za proizvodnju etil alkohola poljoprivrednog porijekla, svaki upotrijebljeni alkohol mora biti naveden opadajućim redoslijedom u odnosu na upotrijebljenu količinu.

Ukoliko je jako alkoholno piće prilikom proizvodnje bilo podvrgnuto kupažiranju, naziv pod kojim se stavlja u promet može se dopuniti izrazom "kupaža", "kupažiranje" i/ili "kupažirano".

Jaka alkoholna pića opisuju se, predstavljaju i označavaju u skladu sa ovim zakonom i zakonom kojim se uređuje bezbjednost hrane.

Za označavanje jakog alkoholnog pića odgovoran je proizvođač, odnosno uvoznik.

Označavanje jakih alkoholnih pića vrši se oznakama koje su lako uočljive, jasne i čitke.

Podaci koji se koriste prilikom označavanja moraju biti napisani na crnogorskom jeziku latiničnim pismom, a mogu se označavati višejezično.

Nazivi jakih alkoholnih pića iz čl. 5 do 50 ovog zakona i geografske oznake koje su registrovane u skladu sa ovim zakonom ne smiju se prevoditi.

Bliži način opisivanja, prezentovanja i označavanja jakih alkoholnih pića utvrđuje se propisom Ministarstva.

## **V. OCJENJIVANJE KVALITETA I REGISTAR JAKIH ALKOHOLNIH PIĆA**

### **Proizvođač jakog alkoholnog pića**

### **Član 61**

Proizvodnjom jakih alkoholnih pića može da se bavi privredno društvo, odnosno drugo pravno lice ili preduzetnik (u daljem tekstu: proizvođač), koji:

- ima sjedište odnosno prebivalište u Crnoj Gori;
- je registrovan za obavljanje proizvodnje alkoholnih pića u Centralnom registru privrednih subjekata;
- je upisan u registar proizvođača jakih alkoholnih pića (u daljem tekstu: registar proizvođača).

Proizvođač koji proizvodi do 500 litara jakog alkoholnog pića na godišnjem nivou, u cilju stavljanja u promet, smatra se malim proizvođačem.

## **Ocjena kvaliteta**

### **Član 62**

Jako alkoholno piće prije stavljanja u promet, podliježe ocjeni kvaliteta u skladu sa ovim zakonom.

Ocjena kvaliteta jakog alkoholnog pića obuhvata fizičko-hemijsku analizu i organoleptičku ocjenu.

Na osnovu izvještaja o ocjeni kvaliteta alkoholnog pića Ministarstvo izdaje rješenje kojim dozvoljava ili zabranjuje stavljanje jakog alkoholnog pića u promet, u roku od 30 dana od dana dostavljanja izvještaja o izvršenoj ocjeni kvaliteta jakog alkoholnog pića.

## **Zabrana promjena na jakom alkoholnom piću**

### **Član 63**

Na jakom alkoholnom piću za koje je izdato rješenje kojim se dozvoljava stavljanje u promet (u daljem tekstu: dozvola za stavljanje u promet) ne smije se vršiti nikakva promjena.

Izuzetno, od stava 1 ovog člana, ukoliko se vrše promjene na jakom alkoholnom piću nakon izdavanja dozvole za stavljanje u promet, jako alkoholno piće mora biti podvrgnuto ponovnoj ocjeni kvaliteta.

Dozvola za stavljanje u promet izdaje se na godinu dana.

## **Fizičko-hemijska analiza jakih alkoholnih pića**

### **Član 64**

Fizičko-hemijsku analizu svojstava jakih alkoholnih pića vrši laboratorija koja ispunjava uslove u pogledu tehničke opremljenosti, stručnog kadra, metoda uzimanja uzoraka i metoda za fizičko-hemijsku analizu, koju ovlasti Ministarstvo (u daljem tekstu: ovlašćena laboratorija).

Ovlašćena laboratorija dostavlja izvještaj o fizičko-hemijskoj analizi jakog alkoholnog pića Ministarstvu u roku od sedam dana od dana uzimanja uzoraka.

Izvještaj iz stava 2 ovog člana, pored propisanih parametara kvaliteta za određenu kategoriju jakog alkoholnog pića, sadrži:

- 1) podatke o proizvođaču (naziv i sjedište, odnosno ime i adresa);
- 2) kategoriju jakog alkoholnog pića;
- 3) količinu jakog alkoholnog pića koja je namijenjena za stavljanje u promet.

Za fizičko-hemijsku analizu podnosioci zahtjeva plaćaju naknadu.

Naknada iz stava 4 ovog člana prihod je ovlašćene laboratorije.

Bliže uslove iz stava 1 ovog člana i bliži sadržaj izvještaja o fizičko-hemijskoj analizi jakog alkoholnog pića utvrđuje se propisom Ministarstva.

# **Organoleptička ocjena jakog alkoholnog pića**

## **Član 65**

Organoleptičku ocjenu jakih alkoholnih pića vrši komisija za organoleptičku ocjenu jakih alkoholnih pića koju obrazuje Ministarstvo.

Komisija za organoleptičku ocjenu obrazuje se od degustatora koji su prošli obuku i imaju sertifikat za degustaciju jakih alkoholnih pića.

Listu degustatora utvrđuje Ministarstvo.

Način uzimanja uzoraka i organoleptičko ocjenjivanje jakih alkoholnih pića utvrđuje se propisom Ministarstva.

## **Registar proizvođača**

### **Član 66**

Upis u registar proizvođača vrši Ministarstvo na osnovu zahtjeva proizvođača.

Zahtjev iz stava 1 ovog člana sadrži podatke o:

- 1) podnosiocu zahtjeva (naziv i sjedište, odnosno ime i adresa);
- 2) voćnjaku, odnosno vinogradu (površina u ha, katastarska opština, broj katastarske parcele, broj voćki, odnosno čokota po sortama);
- 3) sirovini (iz sopstvene proizvodnje, otkupa ili uvoza);
- 4) kategoriji jakog alkoholnog pića;
- 5) podatke o prinosu voća, odnosno grožđa u prethodnoj godini i zalihama jakog alkoholnog pića.

Uz zahtjev iz stava 1 ovog člana prilaže se:

- 1) rješenje o upisu u registar poljoprivrednih gazdinstava, ako je sirovina iz sopstvene proizvodnje;
- 2) dokaz o porijeklu sirovine, ako je sirovina iz otkupa ili uvoza;
- 3) dokaz o svojini, odnosno ugovor o zakupu voćnjaka, odnosno vinograda sa naznakom katastarske opštine i brojem katastarske parcele i površinom voćnjaka, odnosno vinograda.

Provjeru podataka i dokumentacije iz st. 2 i 3 ovog člana, kod podnosioca zahtjeva, vrši stručna komisija koju obrazuje Ministarstvo.

Na osnovu izvještaja stručne komisije o osnovanosti zahtjeva, Ministarstvo donosi rješenje o upisu u registar proizvođača, odnosno rješenje o odbijanju zahtjeva o upisu u registar proizvođača.

Troškovi rada stručne komisije padaju na teret podnosioca zahtjeva odnosno proizvođača jakog alkoholnog pića.

Način podnošenja zahtjeva iz stava 1 ovog člana i bliži sadržaj dokumentacije koja se prilaže uz zahtjev i način vođenja registra proizvođača utvrđuje se propisom Ministarstva.

## **Brisanje iz registra proizvođača**

### **Član 67**

Proizvođač se briše iz registra proizvođača:

- 1) na lični zahtjev proizvođača;



2) ukoliko ne dostavi godišnji izvještaj o proizvodnji, prometu i zalihama alkoholnih pića u roku iz člana 69 ovog zakona;

3) ako ne vodi evidenciju iz člana 70 ovog zakona.

## **Lista jakih alkoholnih pića**

### **Član 68**

Listu jakih alkoholnih pića sačinjava Ministarstvo na osnovu izdatih dozvola za stavljanje u promet.

Lista iz stava 1 ovog člana objavljuje se u "Službenom listu Crne Gore" godišnje.

## **Godišnji izvještaj**

### **Član 69**

Godišnji izvještaj o proizvodnji, prometu i zalihama alkoholnih pića proizvođač je dužan da dostavi Ministarstvu najkasnije do 31. januara tekuće za prethodnu godinu.

Bliži sadržaj izvještaja iz stava 1 ovog člana utvrđuje se propisom Ministarstva.

## **VI. EVIDENCIJA**

### **Način vođenje evidencije**

#### **Član 70**

Proizvođač je dužan da vodi evidenciju o proizvodnji i prometu jakih alkoholnih pića.

Evidencija se čuva najmanje tri godine, računajući od dana prodaje posljednje količine godišnje proizvodnje jakih alkoholnih pića.

Odredba stava 1 ovog člana ne primjenjuje se na privredna društva i preduzetnike koji se bave prodajom jakih alkoholnih pića na malo (maloprodajni objekti, supermarketi) i ugostiteljski objekti.

Privredna društva i preduzetnici iz stava 3 ovog člana prilikom prodaje jakih alkoholnih pića moraju da imaju dokument o porijeklu jakih alkoholnih pića.

Sadržaj i način vođenja evidencije iz stava 1 ovog člana utvrđuje se propisom Ministarstva.

### **Obilježavanje posuda**

#### **Član 71**

Proizvođač je dužan da obilježi svaku posudu sa sirovinom i jakim alkoholnim pićem u objektu za proizvodnju (proizvodnom pogonu i magacinu).

Proizvođač je dužan da posebno obilježi posudu sa destilatom i jakim alkoholnim pićem koje je potrebno doraditi ili preraditi sa navođenjem nedostataka u odnosu na propisani kvalitet.

Posude sa jakim alkoholnim pićem koje ne odgovaraju propisanom kvalitetu, a namijenjene su izvozu, moraju se obilježiti.

Način obilježavanja posuda iz st. 1, 2 i 3 ovog člana utvrđuje se propisom Ministarstva.

## **VII. GEOGRAFSKE OZNAKE JAKIH ALKOHOLNIH PIĆA**

## **Geografska oznaka**

### **Član 72**

Geografska oznaka je oznaka kojom se označava jako alkoholno piće koje potiče sa određenog lokaliteta, regiona ili države koje imaju specifičan kvalitet, reputaciju i druge karakteristike koje se mogu pripisati njegovom porijeklu.

Geografska oznaka registrovana u skladu sa ovim zakonom ne može postati generična.

Nazivi koji su postali generički ne mogu se registrovati kao geografska oznaka.

Naziv koji je postao generički je naziv jakog alkoholnog pića koji se odnosi na određeni lokalitet, region ili državu u kojoj je jako alkoholno piće izvorno proizvedeno ili stavljeno u promet, a koji je postao uobičajen za to jako alkoholno piće.

Jaka alkoholna pića koja nose geografske oznake moraju da ispunjavaju uslove iz proizvođačke specifikacije jakog alkoholnog pića.

## **Zaštita geografskih oznaka**

### **Član 73**

Geografske oznake registrovane u skladu sa ovim zakonom zaštićene su od:

1) svake direktne ili indirektno komercijalne upotrebe zaštićene geografske oznake u odnosu na jaka alkoholna pića koja nijesu proizvedena u skladu sa proizvođačkom specifikacijom, ako bi se upotrebom narušila reputacija registrovane oznake;

2) zloupotrebe, imitacije ili evociranja, čak i ako je pravo porijeklo jakog alkoholnog pića naznačeno ili je naziv preveden ili ako ga prate izrazi kao što su "stil", "tip", "metod", "kao što se proizvodi u", "imitacija" ili slično;

3) bilo kakvih podataka koji nijesu istiniti ili dovode u zabludu u pogledu porijekla, prirode ili bitnih osobina jakog alkoholnog pića, kod opisivanja, prezentovanja ili označavanja kojima se stvara pogrešan utisak u vezi sa njegovim porijeklom;

4) drugih postupaka koji potrošača mogu dovesti u zabludu u pogledu stvarnog porijekla jakog alkoholnog pića.

## **Homonimne geografske oznake**

### **Član 74**

Ako su nazivi dva ili više mjesta odakle alkoholno piće potiče identični ili gotovo identični u pisanom ili izgovorenom obliku (homonimni nazivi), takve oznake registrovaće se kao geografske oznake, ako ispunjavaju uslove propisane ovim zakonom, na osnovu principa pravednog i ravnopravnog tretiranja proizvođača na tržištu i istinitog obavještanja potrošača, osim kada to može da izazove zabunu kod potrošača o geografskom porijeklu jakih alkoholnih pića.

## **Odnos između geografske oznake i žiga**

### **Član 75**

Žig koji sadrži ili se sastoji od registrovane geografske oznake, ne može se registrovati ako bi se upotrebom tog žiga narušila zaštita registrovane geografske oznake.

Ne može se registrovati geografska oznaka identična ili slična ranije registrovanom žigu, ukoliko bi takvo registrovanje, imajući u vidu reputaciju i dužinu upotrebe takvog žiga, moglo da dovede potrošače

u zabludu o pravom porijeklu, odnosno kvalitetu alkoholnog pića.

## VIII. ZAŠTITA GEOGRAFSKIH OZNAKA

### Registracija geografskih oznaka

#### Član 76

Geografske oznake registruju se podnošenjem zahtjeva za registraciju geografske oznake Ministarstvu.

Zahtjev za registraciju geografske oznake može da podnese grupa proizvođača ili prerađivača, odnosno udruženje proizvođača ili prerađivača koja na određenom geografskom području proizvodi jaka alkoholna pića i koji su upisani u registar proizvođača.

Izuzetno od stava 2 ovog člana pojedini proizvođač ili prerađivač, može podnijeti zahtjev za registraciju geografske oznake samo ako:

- 1) je u vrijeme podnošenja zahtjeva jedini proizvođač odnosno prerađivač jakog alkoholnog pića u određenom geografskom području;
- 2) primjenjuje tradicionalne i lokalne postupke proizvodnje;
- 3) geografsko područje ima svojstva koja se znatno razlikuju od svojstava jakih alkoholnih pića sa susjednih područja ili ako se svojstva jakog alkoholnog pića razlikuju.

### Zahtjev za registrovanje geografske oznake

#### Član 77

Zahtjev za registraciju geografske oznake sadrži:

- 1) podatke o podnosiocu zahtjeva (naziv i sjedište odnosno ime i adresa);
- 2) podatke o svakom pojedinačnom proizvođaču jakog alkoholnog pića;
- 3) potpis i pečat podnosioca zahtjeva.

Uz zahtjev za registraciju geografske oznake podnosi se sljedeća dokumentacija:

- 1) proizvođačka specifikacija jakog alkoholnog pića;
- 2) rješenje o upisu u registar proizvođača;
- 3) dozvola za stavljanje u promet;
- 4) dokaz (fizičko-hemijska analiza ovlaštene laboratorije) o usaglašenosti pića sa propisanim kvalitetom koji nije stariji od jedne godine;
- 5) dokaz o proizvodnji proizvoda na geografskom području koje je istaknut u nazivu, ako proizvod ima geografski prefiks;
- 6) dokaz o usaglašenosti jakog alkoholnog pića sa proizvođačkom specifikacijom.

Način podnošenja zahtjeva iz stava 1 ovog člana, bliži sadržaj dokumentacije i sadržaj proizvođačke specifikacije utvrđuje se propisom Ministarstva.

### Ocjenjivanje usaglašenosti

#### Član 78

Ocjenjivanje usaglašenosti jakog alkoholnog pića sa proizvođačkom specifikacijom vrši se prije

donošenja rješenja o registraciji geografske oznake.

Ocjenjivanje usaglašenosti sa proizvođačkom specifikacijom iz stava 1 ovog člana može da vrši pravno lice koje je akreditovano u skladu sa standardom ISO 17065, koje ovlasti Ministarstvo (u daljem tekstu: sertifikaciono tijelo).

Sertifikaciono tijelo nakon izvršene ocjene usaglašenosti jakog alkoholnog pića sa proizvođačkom specifikacijom izdaje potvrdu o usaglašenosti jakog alkoholnog pića, koju dostavlja podnosiocu zahtjeva i Ministarstvu.

U slučaju da sertifikaciono tijelo utvrdi da jako alkoholno piće nije usaglašeno sa proizvođačkom specifikacijom dužno je da o tome obavijesti Ministarstvo.

Sertifikaciono tijelo je dužno da godišnje dostavlja Ministarstvu izvještaj o ocjenama usaglašenosti jakih alkoholnih pića sa proizvođačkom specifikacijom.

Troškove ocjenjivanja usaglašenosti jakih alkoholnih pića sa proizvođačkom specifikacijom snosi proizvođač-podnosilac zahtjeva.

Spisak ovlašćenih sertifikacionih tijela objavljuje se u "Službenom listu Crne Gore".

Način podnošenja i sadržaj izvještaja iz stava 5 ovog člana utvrđuje se propisom Ministarstva.

## **Postupanje po zahtjevu za registraciju**

### **Član 79**

Postupak ocjene zahtjeva i dokumentacije za registraciju geografske oznake jakih alkoholnih pića vrši komisija za registraciju geografske oznake jakog alkoholnog pića koju obrazuje Ministarstvo (u daljem tekstu: komisija za registraciju geografske oznake).

Komisiju za registraciju geografske oznake obrazuje Ministarstvo iz reda stručnjaka za proizvodnju jakih alkoholnih pića, predstavnika ovlašćene laboratorije iz člana 64 ovog zakona, organa uprave nadležnog za intelektualnu svojinu, proizvođača, sertifikacionog tijela i Ministarstva.

Uredan zahtjev za registraciju sa proizvođačkom specifikacijom objavljuje se u "Službenom listu Crne Gore" i na internet stranici Ministarstva.

Troškovi rada komisije za registraciju geografske oznake padaju na teret podnosioca zahtjeva.

## **Prigovor na zahtjev za registraciju geografske oznake**

### **Član 80**

Proizvođač jakog alkoholnog pića koji ima sjedište, odnosno prebivalište u Crnoj Gori može podnijeti obrazložen prigovor na zahtjev za registraciju geografske oznake.

Prigovor iz stava 1 ovog člana podnosi se Ministarstvu, u roku od 30 dana od dana objavljivanja zahtjeva za registraciju i proizvođačke specifikacije u "Službenom listu Crne Gore".

## **Postupanje po prigovoru**

### **Član 81**

Prigovor na zahtjev za registraciju geografske oznake razmatra komisija za registraciju geografske oznake.

Komisija iz stava 1 ovog člana nakon prijema prigovora na zahtjev za registraciju geografske oznake poziva podnosioca zahtjeva i podnosioca prigovora, radi postizanja dogovora.

Ukoliko se ne postigne dogovor iz stava 2 ovog člana, komisija za registraciju geografske oznake

predlaže Ministarstvu uz uvažavanje mišljenja podnosioca zahtjeva i podnosioca prigovora prihvatanje ili odbijanje zahtjeva za registraciju geografske oznake.

Ukoliko na zahtjev za registraciju geografske oznake nije podnešen prigovor u roku iz člana 80 ovog zakona, Ministarstvo donosi rješenje o registraciji ili odbijanju registracije geografske oznake na predlog komisije za registraciju geografske oznake.

Rješenje o registraciji geografske oznake objavljuje se u "Službenom listu Crne Gore".

## **Izmjena proizvođačke specifikacije**

### **Član 82**

Grupa proizvođača i/ili prerađivača odnosno udruženje proizvođača i/ili prerađivača koji koriste geografsku oznaku, mogu zahtijevati izmjenu proizvođačke specifikacije, radi prihvatanja naučno tehničkih dostignuća ili redefinisanja geografskog područja.

Zahtjev iz stava 1 ovog člana podnosi se Ministarstvu i mora da sadrži opis i razloge za izmjenu proizvođačke specifikacije.

Zahtjev iz stava 1 ovog člana razmatra komisija za registraciju geografske oznake.

Ukoliko je zahtjev za izmjenu proizvođačke specifikacije osnovan, Ministarstvo na predlog komisije za registraciju geografske oznake rješenjem odobrava izmjenu proizvođačke specifikacije.

Rješenje o odobravanju izmjene proizvođačke specifikacije objavljuje se u "Službenom listu Crne Gore".

Privremena promjena proizvođačke specifikacije, može se odobriti u slučaju sprovođenja vanrednih sanitarnih ili fitosanitarnih mjera na predlog komisije za registraciju geografske oznake.

## **Registar geografskih oznaka**

### **Član 83**

Upis u Registar geografskih oznaka jakih alkoholnih pića (u daljem tekstu: Registar geografskih oznaka) vrši Ministarstvo na osnovu rješenja o registraciji geografske oznake.

Registar geografskih oznaka sadrži:

- 1) registarski broj geografske oznake jakog alkoholnog pića;
- 2) podatke o podnosiocu zahtjeva (naziv i sjedište odnosno ime i adresa);
- 3) registrovanu oznaku jakog alkoholnog pića;
- 4) broj i datum rješenja o registraciji;
- 5) datum upisa geografske oznake.

Bliži sadržaj i način vođenja Registra geografskih oznaka utvrđuje se propisom Ministarstva.

## **Upotreba geografske oznake**

### **Član 84**

Proizvođač može da upotrebljava registrovanu geografsku oznaku samo na osnovu rješenja o korišćenju geografske oznake (u daljem tekstu: nosilac rješenja), koje izdaje Ministarstvo na predlog komisije za registraciju geografske oznake.

Nosilac rješenja može registrovanu geografsku oznaku da koristi za obilježavanje jakog alkoholnog pića na koje se geografska oznaka odnosi sve dok jako alkoholno piće ispunjava uslove propisane ovim

zakonom.

Nosilac rješenja može geografsku oznaku iz stava 2 ovog člana koristiti na ambalaži, katalogu, prospektu i drugom obliku ponude, računu, prepisci i drugim oblicima poslovne komunikacije i pri izvozu jakih alkoholnih pića.

Evidenciju nosilaca rješenja vodi Ministarstvo.

Način vođenja evidencije iz stava 4 ovog člana utvrđuje se propisom Ministarstva.

## **Pravo na upotrebu geografske oznake**

### **Član 85**

Geografsku oznaku mogu upotrebljavati i druga privredna društva, preduzetnici i druga pravna lica koje se bavi proizvodnjom jakog alkoholnog pića (u daljem tekstu: novi korisnik), na osnovu zahtjeva za korišćenje geografske oznake, koji se podnosi Ministarstvu.

Zahtjev za korišćenje geografske oznake sadrži:

- 1) podatke o podnosiocu zahtjeva (naziv i sjedište odnosno ime i adresu);
- 2) podatke o količini proizvedenog jakog alkoholnog pića za koju traži pravo korišćenja na godišnjem ili mjesečnom nivou, zavisno od početka proizvodnje;
- 3) potpis i pečat podnosioca zahtjeva.

Uz zahtjev iz stava 1 ovog člana prilaže se:

- 1) rješenje o upisu u registar proizvođača;
- 2) potvrda o usaglašenosti jakog alkoholnog pića sa proizvođačkom specifikacijom;
- 3) dozvola za stavljanje u promet;
- 4) dokaz o proizvodnji proizvoda na geografskom području koje je istaknut u nazivu.

Ocjenu zahtjeva i dokumentacije iz st. 1 i 3 ovog člana vrši komisija za registraciju geografske oznake.

Troškovi rada komisija za registraciju geografske oznake padaju na teret podnosioca zahtjeva.

## **Brisanje iz evidencije nosilaca rješenja**

### **Član 86**

Brisanje iz evidencije nosilaca rješenja vrši se:

- 1) na zahtjev nosioca rješenja; i
- 2) u slučaju ukidanja ili poništavanja rješenja o korišćenju geografske oznake zbog neusaglašenosti jakog alkoholnog pića sa proizvođačkom specifikacijom.

## **Nazivi, oznake i znaci**

### **Član 87**

Jako alkoholno piće koje je proizvedeno ili prerađeno u skladu sa odgovarajućom proizvođačkom specifikacijom označava se oznakom "ZAŠTIĆENA GEOGRAFSKA OZNAKA" ili "ZGO", sa grafičkim prikazom.

Proizvođači jakih alkoholnih pića koji proizvode ili prerađuju jaka alkoholna pića u skladu sa proizvođačkom specifikacijom i koji su upisani u evidenciju nosilaca rješenja mogu na deklaraciji ili na

reklamnoj ili drugoj dokumentaciji koristiti zaštićenu geografsku oznaku.

Oznaka iz stava 1 ovog člana je grafički prikaz registrovane geografske oznake jakog alkoholnog pića.

Izgled, dimenzije, sadržaj i grafički prikaz geografske oznake iz stava 1 ovog člana utvrđuje se propisom Ministarstva.

## **Registracija na nivou Evropske unije**

### **Član 88**

Geografska oznaka registrovana u Crnoj Gori u skladu sa ovim zakonom, može se registrovati na nivou Evropske unije na osnovu zahtjeva.

Zahtjev za registraciju geografske oznake podnosi se Evropskoj komisiji na jednom od službenih jezika Evropske unije preko Ministarstva.

## **Međunarodno registrovanje geografske oznake**

### **Član 89**

Međunarodno registrovanje geografske oznake jakog alkoholnog pića vrši se u skladu sa zaključenim međunarodnim sporazumom.

Zahtjev za međunarodno registrovanje geografske oznake jakog alkoholnog pića podnosi se preko Ministarstva.

## **IX. PAKOVANJE, ZATVARANJE I OZNAČAVANJE**

### **Uslovi za pakovanje, zatvaranje i označavanje**

#### **Član 90**

Proizvođač je dužan da jako alkoholno piće pakuje, odnosno puni na način kojim se čuva njegov kvalitet.

Jako alkoholno piće pakuje se u originalnoj staklenoj ambalaži.

Zabranjeno je na originalna pakovanja jakog alkoholnog pića stavljati zatvarač koji pokriva omotnica, odnosno folija od olova.

Označavanje jakog alkoholnog pića vrši proizvođač, odnosno uvoznik, na osnovu dozvole za stavljanje u promet.

Zabranjeno je prepakivanje jakog alkoholnog pića drugog proizvođača, naknadno označavanje, kao i korišćenje etikete drugog proizvođača.

Jaka alkoholna pića sa geografskom oznakom moraju na etiketi sadržati broj rješenja za korišćenje geografske oznake.

Bliži način pakovanja, označavanja i sadržaj etikete jakih alkoholnih pića utvrđuje se propisom Ministarstva.

## **X. PROMET**

### **Uslovi za stavljanje u promet**

## **Član 91**

U promet se mogu stavljati jaka alkoholna pića koja imaju dozvolu za stavljanje u promet.

Promet jakih alkoholnih pića obuhvata i ponudu alkoholnih pića u ugostiteljskim objektima, na turističkim i sličnim manifestacijama u objektima za proizvodnju alkoholnih pića i drugim vrstama neposredne ponude krajnjem potrošaču.

Jako alkoholno piće može se stavljati u promet samo u originalnom pakovanju.

## **Transport i promet jakih alkoholnih pića**

### **Član 92**

Jaka alkoholna pića prilikom transporta i stavljanja u promet treba da prati: dozvola za stavljanje u promet i otpremnica koja sadrži naziv i sjedište odnosno ime i adresu proizvođača, količinama jakog alkoholnog pića sa sadržajem etanola u % v/v, mjesto isporuke i registarsku oznaku prevoznog sredstva.

Transport jakih alkoholnih pića u rinfuznom stanju radi dalje dorade i prerade može da vrši samo proizvođač.

## **Zabrane**

### **Član 93**

Zabranjeno je privrednim društvima, preduzetnicima, drugim pravnim i fizičkim licima prodaja na pijacama i drugim javnim površinama, maloprodajnim i u ugostiteljskim objektima jaka alkoholna pića u rinfuznom stanju.

Zabranjeno je licima iz stava 1 ovog člana prodaja jakih alkoholnih pića, koja nemaju dozvolu za stavljanje u promet.

## **Uvoz jakih alkoholnih pića**

### **Član 94**

Jaka alkoholna pića koja se uvoze mora da prati dokument o kvalitetu i usaglašenosti sa kvalitetom ovlašćene institucije zemlje izvoznice.

Jaka alkoholna pića mogu se uvoziti samo ako ispunjavaju uslove iz čl. 5 do 50, čl. 52 do 60 i člana 90 ovog zakona.

Uvezena jaka alkoholna pića mogu se staviti u promet samo u originalnom pakovanju.

Uvezena alkoholna pića koja se izvoze moraju na svakom pratećem dokumentu i etiketi imati naznačenu zemlju porijekla i ne smiju se označavati kao crnogorski proizvod.

## **Izvoz**

### **Član 95**

Jako alkoholno piće koja se izvozi mora da ima dozvolu za stavljanje u promet.

Jaka alkoholna pića sa geografskom oznakom koja se izvoze moraju imati i rješenje o korišćenju registrovane geografske oznake.

Jako alkoholno pića koje je namijenjeno ugovorenom izvozu u određenu državu, može se proizvoditi u skladu sa propisima države uvoznice.



# XI. NADZOR

## Mjere nadzora

### Član 96

Nadzor nad sprovođenjem ovog zakona i propisa donijetih na osnovu ovog zakona vrši Ministarstvo.

Inspeksijski nadzor nad sprovođenjem ovog zakona vrši organ uprave nadležan za poslove inspeksijskog nadzora preko poljoprivrednog inspektora.

## Ovlašćenja inspektora za jaka alkoholna pića

### Član 97

Pored ovlašćenja inspektora utvrđenih zakonom kojim je uređen inspeksijski nadzor, inspektor za jaka alkoholna pića ima i ovlašćenja da:

- 1) provjerava način proizvodnje, kvalitet i označavanje alkoholnih pića sa geografskom oznakom u proizvodnji i prometu;
- 2) provjerava kvalitet i označavanje alkoholnih pića bez geografske oznake u proizvodnji i prometu;
- 3) provjerava kvalitet destilata u proizvodnji i prometu;
- 4) provjerava vođenje registara i evidencija u skladu sa ovim zakonom;
- 5) uzima uzorke alkoholnih pića i destilata, bez naknade, radi ispitivanja i utvrđivanja kvaliteta;
- 6) provjerava ispunjenost uslova za vršenje poslova ocjenjivanja usaglašenosti;
- 7) provjerava i druge uslove predviđene ovim zakonom.

## Upravne mjere i radnje inspektora za jaka alkoholna pića

### Član 98

Pored upravnih mjera i radnji utvrđenih zakonom kojim je uređen inspeksijski nadzor, poljoprivredni inspektor je obavezan da preduzme i sljedeće upravne mjere i radnje:

- 1) zabrani stavljanje u promet jakih alkoholnih pića, ako proizvođač nije upisan u Registar proizvođača jakih alkoholnih pića;
- 2) zabrani stavljanje u promet jakih alkoholnih pića sa geografskom oznakom za koje nije registrovana geografska oznaka;
- 3) zabrani stavljanje u promet jakog alkoholnog pića sa geografskom oznakom za koje nije izdato rješenje o korišćenju geografske oznake;
- 4) zabrani stavljanje u promet jakih alkoholnih pića ako ne odgovaraju propisanom kvalitetu;
- 5) oduzme i uništi jaka alkoholna pića koja se stavljaju u promet u rinfuznom stanju na pijacama i drugim javnim mjestima, kao i u ugostiteljskim objektima;
- 6) oduzme jaka alkoholna pića i destilate koja su stavljena u promet suprotno odredbama ovog zakona, ako prodavac nije proizvođač koji je upisan u Registar proizvođača jakih alkoholnih pića i ako se neovlašćeno bavi njihovim prometom, kao i oduzme prevozno sredstvo, odnosno sudove u kojima se prevozi, odnosno čuva alkoholno piće;
- 7) zabrani proizvodnju jakog alkoholnog pića ako se u proizvodnji upotrebljava šećer, etil alkohol koji nije poljoprivrednog porijekla, druga sredstva i materije kojima se može povećati količina i mijenjati

propisani prirodni sastojci jakog alkoholnog pića, oduzme sredstva i jaka alkoholna pića u čijoj proizvodnji su korišćena ta sredstva i materije;

8) zabrani promet i transport destilata i jakog alkoholnog pića do otklanjanja nedostataka u pogledu kvaliteta;

9) oduzme jaka alkoholna pića koja su punjena i zatvorena na način kojim se ne čuva kvalitet jakog alkoholnog pića;

10) odredi i druge i mjere i radnje u skladu sa zakonom.

## XII. KAZNENE ODREDBE

### Novčane kazne

#### Član 99

Novčanom kaznom u iznosu od 500 eura do 5.000 eura kazniće se za prekršaj pravno lice ako:

- 1) prilikom proizvodnje ruma dodaje razrijeđen ili nerazrijeđen alkohol (član 5 stav 3);
- 2) prilikom proizvodnje aromatizuje rum (član 5 stav 4);
- 3) prilikom proizvodnje u rum dodaje sredstva za prilagođavanje boje osim karamela (član 5 stav 5);
- 4) prilikom proizvodnje Whisky ili Whiskey dodaje razrijeđen ili nerazrijeđen alkohol (član 6 stav 4);
- 5) prilikom proizvodnje zaslađuje, aromatizuje ili dodaje aditive u Whisky ili Whiskey osim karamela kao sredstva za prilagođavanje boje (član 6 stav 5);
- 6) prilikom proizvodnje rakije od žitarica dodaje razrijeđen ili nerazrijeđen alkohol (član 7 stav 3);
- 7) prilikom proizvodnje aromatizuje rakiju od žitarica (član 7 stav 4);
- 8) prilikom proizvodnje u rakiju od žitarica dodaje sredstva za prilagođavanje boje osim karamela (član 7 stav 5);
- 9) prilikom proizvodnje rakije od vina dodaje razrijeđen ili nerazrijeđen alkohol (član 8 stav 3);
- 10) prilikom proizvodnje aromatizuje rakiju od vina, i u slučaju primjene tradicionalnih metoda proizvodnje (član 8 stav 4);
- 11) prilikom proizvodnje u rakiju od vina dodaje sredstva za prilagođavanje boje osim karamela (član 8 stav 5);
- 12) prilikom proizvodnje Brendi ili Weinbrand dodaje razrijeđen ili nerazrijeđen alkohol (član 9 stav 3);
- 13) prilikom proizvodnje aromatizuje Brendi ili Weinbrand, i u slučaju primjene tradicionalnih metoda proizvodnje (član 9 stav 4);
- 14) prilikom proizvodnje u Brendi ili Weinbrand dodaje sredstva za prilagođavanje boje osim karamela (član 9 stav 5);
- 15) prilikom proizvodnje rakije od komine grožđa ili komovice dodaje razrijeđen ili nerazrijeđen alkohol (član 10 stav 3);
- 16) prilikom proizvodnje aromatizuje rakiju od komine grožđa ili komovicu, i u slučaju primjene tradicionalnih metoda proizvodnje (član 10 stav 4);
- 17) prilikom proizvodnje u rakiju od komine grožđa ili komovicu dodaje sredstva za prilagođavanje boje osim karamela (član 10 stav 5);
- 18) prilikom proizvodnje rakije od voćne komine dodaje razrijeđen ili nerazrijeđen alkohol (član 11 stav 3);

- 19) prilikom proizvodnje aromatizuje rakiju od voćne komine (član 11 stav 4);
- 20) prilikom proizvodnje u rakiju od voćne komine dodaje sredstva za prilagođavanje boje osim karamela (član 11 stav 5);
- 21) prilikom proizvodnje rakije od suvog grožđa ili raisin brandy dodaje razrijeđen ili nerazrijeđen alkohol (član 12 stav 3);
- 22) prilikom proizvodnje aromatizuje rakiju od suvog grožđa ili raisin brandy (član 12 stav 4);
- 23) prilikom proizvodnje u rakiju od suvog grožđa ili raisin brandy dodaje sredstva za prilagođavanje boje osim karamela (član 12 stav 5);
- 24) prilikom proizvodnje rakije od voća dodaje razrijeđen ili nerazrijeđen alkohol (član 13 stav 3);
- 25) prilikom proizvodnje aromatizuje rakiju od voća (član 13 stav 4);
- 26) prilikom proizvodnje rakije od jabukovog vina i/ili kruškovog vina dodaje razrijeđen ili nerazrijeđen alkohol (član 14 stav 3);
- 27) prilikom proizvodnje aromatizuje rakiju od jabukovog vina i/ili kruškovog vina (član 14 stav 4);
- 28) prilikom proizvodnje u rakiju od jabukovog vina i/ili kruškovog vina dodaje sredstva za prilagođavanje boje osim karamela (član 14 stav 5);
- 29) prilikom proizvodnje rakije od meda dodaje razrijeđen ili nerazrijeđen alkohol (član 15 stav 3);
- 30) prilikom proizvodnje aromatizuje rakiju od meda (član 15 stav 4);
- 31) prilikom proizvodnje u rakiju od meda dodaje sredstva za prilagođavanje boje osim karamela (član 15 stav 5);
- 32) prilikom proizvodnje Hefebrand ili rakije od taloga dodaje razrijeđen ili nerazrijeđen alkohol (član 16 stav 3);
- 33) prilikom proizvodnje aromatizuje Hefebrand ili rakiju od taloga (član 16 stav 4);
- 34) prilikom proizvodnje u Hefebrand ili rakiju od taloga dodaje sredstva za prilagođavanje boje osim karamela (član 16 stav 5);
- 35) prilikom proizvodnje Bierbrand ili eay de vie de biere dodaje razrijeđen ili nerazrijeđen alkohol (član 17 stav 3);
- 36) prilikom proizvodnje aromatizuje Bierbrand ili eay de vie de biere (član 17 stav 4);
- 37) prilikom proizvodnje u Bierbrand ili ay de vie de bi dodaje sredstva za prilagođavanje boje osim karamela (član 17 stav 5);
- 38) prilikom proizvodnje Topinambur ili rakije od jerusalimske artičoke dodaje razrijeđen ili nerazrijeđen alkohol (član 18 stav 3);
- 39) prilikom proizvodnje aromatizuje Topinambur ili rakiju od jerusalimske artičoke (član 18 stav 4);
- 40) prilikom proizvodnje u Topinambur ili rakiju od jerusalimske artičoke dodaje sredstva za prilagođavanje boje osim karamela (član 18 stav 5);
- 41) vrijednost metanola u vodki prelazi 10 grama po hektolitr na 100% vol. alkohola (član 19 stav 3);
- 42) prilikom proizvodnje aromatizuje vodku sastojcima koji nijesu prirodni aromatični sastojci prisutni u destilatu, dobijenom od fermentisanih poljoprivrednih sirovina (član 19 stav 5);
- 43) prilikom proizvodnje aromatizuje rakiju od voća ili bobica dobijenu maceracijom i destilacijom (član 20 stav 3);
- 44) prilikom opisivanja, prezentovanja ili označavanja rakije od voća ili bobica dobijene maceracijom i destilacijom riječi "proizvedeno maceracijom i destilacijom" nijesu iste veličine i boje slova i nijesu u istom vidnom polju kao i riječi "Rakija od voća ili bobica", a na bocama oznake nijesu stavljene na prednjoj etiketi (član 20 stav 4);

45) prilikom proizvodnje aromatizuje Geist (član 21 stav 3);

46) prilikom proizvodnje aromatizuje lincuru (član 22 stav 3);

47) gin dobijen jednostavnim dodavanjem ekstrakata ili aroma u etil alkohol poljoprivrednog porijekla označi nazivom "destilovani gin" (član 25 stav 4);

48) u akvavit ili aquavit preovlađuju gorke materije u ukusu, a sadržaj suvog ekstrata je veći od 1,5 grama na 100 mililitara (član 28 stav 4);

49) prilikom proizvodnje zaslađuje jaka alkoholnih pića iz čl. 5 do 19 ovog zakona preko 10 g/l (član 54 stav 2);

50) vrši označavanje jakog alkoholnog pića oznakama koje nijesu lako uočljive, jasne i čitke (član 60 stav 5);

51) prilikom označavanja koristi podatke koji nijesu napisani na crnogorskom jeziku latiničnom pismu (član 60 stav 6);

52) prevodi nazive jakih alkoholnih pića iz čl. 5 do 50 ovog zakona i geografske oznake koje su registrovane u skladu sa ovim zakonom (član 60 stav 7);

53) ne vodi evidenciju o proizvodnji i prometu jakih alkoholnih pića (član 70 stav 1);

54) ne obilježi svaku posudu sa sirovinom i jakim alkoholnim pićem u objektu za proizvodnju (proizvodnom pogonu i magacinu) (član 71 stav 1);

55) ne obilježi posebno posudu sa destilatom i jakim alkoholnim pićem koje je potrebno doraditi ili preraditi sa navođenjem nedostataka u odnosu na propisani kvalitet (član 71 stav 2);

56) ne obilježi posude sa jakim alkoholnim pićem koje ne odgovara propisanom kvalitetu, a namijenjeno je izvozu (član 71 stav 3);

57) jaka alkoholna pića koja nose naziv geografske oznake ne ispunjavaju uslove iz proizvođačke specifikacije jakog alkoholnog pića (član 72 stav 5);

58) na originalna pakovanja jakog alkoholnog pića stavi zatvarač koji pokriva omotnica, odnosno folija od olova (član 90 stav 3);

59) vrši prepakivanje jakog alkoholnog pića drugog proizvođača ili naknadno označavanje ili korišćenje etikete drugog proizvođača (član 90 stav 5);

60) na etiketi jaka alkoholna pića sa geografskom oznakom nemaju broj rješenja za korišćenje geografske oznake (član 90 stav 6);

61) prilikom transporta i stavljanja u promet jaka alkoholna pića ne prati: dozvola za stavljanje u promet i otpremnica koja sadrži naziv i sjedište odnosno ime i adresu proizvođača, količinu jakog alkoholnog pića sa sadržajem etanola u % v/v, mjesto isporuke i registarsku oznaku prevoznog sredstva (član 92 stav 1);

62) uvozi jaka alkoholna pića koja ne ispunjavaju uslove u pogledu kvaliteta propisane čl. 5 do 50, čl. 52 do 60 i članom 90 ovog zakona (član 94 stav 2);

63) izvozi uvezena jaka alkoholna pića koja na svakom pratećem dokumentu i etiketi nemaju naznačenu zemlju porijekla i označava ih kao crnogorski proizvod (član 94 stav 4).

Za prekršaj iz stava 1 ovog člana kazniće se i odgovorno lice u pravnom licu novčanom kaznom od 30 eura do 2.000 eura.

Za prekršaj iz stava 1 ovog člana kazniće se preduzetnik novčanom kaznom od 150 eura do 6.000 eura.

## Član 100

Novčanom kaznom u iznosu od 500 eura do 5.000 eura kazniće se za prekršaj pravno lice ako:

1) kao maloprodajni objekti i supermarketi prilikom prodaje jakih alkoholnih pića na malo nemaju

dokument o porijeklu jakih alkoholnih pića (član 70 stav 4);

2) prodaje jaka alkoholna pića u rinfuznom stanju na pijacama i drugim javnim površinama, maloprodajnim i u ugostiteljskim objektima (član 93 stav 1).

Za prekršaj iz stava 1 ovog člana kazniće se i odgovorno lice u pravnom licu novčanom kaznom od 30 eura do 2.000 eura.

Za prekršaj iz stava 1 ovog člana kazniće se preduzetnik novčanom kaznom od 150 eura do 6.000 eura.

Za prekršaj iz stava 1 tačka 2 ovog člana kazniće se fizičko lice novčanom kaznom od 30 eura do 2.000 eura.

## **Član 101**

Novčanom kaznom u iznosu od 5.000 eura do 20.000 eura kazniće se za prekršaj pravno lice ako:

1) u proizvodnji jakih alkoholnih pića koristi etil alkohol koji nije poljoprivrednog porijekla (član 52 stav 1);

2) prilikom opisivanja i prezentovanja jaka alkoholna pića nijesu označena jednom od kategorije iz čl. 5 do 50 ovog zakona (član 57 stav 1);

3) mijenja naziv "jako alkoholno piće" (član 57 stav 5);

4) naziv kategorije jakog alkoholnog pića zamijeni žigom, robnom markom ili izmišljenim nazivom (član 57 stav 7);

5) upotrebljava kombinacije izraza u nazivu jakog alkoholnog pića ukoliko je jako alkoholno piće razrijeđeno, tako da mu je alkoholna jačina smanjena ispod minimalne jačine kategorije jakog alkoholnog pića (član 58 stav 2);

6) prilikom proizvodnje jaka alkoholnih pića iz čl. 5 do 50 ovog zakona pomiješa sa jednim ili više jakih alkoholnih pića ili jednim ili više destilata poljoprivrednog porijekla a to jako alkoholno piće ne nosi naziv "jako alkoholno piće" (član 59 stav 2);

7) na jakom alkoholnom piću za koje je izdata dozvola za stavljanje u promet vrši neku promjenu (član 63 stav 1);

8) stavi u promet jako alkoholno piće bez dozvole za stavljanje u promet (član 91 stav 1);

9) stavi u promet jako alkoholno piće koje nije u originalnom pakovanju (član 91 stav 3);

10) prilikom uvoza jaka alkoholna pića ne prati dokument o kvalitetu i usaglašenosti sa kvalitetom ovlašćene institucije zemlje izvoznice (član 94 stav 1).

Za prekršaj iz stava 1 ovog člana kazniće se i odgovorno lice u pravnom licu novčanom kaznom od 30 eura do 2.000 eura.

Za prekršaj iz stava 1 ovog člana kazniće se preduzetnik novčanom kaznom od 150 eura do 6.000 eura.

Za prekršaj iz stava 1 tačka 8 ovog člana kazniće se fizičko lice novčanom kaznom od 30 eura do 2.000 eura.

## **Član 102**

Za prekršaj iz člana 99 stav 1 tač. 1 do 50 i tač. 54 do 63, čl. 100 i 101 ovog zakona, pored novčane kazne, izreći će se i zaštitna mjera oduzimanje predmeta koji su upotrijebljeni ili su bili namijenjeni upotrebi ili su nastali izvršenjem prekršaja.

## **XIII. PRELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE**

## **Rok za donošenje podzakonskih akata**

### **Član 103**

Podzakonski akti za sprovođenje ovog zakona donijeće se u roku od šest mjeseci od dana stupanja na snagu ovog zakona.

### **Upis u registar proizvođača**

#### **Član 104**

Proizvođači jakih alkoholnih pića koji su do stupanja na snagu ovog zakona bili upisani u registar proizvođača kod organa lokalne uprave, dužni su da podnesu zahtjev za upis u registar proizvođača u skladu sa članom 66 ovog zakona i usklade poslovanje sa ovim zakonom u roku od šest mjeseci od dana njegovog stupanja na snagu.

### **Prestanak važenja propisa**

#### **Član 105**

Danom stupanja na snagu ovog zakona prestaje da važi Zakon o alkoholnim pićima ("Službeni list CG", broj 83/09), Pravilnik o zaštiti geografskog porijekla vina i prerađevina od grožđa i vina ("Službeni list SRCG", broj 12/85) i prestaje primjena Pravilnika o kvalitetu i drugim zahtevima za alkoholna pića ("Službeni list SCG", broj 24/04).

### **Stupanje na snagu**

#### **Član 106**

Ovaj zakon stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom listu Crne Gore".

Broj: 11-4/15-5/5

EPA 980 XXV

Podgorica, 22. jul 2016. godine

**Skupština Crne Gore 25. saziva**

Predsjednik,

**Darko Pajović, s.r.**