

**Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku**

**Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek**

---

**Specifikacije jakih alkoholnih pića proizvedenih na području  
Osječko-baranjske županije**

**Osijek, 2020.**

## Sadržaj

1.	Jaka alkoholna pića.....	1
2.	Jaka alkoholna pića - rakije.....	2
2.1.	Slavonska šljivovica.....	2
2.2.	Hrvatska stara šljivovica .....	2
2.3.	Hrvatska loza .....	3
2.4.	Hrvatska travarica.....	3
3.	Ostale rakije.....	5
3.1.	Rakija od voća.....	5
3.2.	Rakija od vina.....	6
3.3.	Brandy ili Weinbrand.....	7
3.4.	Rakija od groždane kome ili komovica .....	8
3.5.	Rakija od meda .....	9
4.	Likeri .....	10
4.1.	Pelinkovac.....	11
5.	Tehničke definicije.....	12
5.1.	Etilni alkohol poljoprivrednoga podrijetla.....	12
5.2.	Destilat poljoprivrednoga podrijetla .....	12
5.3.	Dodavanje alkohola .....	12
5.4.	Zaslađivanje .....	13
5.5.	Dodavanje vode.....	13
5.6.	Kupažiranje (Blending) .....	13
5.7.	Dozrijevanje ili starenje .....	13
5.8.	Miješanje .....	14

## 1. Jaka alkoholna pića

**Pravilnikom o jakim alkoholnim pićima (N. N. 61/09, 141/09, 86/11, 104/11 i 118/12)** (u daljnjem tekstu Pravilnik) uređuju se opći zahtjevi kakvoće, definicija, opisivanje, prezentiranje i označavanje jakih alkoholnih pića kao i zaštita zemljopisnih oznaka jakih alkoholnih pića. Odredbe ovoga Pravilnika primjenjuju se na sva jaka alkoholna pića koja se nalaze na tržištu Republike Hrvatske bilo da su ona proizvedena u Republici Hrvatskoj ili izvan Republike Hrvatske kao i na jaka alkoholna pića proizvedena u Republici Hrvatskoj, a namijenjena za izvoz.

Navedeni Pravilnik je temeljni dokument na osnovu kojih je izrađen dokument *Specifikacije jakih alkoholnih pića proizvedenih na području Osječko-baranjske županije*. Ukoliko dođe do promjena u Pravilniku, potrebno je uskladiti dokument *Specifikacije jakih alkoholnih pića proizvedenih na području Osječko-baranjske županije* s promjenama u Pravilniku.

Jaka alkoholna pića su namijenjena za ljudsku potrošnju, imaju posebna senzorska svojstva te sadrže minimalno 15% vol. alkohola.

Jaka alkoholna mogu biti proizvedena:

### 1. Izravno:

- destilacijom, sa ili bez dodavanja aroma, prirodno prevrelih sirovina poljoprivrednog podrijetla, i/ili
- maceracijom ili sličnom preradom bilja u etilnom alkoholu poljoprivrednog podrijetla i/ili u destilatima poljoprivrednog podrijetla, i/ili u jakim alkoholnim pićima, i/ili;
- dodavanjem aroma, šećera ili drugih sladila.

### 2. Miješanjem jakog alkoholnog pića s jednim ili više:

- drugih (jakih) alkoholnih pića i/ili
- etilnim alkoholom poljoprivrednog podrijetla ili destilatima poljoprivrednog podrijetla, i/ili
- pića.

## 2. Jaka alkoholna pića - rakije

### 2.1. Slavonska šljivovica

Slavonska šljivovica je tradicionalno jako alkoholno piće koje pripada kategoriji rakija od voća, a proizvedena je jednostrukom destilacijom fermentiranih plodova autohtonih sorti šljiva, specifičnog mirisa i okusa koji se oplemenjuje odležavanjem u drvenim bačvama izrađenim od slavonske hrastovine minimalno 18 mjeseci.

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

Tradicionalni postupak destilacije provodi se na jednostavnom bakrenom destilacijskom uređaju radnog volumena od 100 do 500 litara zagrijavanog otvorenim plamenom.

Slavonska šljivovica sadrži:

- od 37,5 do 42,5% vol. alkohola;
- minimalno 200 g hlapivih tvari po hektolitru 100% vol. alkohola;
- maksimalno 1200 g metanola po hektolitru 100% vol. alkohola;
- maksimalno 10 g cijanovodične kiseline po hektolitru 100% vol. alkohola.

Dokaz o porijeklu: Sirovina za dobivanje konačnog proizvoda potječe od dokazanih sorti iz voćnjaka koji su uvedeni u registar. Minimalno 85% sirovine za proizvodnju konačnog proizvoda mora dolaziti s područja Osječko-baranjske županije. Kompletna proizvodnja i pakiranje konačnog proizvoda provodi se na registriranim obiteljskim gospodarstvima na istom području. Gotov proizvod se čuva upakiran u registriranim skladištima u kojima su osigurani adekvatni uvjeti za skladištenje takvog tipa proizvoda.

Certifikacijsko tijelo provodi redovitu kontrolu kako bi provjerilo da se proizvod proizvodi u skladu sa specifikacijama.

### 2.2. Hrvatska stara šljivovica

Hrvatska stara šljivovica je jako alkoholno piće koje pripada kategoriji rakija od voća, a dobivena je isključivo destilacijom fermentiranog masulja šljive (*Prunus domestica* L), vrlo specifičnog i prepoznatljivog karaktera oplemenjenog odležavanjem u drvenim bačvama izrađenim od **slavonske** hrastovine minimalno 12 mjeseci.

Plodovi šljive kod prerade otkoštičavaju se i muljaju, nakon čega masulj fermentira. Nakon destilacije proizvod se uz dodatak demineralizirane vode svodi na željenu jačinu. Hrvatska stara šljivovica sadrži:

- od 37,5 do 42,5% vol. alkohola;
- minimalno 200 g hlapivih tvari po hektolitru 100% vol. alkohola;
- maksimalno 1200 g metanola po hektolitru 100% vol. alkohola;

- maksimalno 10 g cijanovodične kiseline po hektolitr 100% vol. alkohola.

Dokaz o porijeklu: Sirovina za dobivanje konačnog proizvoda potječe od dokazanih sorti iz voćnjaka koji su uvedeni u registar. Minimalno 85% sirovine za proizvodnju konačnog proizvoda mora dolaziti s područja Osječko-baranjske županije. Kompletna proizvodnja i pakiranje konačnog proizvoda provodi se na registriranim obiteljskim gospodarstvima na istom području. Gotov proizvod se čuva upakiran u registriranim skladištima u kojima su osigurani adekvatni uvjeti za skladištenje takvog tipa proizvoda.

Certifikacijsko tijelo provodi redovitu kontrolu kako bi provjerilo da se proizvod proizvodi u skladu sa specifikacijama.

### **2.3. Hrvatska loza**

Hrvatska loza je jako alkoholno piće dobiveno destilacijom fermentiranog groždanog masulja. Za proizvodnju se koristi grožđe sa 10 - 15% šećera i 6 - 12% kiselina, koje je pogodno za proizvodnju stolnih vina. Grožđe ukloni peteljkovina te se izmulja u cijelosti i podvrgne fermentaciji. Nakon fermentacije koja se provodi do kraja (bez ostatka šećera), destilira se zajedno tekući i kruti sadržaj masulja na uređajima za destilaciju ili koloni za destilaciju na kojima je moguća destilacija krutog i tekućeg dijela masulja. Nakon destilacije proizvod se uz dodatak demineralizirane vode svodi na željenu jačinu.

Hrvatska loza sadrži:

- od 37,5 do 42,5% vol. alkohola;
- minimalno 50 g estera po hektolitr 100% vol. alkohola;
- minimalno 150 g viših alkohola po hektolitr 100% vol. alkohola;
- metanola od 80 do 400 g po hektolitr 100% vol. alkohola.

Dokaz o porijeklu: Sirovina za dobivanje konačnog proizvoda potječe od dokazanih sorti iz voćnjaka koji su uvedeni u registar. Minimalno 85% sirovine za proizvodnju konačnog proizvoda mora dolaziti s područja Osječko-baranjske županije. Kompletna proizvodnja i pakiranje konačnog proizvoda provodi se na registriranim obiteljskim gospodarstvima na istom području. Gotov proizvod se čuva upakiran u registriranim skladištima u kojima su osigurani adekvatni uvjeti za skladištenje takvog tipa proizvoda.

Certifikacijsko tijelo provodi redovitu kontrolu kako bi provjerilo da se proizvod proizvodi u skladu sa specifikacijama.

### **2.4. Hrvatska travarica**

Hrvatska travarica je jako alkoholno piće koje pripada kategoriji ostalih jakih alkoholnih pića. Travarica se dobiva aromatiziranjem vinskog destilata i/ili loze i/ili rakije od groždanog koma i/ili voćne rakije aromatskim biljem ili njihovim maceratima.

Za aromatiziranje i/ili spravljanje macerata travarice upotrebljava se odabrano aromatsko bilje u količini i sastavu prema vlastitim recepturama proizvođača s osnovnom karakteristikom da prevladavaju aromatske komponente karakteristične za goransko-mediteransko podneblje. Lagano obojenje ovog proizvoda potječe od dodanih macerata aromatskog bilja, a proizvod može sadržavati dijelove biljaka s kojima je aromatiziran. Macerati odabranog aromatskog bilja dodaju se uvijek u istom omjeru i sastavu, kako bi proizvod zadržao prepoznatljiva, karakteristična senzorska svojstva.

Osnovna sirovina (vinski destilat, rakija od voćne komine, rakija od voća ili komovica) mora udovoljavati zahtjevima kvalitete sukladno kategoriji kojoj pripada.

Dokaz o porijeklu: Sirovina za dobivanje konačnog proizvoda potječe od dokazanih sorti iz voćnjaka koji su uvedeni u registar. Minimalno 85% sirovine za proizvodnju konačnog proizvoda mora dolaziti s područja Osječko-baranjske županije. Kompletna proizvodnja i pakiranje konačnog proizvoda provodi se na registriranim obiteljskim gospodarstvima na istom području. Gotov proizvod se čuva upakiran u registriranim skladištima u kojima su osigurani adekvatni uvjeti za skladištenje takvog tipa proizvoda.

Certifikacijsko tijelo provodi redovitu kontrolu kako bi provjerilo da se proizvod proizvodi u skladu sa specifikacijama.

### 3. Ostale rakije

#### 3.1. Rakija od voća

Rakija od voća je jako alkoholno piće proizvedeno isključivo alkoholnom fermentacijom i destilacijom mesnatih plodova voća ili mošta od voća, bobica ili zelenih dijelova (sa ili bez koštica).

Rakija od voća se ne smije aromatizirati.

Rakije od voća ima sljedeće karakteristike:

- ima miris i okus destilirane sirovine;
- alkoholna jakost rakije od voća koja se stavlja na tržište kao gotov proizvod je od 37,5 do 42,5 % vol. alkohola (nije dopušteno dodavanje razrijeđenog ili nerazrijeđenog alkohola);
- sadrži količinu hlapivih tvari od najmanje 200 grama po hektolitru preračunato na 100% vol. alkohola;
- u slučaju koštuničavog voća maksimalni sadržaj cijanovodične kiseline je 7 grama po hektolitru preračunato na 100% vol. alkohola.
- maksimalni sadržaj metanola je 1000 g po hektolitru preračunato na 100% vol. alkohola.

Iznimno, za sljedeće rakije od voća maksimalni sadržaj metanola iznosi:

- 1200 grama metanola po hektolitru preračunato na 100% vol. alkohola dobivenog od sljedećih vrsta voća: – šljiva (*Prunus domestica* L.), mirabel (šljiva žutica, *Prunus domestica* L. subsp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex. Mansf.), plava šljiva (*Prunus domestica* L.), jabuka (*Malus domestica* Borkh.), kruška (*Pyrus communis* L.) izuzimajući sortu viljamovka (*Pyrus communis* L. cv »Williams«), malina (*Rubus idaeus* L.), kupina (*Rubus fruticosus* auct. Aggr.), marelica (*Prunus armeniaca* L.) i breskva (*Prunus persica* (L.) Batsch);
- 1350 grama metanola po hektolitru preračunato na 100% vol. alkohola dobivenog od sljedećih vrsta voća ili bobica: kruška viljamovka (*Pyrus communis* L. cv »Williams«), crveni ribiz (*Ribes rubrum* L.), crni ribiz (*Ribes nigrum* L.), oskоруša (*Sorbus aucuparia* L.), bazga (*Sambucus nigra* L.), dunja (*Cydonia oblonga* Mill.) i borovica (*Juniperus communis* L. i/ili *Juniperus oxicedrus* L.).

Rakija od voća se označava tako da iza riječi »rakija« stoji ime voća, bobica ili zelenih dijelova od kojih je proizvedena kao npr.:

- rakija od trešnje/višnje;
- rakija od šljive ili šljivovica;
- rakija od mirabele;

- rakija od breskve
- rakija od jabuka;
- rakija od kruške;
- rakija od marelice;
- rakija od smokve;
- rakija od agruma;
- rakija od grožđa;
- ili druge rakije od voća.

Rakija od voća se također može označiti kao »wasser« s nazivom voća.

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

Da takvo označavanje proizvoda ne bi dovelo u zabludu krajnjeg potrošača, taj proizvod treba označiti kao »rakija« uz koje može ići objašnjenje.

Naziv *Williams* (viljamovka) smije se koristiti samo za rakije od krušaka proizvedene isključivo od krušaka sorte »Williams«.

Ako se rakije od voća proizvode od više vrsta voća, proizvod se smije stavljati na tržište pod nazivom »voćna rakija«. Taj naziv se može dopuniti imenom svakog upotrijebljenog voća prema padajućem redu u odnosu na udio voća koji je korišten.

Dokaz o porijeklu: Sirovina za dobivanje konačnog proizvoda potječe od dokazanih sorti iz voćnjaka koji su uvedeni u registar. Minimalno 85% sirovine za proizvodnju konačnog proizvoda mora dolaziti s područja Osječko-baranjske županije. Kompletna proizvodnja i pakiranje konačnog proizvoda provodi se na registriranim obiteljskim gospodarstvima na istom području. Gotov proizvod se čuva upakiran u registriranim skladištima u kojima su osigurani adekvatni uvjeti za skladištenje takvog tipa proizvoda.

Certifikacijsko tijelo provodi redovitu kontrolu kako bi provjerilo da se proizvod proizvodi u skladu sa specifikacijama.

### **3.2. Rakija od vina**

Rakija od vina je jako alkoholno piće proizvedeno isključivo iz vinskog destilata koji je dobiven destilacijom vina ili vina pojačanog za destilaciju na manje od 86% vol. alkohola ili redestilacijom vinskog destilata na manje od 86% vol. alkohola.

Rakije od vina ima sljedeće karakteristike:



- sadrži količinu hlapivih tvari od najmanje 125 grama po hektolitr preračunato na 100% vol. alkohola;
- sadrži maksimalnu količinu metanola od 200 grama po hektolitr preračunato na 100% vol. alkohola;
- alkoholna jakost rakije od vina koja se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 37,5% vol. (nije dopušteno dodavanje razrijeđenog ili nerazrijeđenog alkohola).

Rakija od vina se ne smije aromatizirati, izuzimajući tradicionalne metode proizvodnje. Rakija od vina smije sadržavati jedino dodani karamel kao sredstvo za prilagodbu boje.

Ukoliko je rakija od vina bila podvrgnuta dozrijevanju, može se također stavljati na tržište kao »rakija od vina« pod uvjetom da je dozrijevala jednu godinu u hrastovim spremnicima ili najmanje šest mjeseci u hrastovim bačvama sa zapreminom manjom od 1000 litara;

Dokaz o porijeklu: Sirovina za dobivanje konačnog proizvoda potječe od dokazanih sorti iz voćnjaka koji su uvedeni u registar. Minimalno 85% sirovine za proizvodnju konačnog proizvoda mora dolaziti s područja Osječko-baranjske županije. Kompletna proizvodnja i pakiranje konačnog proizvoda provodi se na registriranim obiteljskim gospodarstvima na istom području. Gotov proizvod se čuva upakiran u registriranim skladištima u kojima su osigurani adekvatni uvjeti za skladištenje takvog tipa proizvoda.

Certifikacijsko tijelo provodi redovitu kontrolu kako bi provjerilo da se proizvod proizvodi u skladu sa specifikacijama.

### **3.3. Brandy ili Weinbrand**

*Brandy* ili *Weinbrand* je jako alkoholno piće proizvedeno iz rakije od vina sa ili bez dodatka vinskog destilata, destiliranog na manje od 94,8% vol. alkohola pod uvjetom da udio alkohola iz tog destilata ne prelazi više od 50% od ukupne količine alkohola u gotovom proizvodu. *Brandy ili Weinbrand* se ne smije aromatizirati, izuzimajući tradicionalne metode proizvodnje, a smije sadržavati jedino dodani karamel kao sredstvo za prilagodbu boje.

*Brandy ili Weinbrand* ima sljedeće karakteristike:

- alkoholna jakost *brandya* ili *Weinbranda* koji se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 36% vol. (nije dopušteno dodavanje razrijeđenog ili nerazrijeđenog alkohola);
- sadrži količinu hlapivih tvari od najmanje 125 grama po hektolitr preračunato na 100% vol. alkohola, a koja mora proizlaziti isključivo iz destilacije ili redestilacije upotrijebljenih sirovina;
- najmanje jednu godinu dozrijevalo u hrastovim spremnicima ili najmanje šest mjeseci u hrastovim bačvama sa zapreminom manjom od 1000 litara;

- sadrži maksimalnu količinu metanola od 200 grama po hektolitr preračunato na 100% vol. alkohola.

Dokaz o porijeklu: Sirovina za dobivanje konačnog proizvoda potječe od dokazanih sorti iz voćnjaka koji su uvedeni u registar. Minimalno 85% sirovine za proizvodnju konačnog proizvoda mora dolaziti s područja Osječko-baranjske županije. Kompletna proizvodnja i pakiranje konačnog proizvoda provodi se na registriranim obiteljskim gospodarstvima na istom području. Gotov proizvod se čuva upakiran u registriranim skladištima u kojima su osigurani adekvatni uvjeti za skladištenje takvog tipa proizvoda.

Certifikacijsko tijelo provodi redovitu kontrolu kako bi provjerilo da se proizvod proizvodi u skladu sa specifikacijama.

### **3.4. Rakija od groždane komine ili komovica**

Rakija od groždane komine ili komovica je jako alkoholno piće proizvedeno isključivo iz fermentirane groždane komine i destilirana neposredno s vodenom parom ili destilirana nakon dodavanja vode groždanoj komini. Na 100 kg upotrijebljene groždane komine smije se dodati najviše 25 kg vinskog taloga.

Rakija od groždane komine ili komovica ima sljedeće karakteristike:

- alkoholna jakost rakije od groždane komine ili komovice koja se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 37,5% vol. (nije dopušteno dodavanje razrijeđenog ili nerazrijeđenog alkohola);
- količina alkohola koja potječe od taloga ne smije prijeći 35% ukupne količine alkohola u gotovom proizvodu;
- destilacija se izvodi u prisustvu same groždane komine na manje od 86% vol. alkohola, a redestilacija je dopuštena na istu alkoholnu jakost;
- sadrži količinu hlapivih tvari od najmanje 140 grama po hektolitr preračunato na 100% vol. alkohola i sadrži maksimalnu količinu metanola od 1000 grama po hektolitr preračunato na 100% vol. alkohola.

Rakija od groždane komine ili komovica se ne smije aromatizirati, izuzimajući tradicionalne metode proizvodnje, a smije sadržavati jedino dodani karamel kao sredstvo za prilagodbu boje.

Dokaz o porijeklu: Sirovina za dobivanje konačnog proizvoda potječe od dokazanih sorti iz voćnjaka koji su uvedeni u registar. Minimalno 85% sirovine za proizvodnju konačnog proizvoda mora dolaziti s područja Osječko-baranjske županije. Kompletna proizvodnja i pakiranje konačnog proizvoda provodi se na registriranim obiteljskim gospodarstvima na

istom području. Gotov proizvod se čuva upakiran u registriranim skladištima u kojima su osigurani adekvatni uvjeti za skladištenje takvog tipa proizvoda.

Certifikacijsko tijelo provodi redovitu kontrolu kako bi provjerilo da se proizvod proizvodi u skladu sa specifikacijama.

### **3.5. Rakija od meda**

Rakija od meda je jako alkoholno piće proizvedeno isključivo fermentacijom i destilacijom otopine meda destilirana na manje od 86 % vol. tako da destilat ima senzorska svojstva koja potječu od upotrijebljene sirovine. Rakija od meda ne smije se aromatizirati, a može se zaslađivati jedino s medom.

Rakija od meda ima sljedeće karakteristike:

- alkoholna jakost rakije od meda koja se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 35% vol. (nije dopušteno dodavanje alkohola, razrijeđenog ili nerazrijeđenog);
- smije sadržavati jedino dodani karamel kao sredstvo za prilagodbu boje.

Dokaz o porijeklu: Sirovina za dobivanje konačnog proizvoda potječe od dokazanih sorti iz voćnjaka koji su uvedeni u registar. Minimalno 85% sirovine za proizvodnju konačnog proizvoda mora dolaziti s područja Osječko-baranjske županije. Kompletna proizvodnja i pakiranje konačnog proizvoda provodi se na registriranim obiteljskim gospodarstvima na istom području. Gotov proizvod se čuva upakiran u registriranim skladištima u kojima su osigurani adekvatni uvjeti za skladištenje takvog tipa proizvoda.

Certifikacijsko tijelo provodi redovitu kontrolu kako bi provjerilo da se proizvod proizvodi u skladu sa specifikacijama.

## 4. Likeri

Liker je jako alkoholno piće koje sadrži najmanju količinu šećera, izraženu kao invertni šećer:

- 70 grama na litru za liker od trešanja/višanja kod kojeg etilni alkohol proizlazi isključivo od rakije od trešanja/višanja,
- 80 grama na litru za liker od encijana ili slične likere pripremljene s encijanom ili sličnim biljkama kao jedinom aromatičnom tvari.
- 100 grama na litru u svim drugim slučajevima kada se liker proizvede aromatiziranjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla ili destilata poljoprivrednog podrijetla ili jednog ili više jakih alkoholnih pića ili njihovih mješavina te zaslađeno, s dodatkom proizvoda poljoprivrednog podrijetla ili prehrambenih proizvoda poput vrhnja, mlijeka ili drugih mliječnih proizvoda, voća, vina ili aromatiziranog vina sukladno Zakonu o vinu.

Alkoholna jakost likera koji se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 15% vol.

Kod proizvodnje likera dozvoljeno je aromatiziranje prirodnim aromatičnim tvarima i pripravcima.

Prirodno identične aromatične tvari i pripravci ne smiju se koristiti u pripremi sljedećih likera:

- voćnih likera od: crnog ribiza, trešanja/višanja, malina, duda, borovnica, agruma, vrsta jagodičastog voća (*Rubus chamaemorus*), artičke kupine (*Rubus arcticus*), američke brusnice, europske brusnice (*Vaccinium vitis-ideae*), morske trave i ananasa;
- biljnih likera od: metvice, encijana, anisova sjemena, génépi (kunica, žutilica) i ljekovite biljke/djeteline.

Kod označavanja likera proizvedenih u Republici Hrvatskoj, za čiju se proizvodnju koristi etilni alkohol poljoprivrednog podrijetla smiju se zbog uobičajene metode proizvodnje koristiti sljedeće složenice:

- *prune brandy* (*brandy od šljive*),
- *orange brandy* (*brandy od naranče*),
- *apricot brandy* (*brandy od breskve*),
- *cherry brandy* (*brandy od višnje*),
- *solbaerrom*, također zvan rum od crnog ribiza.

Kod označavanja i prezentiranja ovih likera, složenica se mora naznačiti na etiketi u jednom redu jednakim slovima iste vrste i boje, a riječ »liker« mora se nalaziti u neposrednoj blizini i to slovima čija veličina nije manja od slova složenice. Ako alkohol ne potječe od navedenoga jakog alkoholnog pića, njegovo se podrijetlo mora označiti na etiketi u istom vidnom polju uz složenicu i riječ »liker« bilo da se naznači vrsta poljoprivrednoga alkohola bilo riječima »poljoprivredni alkohol« ispred kojih stoji »proizvedeno od« ili »proizvedeno upotrebom«.

Dokaz o porijeklu: Sirovina za dobivanje konačnog proizvoda potječe od dokazanih sorti iz voćnjaka koji su uvedeni u registar. Minimalno 50% sirovine za proizvodnju konačnog proizvoda mora dolaziti s područja Osječko-baranjske županije. Kompletna proizvodnja i pakiranje konačnog proizvoda provodi se na registriranim obiteljskim gospodarstvima na istom području. Gotov proizvod se čuva upakiran u registriranim skladištima u kojima su osigurani adekvatni uvjeti za skladištenje takvog tipa proizvoda.

Certifikacijsko tijelo provodi redovitu kontrolu kako bi provjerilo da se proizvod proizvodi u skladu sa specifikacijama.

#### **4.1. Pelinkovac**

Pelinkovac je jako alkoholno piće koje pripada kategoriji likera. Hrvatski pelinkovac se dobiva aromatiziranjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla maceratima aromatskog bilja.

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

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

Dokaz o porijeklu: Sirovina za dobivanje konačnog proizvoda potječe od dokazanih sorti iz voćnjaka koji su uvedeni u registar. Minimalno 50% sirovine za proizvodnju konačnog proizvoda mora dolaziti s područja Osječko-baranjske županije. Kompletna proizvodnja i pakiranje konačnog proizvoda provodi se na registriranim obiteljskim gospodarstvima na istom području. Gotov proizvod se čuva upakiran u registriranim skladištima u kojima su osigurani adekvatni uvjeti za skladištenje takvog tipa proizvoda.

Certifikacijsko tijelo provodi redovitu kontrolu kako bi provjerilo da se proizvod proizvodi u skladu sa specifikacijama.

## **5. Tehničke definicije**

### **5.1. Etilni alkohol poljoprivrednoga podrijetla**

Etilni alkohol poljoprivrednoga podrijetla ima sljedeća obilježja:

- senzorska svojstva: ne smije se osjetiti miris i okus drugačiji od onoga koji potječe od upotrijebljenih sirovina;
- minimalna alkoholna jakost: 96,0 % vol.;

Etilni alkohol poljoprivrednoga podrijetla ima maksimalni udio ostataka:

- ukupna kiselost (izražena kao octena kiselina) 1,5 grama po hektolitr preračunato na 100% vol. alkohola,
- esteri (izraženi kao etil acetat) 1,3 grama po hektolitr preračunato na 100 % vol. alkohola,
- aldehidi (izraženi kao acetaldehid) 0,5 grama po hektolitr preračunato na 100% vol. alkohola,
- viši alkoholi (izraženi kao 2-metilpropan-1-ol) 0,5 grama po hektolitr preračunato na 100% vol. alkohola,
- metanol: 30 grama po hektolitr preračunato na 100% vol. alkohola,
- suhi ekstrakt 1,5 grama po hektolitr preračunato na 100% vol. alkohola,
- hlapive baze koje sadrže dušik 0,1 grama po hektolitr preračunato na 100 % vol. alkohola,
- furfural ne smije sadržavati.

### **5.2. Destilat poljoprivrednoga podrijetla**

Destilat poljoprivrednoga podrijetla je alkoholna tekućina proizvedena destilacijom prevrelih poljoprivrednih sirovina koja nema svojstva etilnoga alkohola ili jakog alkoholnog pića, ali još uvijek zadržava miris i okus upotrijebljene sirovine. Tamo gdje se navodi sirovina korištena u proizvodnji destilat mora biti proizveden samo od te sirovine.

### **5.3. Dodavanje alkohola**

Dodavanje alkohola znači dodavanje etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla i/ili destilata poljoprivrednoga podrijetla jakom alkoholnom piću.

#### 5.4. Zaslađivanje

Zaslađivanje je korištenje jednog ili više sljedećih proizvoda u pripremi jakih alkoholnih pića:

- polubijeli šećer, bijeli šećer, ekstra bijeli šećer, dekstroza, fruktoza, glukozni sirup, otopina šećera, otopina invertnog šećera, sirup invertnog šećera, kako su definirani u Pravilniku o šećerima i metodama analiza šećera namijenjenih za konzumaciju,
- rektificirani koncentrirani mošt od grožđa, koncentrirani mošt od grožđa, svježi mošt od grožđa,
- prženi šećer, koji je isključivo dobiven kontroliranim zagrijavanjem saharoze bez dodatka baza, mineralnih kiselina ili drugih kemijskih dodataka,
- med,
- sirup rogača,
- druge prirodne ugljikohidratne tvari koje imaju isti učinak kao gornji proizvodi.

#### 5.5. Dodavanje vode

Dodavanje vode u proizvodnji jakog alkoholnog pića dopušteno je pod uvjetom da je kakvoća vode u skladu s Pravilnikom o prirodnim mineralnim i prirodnim izvorskim vodama («Narodne novine» br. 73/07)[7] i Pravilnikom o zdravstvenoj ispravnosti vode za piće («Narodne novine» br. 47/08)[8] te da se dodavanjem vode ne mijenjaju svojstva proizvoda.

Voda može biti destilirana, demineralizirana, očišćena ili omekšana.

#### 5.6. Kupažiranje (*Blending*)

Kupažiranje (*Blending*) je spajanje dvaju ili više jakih alkoholnih pića koja pripadaju istoj kategoriji i koja se u svom sastavu tek neznatno razlikuju zbog jednog ili više sljedećih faktora:

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

Tako proizvedeno jako alkoholno piće pripada istoj kategoriji kao i izvorno jako alkoholno piće prije kupažiranja (*blending*).

#### 5.7. Dozrijevanje ili starenje

Dozrijevanje ili starenje znači provođenje prirodnog procesa oplemenjivanja u destilatu odnosno jakom alkoholnom piću u odgovarajućim posudama, kako bi se poboljšala senzorska svojstva gotovog proizvoda.

## **5.8. Miješanje**

Miješanje je spajanje dvaju ili više različitih pića radi dobivanja novog pića.