



Republika e Kosovës
Republika Kosova-Republic of Kosovo
Qeveria- Vlada-Government

PROJEKTLIGJI PËR PIJET E FORTA ALKOOLIKE¹

DRAFT LAW ON SPIRIT DRINKS²

NACRT ZAKONA O JAKIM ALKOHOLNIM PIČIMA³

¹ Projektligji për Pijet e Forta Alkoolike, është miratuar në mbledhjen e 44-të të Qeverisë së Republikës së Kosovës, me Vendimin Nr. 05/44 të datës 10.11.2021.

² Draft Law On Spirit Drinks, was approved on the 44th-meeting of the Government of Republic of Kosovo, with the Decision No: 05/44, dated: 10.11.2021.

³ Nacrt Zakona o Jakim Alkoholnim Pičima, usvojen je na 44- sednicu Vlade Republike Kosova, Odlukom Br: 05/44, datum: 10.11.2021.

<p>Kuvendi i Republikës së Kosovës,</p> <p>Në mbështetje të nenit 65 (1) të Kushtetutës së Republikës së Kosovës,</p> <p>Miraton:</p> <p style="text-align: center;">LIGJ PËR PIJET E FORTA ALKOOLIKE</p> <p style="text-align: center;">KREU I</p> <p style="text-align: center;">DISPOZITAT E PËRGJITHSHME</p> <p style="text-align: center;">Neni 1 Qëllimi</p> <p>1. Me këtë ligj përcaktohen rregullat për:</p> <p>1.1. përshkrimin, prezantimin dhe etiketimin e pijeve të forta alkoolike si dhe mbrojtjen e treguesve gjeografikë të pijeve të forta alkoolike;</p> <p>1.2. alkoolit etilik dhe distilatet e përdorura në prodhimin e pijeve alkoolike, dhe</p> <p>1.3. përdorimin e emrave ligjorë të pijeve të forta alkoolike në prezantimin dhe etiketimin e produkteve ushqimore që nuk janë pije të forta alkoolike.</p>	<p>The Assembly of the Republic of Kosovo,</p> <p>In support of Article 65 (1) of the Constitution of the Republic of Kosovo,</p> <p>Approves:</p> <p style="text-align: center;">LAW ON SPIRITDRINKS</p> <p style="text-align: center;">CHAPTER I</p> <p style="text-align: center;">GENERAL PROVISIONS</p> <p style="text-align: center;">Article 1 Purpose</p> <p>1. With this law is regulated the following:</p> <p>1.1 description, presentation and labeling of spirit drinks as well as the protection of geographical indications of spirit drinks.</p> <p>1.2. ethyl alcohol and distillates used in the manufacture of alcoholic beverages, and</p> <p>1.3. the use of legal names of spirit drinks in the presentation and labeling of food products that are not spirit drinks.</p>	<p>Skupština Republike Kosovo,</p> <p>Na osnovu Člana 65 (1) Ustava Republike Kosova,</p> <p>Usvaja:</p> <p style="text-align: center;">ZAKONA O JAKIM ALKOHOLNIM PIĆIMA</p> <p style="text-align: center;">POGLAVLJE I</p> <p style="text-align: center;">OPŠTE ODREDBE</p> <p style="text-align: center;">Član 1 Svrha</p> <p>1. Ovim zakonom određuju se pravila za:</p> <p>1.1. opis, prezentacija i označavanje žestokih pića, kao i zaštita geografskih oznaka jakih alkoholnih pića;</p> <p>1.2. etilni alkohol i korišteni destilati u proizvodnji alkoholnih pića, i</p> <p>1.3. upotreba pravnih naziva jakih alkoholnih pića u prezentaciji i označavanju prehrambenih proizvoda koja nisu jaka alkoholna pića.</p>
--	--	--

<p>2. Ky ligj do të zbatohet në produktet e përcaktuara në paragrafin 1 të këtij neni që ndodhen në tregun e Kosovës apo janë të prodhuara në të ose jashtë saj e që janë të destinuara për tregun e brendshëm, për eksport dhe import.</p> <p>3. Ky ligj është pjesërisht në përputhje me Rregulloren (BE) Nr. 2019/787 të Këshillit dhe Parlamentit Evropian për definimin, përshkrimin, prezantimin dhe etiketimin e pijeve të forta alkoolike, përdorimin e emrave të pijeve të forta alkoolike në prezantim, dhe etiketim të prodhimeve tjera ushqimore, mbrojtjen e pijeve të forta alkoolike, mbrojtjen e treguesve gjeografikë për pijet e forta alkoolike, përdorimin e alkoolit etilik dhe destilatit me origjinë bujqësore në pijet alkoolike dhe që shfuqizon Rregulloren (KE) Nr. 110/2008; Rregulloren e deleguar të Komisionit (BE) Nr. 2021/1235 e Majit 2021 që plotëson Rregulloren (BE) Nr. 2019/787 të Parlamentit Evropian dhe të Këshillit me rregulla në lidhje me aplikimet për regjistrimin e treguesve gjeografikë të pijeve të forta alkoolike, ndryshimet në specifikimet e produktit, anulimin e regjistrimit dhe regjistrin.</p> <p style="text-align: center;">Neni 2 Fushëveprimi</p> <p>Dispozitat e këtij ligji janë të detyrueshme për të gjitha institucionet dhe njësitë përkatëse të tyre si</p>	<p>2. This law shall apply to the products defined in paragraph 1 of this article that are located in the market of Kosovo or are produced in it or abroad and that are intended for the domestic market, for export and import.</p> <p>3. This law is partly in accordance with Regulation (EU) No. 2019/787 of the Council and the European Parliament on the definition, description, presentation and labeling of spirit drinks, the use of names of spirit drinks in the presentation, and labeling of other food products, protection of spirit drinks, protection of geographical indications for spirit drinks, the use of ethyl alcohol and distillate of agricultural origin in alcoholic beverages and repealing Regulation (EC) No. 110/2008; Commission Delegated Regulation (EU) No 2021/1235 of May 2021 supplementing Regulation (EU) No. 2019/787 of the European Parliament and of the Council with rules relating to applications for registration of geographical indications of spirits, changes in product specifications, cancellation of registration and register.</p> <p style="text-align: center;">Article 2 Scope</p> <p>Provisions of this law are binding to all institutions and their respective units as well as all persons</p>	<p>2. Ovaj zakon e se sprovedi na proizvode određene u stavu 1. ovog člana koji se nalaze na tržištu Kosova ili se proizvedene na njemu ili van nje i koji su namenjeni za domaće tržište, za izvoz i uvoz.</p> <p>3. Ovaj zakon je delimično u skladu sa Uredbom (EU) br. 201 9/787 Saveta i Evropskog parlamenta o definisanju, opisu, predstavljanju i označavanju jakih alkoholnih pića, upotrebi naziva alkoholnih pića u prezentaciji i označavanju drugih prehrambenih proizvoda, zaštiti alkoholnih pića, zaštiti geografskih oznaka za jaka alkoholna pića, upotrebu etilnog alkohola i destilata poljoprivrednog porekla u alkoholnim pićima i koji ukida Uredbu (EZ) br. 110/2008; Delegiranu uredbu Komisije (EU) br 2021/1235 od maja 2021 koju dopunjuje Uredbu (EU) br. 2019/787 Evropskog parlamenta i Saveta sa pravilima u vezi sa prijavama za registraciju geografskih oznaka jalih alkoholnih pića, promenama u specifikacijama proizvoda, poništavanje registracije i registar.</p> <p style="text-align: center;">Član 2 Oblast delovanja</p> <p>Odredbe ovog zakona su obavezne za sve institucije i njihove odgovarajuće jedinice, kao i za sva lica koja</p>
---	---	---

<p>dhe të gjithë personat që marrin pjesë në prodhimin, përpunimin, tregtimin, përshkrimin, mbikëqyrjen, inspektimin dhe etiketimin e pijeve të forta alkoolike gjatë prezantimit dhe shënimit të ushqimit në përdorimin e alkoolit etilik dhe destilatit me origjinë nga produktet bujqësore.</p> <p style="text-align: center;">Neni 3 Përkufizimet</p> <p>1. Shprehjet e përdorura në këtë ligj kanë këto kuptime:</p> <p>1.1. Pijet e forta alkoolike janë pije alkoolike që plotësojnë kërkesat si në vijim:</p> <p>1.1.1. janë të dedikuara për konsum njerëzor;</p> <p>1.1.2. kanë veti të veçanta organoleptike;</p> <p>1.1.3. kanë fortësi alkoolike minimale prej 15% vol., me përjashtim të pijeve të forta alkoolike që plotësojnë kërkesat e kategorisë 39 të Shtojcës 1 të këtij Ligji.</p> <p>1.2 Janë të prodhuara ose duke përdorur drejtpërdrejt, vetëm ose në kombinim, një nga metodat si në vijim:</p>	<p>involved in the production, processing, trading, description, supervision, inspection and labeling of spirit drinks during the presentation and labeling the food used in producing ethyl alcohol and distillates of with agricultural products origins.</p> <p style="text-align: center;">Article 3 Definitions</p> <p>1. The following terms used in this law shall have the meanings set forth bellow:</p> <p>1.1. Spirit drinks are alcoholic beverages that meet criteria as follow:</p> <p>1.1.1. dedicated to human consumption;</p> <p>1.1.2. possess particular organoleptic qualities;</p> <p>1.1.3. have alcoholic strength of 15% vol, except spirit drinks that meet the demands of the category 39 of the Annex 1 of this Law.</p> <p>1.2 produced or using directly only or in combination one of the following methods:</p>	<p>se bave proizvodnjom, preradom, marketingom, opisom, nadzorom, pregledom i označavanje jakih alkoholnih pića tokom prezentacije i označavanja hrane u upotrebi etilnog alkohola i destilata poreklom iz poljoprivrednih proizvoda.</p> <p style="text-align: center;">Član 3 Definicije</p> <p>1. Izrazi upotrebljeni u ovom zakonu imaju sledeće značenje:</p> <p>1.1. Jaka alkoholna pića su alkoholna pića koja ispunjavaju zahteve u nastavku:</p> <p>1.1.1. namenjena su za ishranu ljudi;</p> <p>1.1.2. imaju posebna organoleptička svojstva;</p> <p>1.1.3. imaju minimalni alkoholni sadržaj od 15 % vol., sa izuzetkom jakih alkoholnih pića koja ispunjavaju uslove iz kategorije 39 Aneksa 1 ovog zakona.</p> <p>1.2 Proizvedene ili koristeći direktno, samostalno ili u kombinaciji, jednom od metoda kako sledi:</p>
--	--	--

<p>1.2.1. distilimi i produkteve të fermentuara, me shtimin ose jo të aromave ose produkteve ushqimore të aromatizuara;</p> <p>1.2.2. Macerimin ose përpunimin e ngjajshëm të lëndëve bimore në alkoolin etilik me origjinë bujqësore, destilateve me origjinë bujqësore ose pijeve të forta alkoolike, ose një kombinim i tyre;</p> <p>1.2.3. shtimin, individualisht ose të kombinuuar i alkoolit etilik me origjinë bujqësore, me distilatet me prejardhje dhe origjinë bujqësore ose pijeve të forta alkoolike nga sa vijon:</p> <p style="padding-left: 40px;">1.2.3.1. aromatizuesit, ngjyrosësit, ëmbëlsuesit, dhe përbërësit e tjerë të prodhimeve bujqësore dhe ushqimore të përdorura në përputhje me këtë Ligj,</p> <p>1.2.4. shtimin, vetëm ose në kombinim, pjen e fortë alkoolike si në vijim:</p> <p>1.2.4.1. Pijeve tjera të forta alkoolike;</p> <p>1.2.4.2. Alkool etilik me origjinë bujqësore;</p>	<p>1.2.1. distillation, with or without added flavourings or flavouring foodstuffs, of fermented products,</p> <p>1.2.2. the maceration or similar processing of plant materials in ethyl alcohol of agricultural origin, distillates of agricultural origin or spirit drinks or a combination thereof,</p> <p>1.2.3. the addition, individually or in combination, to ethyl alcohol of agricultural origin, distillates of agricultural origin or spirit drinks of any of the following:</p> <p style="padding-left: 40px;">1.2.3.1. flavourings, colours and sweetening products and other authorised ingredients of the agricultural products, foodstuffs, in accordance with this Law,</p> <p>1.2.4. by adding, individually or in combination, to it any of the following:</p> <p style="padding-left: 40px;">1.2.4.1. other spirit drinks;</p> <p style="padding-left: 40px;">1.2.4.2. ethyl alcohol of agricultural origin</p>	<p>1.2.1. destilacija fermentisanih proizvoda, sa ili bez dodavanja mirisa-aroma ili aromatizovanih prehrambenih proizvoda;</p> <p>1.2.2. Mešanje ili slična prerada biljnih supstanci u etil alkohol poljoprivrednog porekla, destilate poljoprivrednog porekla ili jaka alkoholna pića, ili njihovu kombinaciju;</p> <p>1.2.3. dodavanje, pojedinačno ili u kombinaciji, etilnog alkohola poljoprivrednog porekla, destilata poljoprivrednog porekla ili jakih alkoholnih pića, kako sledi:</p> <p style="padding-left: 40px;">1.2.3.1. arome, boje, zaslađivači i drugi sastojci poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda korištene u skladu sa ovim zakonom,</p> <p>1.2.4. dodavanje, samostalno ili u kombinaciji, jaku alkoholno piće kako sledi:</p> <p style="padding-left: 40px;">1.2.4.1. Druga jakih alkoholnih pića;</p> <p style="padding-left: 40px;">1.2.4.2. Etil alkohol poljoprivrednog porekla;</p>
--	---	--

<p>1.2.4.3. Destilat me origjinë bujqësore, dhe</p> <p>1.2.4.4. Prodhime tjera ushqimore.</p> <p>1.3. TD - nënkupton tarifat doganore kodi 2203, 2204, 2205, 2206 dhe 2207 të cilat nuk konsiderohen pije të forta alkoolike;</p> <p>1.4. Në prodhimin e pijeve të forta alkoolike uji i shtuar mund të distilohet, demineralizohet, pasrtrohet ose zbutet;</p> <p>1.5. kualiteti i atij uji është i destinuar për përdorim njerzor;</p> <p>1.6. Fortësia e pijeve të forta alkoolike pas shtimit të ujit edhe në vazhdim është në pajtim me fortësinë minimale alkoolike nga nën paragarfi 1.2.3. e këtij neni ose kategorinë përkatëse të pijeve të forta alkoolike nga Shtojca I e këtij Ligji.</p> <p>1.7. Emri Ligjor“ nënkupton emrin me të cilin pija e fortë alkoolike vendoset në treg;</p> <p>1.8. "Termi i përbërë" në kuadrin e prezantimit dhe etiketimit të një pije alkoolike, një kombinim të emrit ligjor në një kategori të pijeve të forta alkoolike të përcaktuara në</p>	<p>1.2.4.3. distillates of agricultural origin and</p> <p>1.2.4.4. other foodstuffs;</p> <p>1.3. TD - means customs tariffs codes 2203, 2204, 2205, 2206 and 2207 which are not considered spirit drinks;</p> <p>1.4. In production of spirit drinks the added water may be distilled, demineralised, permuted or softened;</p> <p>1.5. the quality of that water is intended for human consumption;</p> <p>1.6. The alcoholic strength of the spirit drink, after the addition of the water, still complies with the minimum alcoholic strength by volume provided for in paragraph 1.2. 3 of this Article or under the relevant category of spirit drinks as set out in Annex I of this Law.</p> <p>1.7. ‘legal name’ means the name under which a spirit drink is placed on the market;</p> <p>1.8. ‘compound term’ means, in relation to the description, presentation and labelling of an alcoholic beverage, the combination of either a legal name provided for in the categories of spirit</p>	<p>1.2.4.3. Destilati poljoprivrednog porekla, i</p> <p>1.2.4.4. Ostali prehrambeni proizvodi.</p> <p>1.3. TD - podrazumeva carinske tarife šifre-kod 2203, 2204, 2205, 2206 i 2207 koje se ne smatraju jakim alkoholnim pićima;</p> <p>1.4. U proizvodnji jakih alkoholnih pića dodata voda može biti destilovana, demineralizovana, prečišćena ili omekšana;</p> <p>1.5. kvalitet te vode je namenjen za ljudsku upotrebu;</p> <p>1.6. Jačina jakih alkoholnih pića nakon dodavanja vode i u nastavku je u skladu sa minimalnom jačinom alkohola iz pod stavom 1.2.3. ovog člana ili relevantne kategorije jakih alkoholnih pića iz Aneksa I ovog zakona.</p> <p>1.7. „Pravni naziv“ podrazumeva naziv pod kojim se jako alkoholno piće stavlja na tržište;</p> <p>1.8. „Složeni izraz“ u okviru prezentacije i označavanja alkoholnog pića, kombinacija pravnog naziva u kategoriji jakih alkoholnih pića određenih u Aneksu I ovog zakona ili geografske</p>
---	--	--

<p>Shtojcën I të këtij Ligji ose një tregues gjeografik të një pije alkoolike të fortë nga i cili rrjedh ose e ka origjinën alkooli i produkti final me një ose më shumë nga sa vijon:</p> <p>1.8.1. Emërtimin e një ose më shumë produkteve ushqimore, përveç pijeve alkoolike dhe prodhimeve ushqimore të cilat përdoren për prodhimin e asaj pije të fortë alkoolike në pajtim me Shtojcën 1 të këtij Ligji ose mbiemrat që rrjedhin nga ata emra;</p> <p>1.8.2. Termi „liker“ ose „krem“</p> <p>1.8.3. "Aludimet" nënkupton një referencë të drejtpërdrejtë ose të tërthortë për një ose më shumë emra ligjorë nga kategoritë e pijeve të fora alkoolike të përcaktuara në Shtojcën I të këtij Ligji ose në indikacionet gjeografike të pijeve të fora alkoolike, përveç referencave në fjalë të përbëra ose listat e përbërësve, siç përcaktohen në Nenin 13, paragrafët (2), (3) dhe (4), para përshkrimit, prezantimit dhe etiketimit;</p> <p>1.8.4. Prodhimin ushqimor që nuk është pije e fortë alkoolike;</p>	<p>drinks set out in Annex I of this Law or the geographical indication for a spirit drink, from which all the alcohol of the final product originates, with one or more of the following:</p> <p>1.8.1. the name of one or more foodstuffs other than an alcoholic beverage and other than foodstuffs used for the production of that spirit drink in accordance with Annex I of this Law, or adjectives deriving from those names;</p> <p>1.8.2. the term ‘liqueur’ or ‘cream’;</p> <p>1.8.3. ‘allusion’ means the direct or indirect reference to one or more legal names provided for in the categories of spirit drinks set out in Annex I of this Law or to one or more geographical indications for spirit drinks, other than a reference in a compound term or in a list of ingredients as referred to in Article 13, paragraphs (2), (3) and (4), in the description, presentation or labelling of:</p> <p>1.8.4. a foodstuff other than a spirit drink,</p>	<p>oznake jakog alkoholnog pića iz kog proizlazi ili ima poreklo alkohola krajnjeg proizvoda s jednim ili više od kako sledi:</p> <p>1.8.1. Naziv jednog ili više prehrambenih proizvoda, osim alkoholnih pića i prehrambenih proizvoda koji se koriste za proizvodnju tog jakog alkoholnog pića u skladu sa Aneksom 1 ovog zakona ili prideva-prezimana koji proizlaze iz tih naziva;</p> <p>1.8.2. Izraz-term „liker“ ili „krem“</p> <p>1.8.3. „Navodi“ podrazumeva direktno ili indirektno upućivanje-referencu na jedan ili više pravnih naziva od kategorija alkoholnih pića određenih u Aneksu I ovog zakona ili na geografske oznake alkoholnih pića, osim pozivanja na složene reči ili spiskove sastojaka, kako se određuju u članu 13, stavovi (2), (3) i (4), pre opisa, prezentacije i označavanja;</p> <p>1.8.4. Proizvodnja hrane koja nije jako alkoholno piće;</p>
---	---	--

<p>1.8.5. Pijen e fortë alkoolike e cila i përmbush kërkesat nga kategoria 33 deri 40 të Shtojcës I të këtij ligji.</p> <p>1.9. "Treguesi gjeografik" nënkupton një shenjë që identifikon pijet e forta alkoolike si një pije me origjinë nga territori i një shteti, rajoni ose lokaliteti në atë territor shtetëror nëse cilësia, reputacioni ose karakteristika të tjera të asaj pije të fortë alkoolike mund t'i atribuohet kryesisht origjinës së saj gjeografike;</p> <p>1.10. "Specifikimi i produktit" nënkupton dokumentacionin që shoqëron kërkesën për mbrojtjen e një treguesi gjeografik në të cilin theksohen specifikimet që duhet të përmbushë pija e fortë alkoolike dhe e cila përcaktohen me Ligjin përkatës për Treguesit Gjeografikë dhe Emërtimet e Origjinës;</p> <p>1.11. "Grupi" nënkupton çdo shoqatë, cilado qoftë forma e saj ligjore, e përbërë kryesisht nga prodhues ose përpunues të llojeve të caktuar të pijeve alkoolike;</p> <p>1.12. "Emri gjenerik" nënkupton emrin e pijeve të forta alkoolike i cili, edhe pse lidhet me vendin ose rajonin në të cilin ndodhet pija alkoolike e prodhuar fillimisht ose e vendosur</p>	<p>1.8.5. a spirit drink that complies with the requirements of categories 33 to 40 of Annex I of this Law;</p> <p>1.9. 'Geographical indication' means an indication which identifies a spirit drink as originating in the territory of a country, or a region or locality in that territory, where a given quality, reputation or other characteristic of that spirit drink is essentially attributable to its geographical origin;</p> <p>1.10. 'product specification' means a file attached to the application for the protection of a geographical indication, in which the specifications with which the spirit drink has to comply are set out by the appropriate Law on Geographical Indicators and Names of Origin;</p> <p>1.11. 'group' means any association, irrespective of its legal form, that is mainly composed of producers or processors working with the spirit drinks concerned;</p> <p>1.12. 'generic name' means a name of a spirit drink that has become generic and that, although it relates to the place or the region where the spirit drink was originally produced or marketed, has become the common name of that spirit drink;</p>	<p>1.8.5. Jako alkoholno piće koja ispunjavaja zahteve iz kategorije 33 do 40 Aneksa I ovog zakona.</p> <p>1.9. „Geografska oznaka“ podrazumeva oznaku koja označava jako alkoholno piće kao piće poreklom sa teritorije jedne države, regiona ili lokaliteta na teritoriji te države ako je kvalitet, ugled ili druge karakteristike tog alkoholnog pića mogu pripisati uglavnom njegovom geografskom poreklu;</p> <p>1.10. „Specifikacija proizvoda“ podrazumeva dokumentaciju koja prati zahtev za zaštitu geografske oznake u kojoj specifikacije treba da zadovolje jako alkoholno piće i koje su definisane Relevantni Zakon o geografskim oznakama i imenovanjima porekla;</p> <p>1.11. „Grupa“ podrazumeva svako udruženje, bez obzira na pravni oblik, koje se sastoji prvenstveno od proizvođača ili prerađivača određenih vrsta alkoholnih pića;</p> <p>1.12. „Generalni-pšti naziv“ podrazumeva naziv jakog alkoholnog pića koji, iako povezano sa zemljom ili regionom u kome se alkoholno piće prvobitno proizvodi ili stavlja na tržište, postalo uobičajen naziv za jaka alkoholna pića;</p>
---	---	--

<p>në treg është bërë një emër i zakonshëm për pijet e forta alkoolike;</p> <p>1.13. “Fusha e Pamjes” nënkupton të gjitha sipërfaqet e një paketimi që mund të lexohen nga një pikë e shikimit.</p> <p>1.14. "Të përzihesh" nënkupton kombinimin e një pije të fortë alkoolike që i përket kategorisë së pijeve të forta alkoolike të përcaktuara në Shtojcën I të këtij Ligji ose me origjinë gjeografike me një ose më shumë nga sa vijon:</p> <p>1.14.1. me pije tjera të forta alkoolike të cilat nuk i përkasin kategorisë së njëjtë nga Shtojca I e këtij Ligji;</p> <p>1.14.2. destilatet me origjinë bujqësore;</p> <p>1.14.3. alkoolin etilik me origjinë bujqësore;</p> <p>1.14.4. „përzierje“ nënkupton një pije të fortë alkoolike e cila i është nënshtruar përzierjes.</p> <p>1.15. „Kupazhimi“ nënkupton bashkimin e dy apo më shumë pijeve të forta alkoolike të së njëjtës kategori që janë të dallueshme vetëm nga ndryshime të vogla në përbërje për shkak të një</p>	<p>1.13. ‘Visual field’ means all areas of a packing that may be read by a point of view;</p> <p>1.14. ‘to mix’ means to combine a spirit drink that either belongs to a category of spirit drinks set out in Annex I of this Law or to a geographical indication with one or more of the following:</p> <p>1.14.1. other spirit drinks which do not belong to the same category set out in Annex I of this Law;</p> <p>1.14.2. distillates of agricultural origin;</p> <p>1.14.3. ethyl alcohol of agricultural origin;</p> <p>1.14.4. ‘mixture’ means a spirit drink that has undergone mixing;</p> <p>1.15. ‘to blend’ means to combine two or more spirit drinks of the same category that are distinguishable only by minor differences in composition due to one or more of the following</p>	<p>1.13. „Vidno polje“ podrazumeva sve površine paketa koje se mogu čitati sa jedne tačke gledišta.</p> <p>1.14. „Mešanje” podrazumeva kombinaciju jakog alkoholnog pića koja pripada kategoriji jakih alkoholnih pića definisanih u Aneksu I ovog zakona ili geografskog porekla sa jednim ili više od sledećeg:</p> <p>1.14.1. sa drugim jakim alkoholnim pićima koja ne pripadaju istoj kategoriji iz Aneksa I ovog zakona;</p> <p>1.14.2. destilati poljoprivrednog porekla;</p> <p>1.14.3. etil alkohol poljoprivrednog porekla;</p> <p>1.14.4. „Mešavina“ podrazumeva jako alkoholno piće koje je podvrgnuto smeši.</p> <p>1.15. „Spajanje“ podrazumeva kombinaciju dva ili više jakih alkoholnih pića iste kategorije koja se razlikuju samo po malim promenama u sastavu usled jednog ili više sledećih faktora:</p>
--	---	--

<p>ose më shumë faktorëve si në vijim:</p> <p>1.15.1. mënyrës së prodhimit;</p> <p>1.15.2. përdorimin e pajisjeve të ndryshme për destilim;</p> <p>1.15.3. koha e maturimit ose vjetërsimit;</p> <p>1.15.4. Origjina e zonës gjeografike të prodhimit ashtu që pija e fortë alkoolike e prodhuar i takon kategorisë së njëjtë si pije e fortë alkoolike burimore para kupazhimit;</p> <p>1.15.5. „Kupazhë“ nënkupton pijen e fortë alkoolike e cila i është nënshtruar kupazhimit.</p> <p>1.16. „Përshkrimi“ nënkupton shprehjet e përdorur për etiketimin dhe prezantimin në paketimin e pijeve të forta alkoolike, më dokumentet që i bashkëngjiten transportit të pijeve të forta alkoolike, në dokumentet komerciale, veçanërisht në faturat dhe shënimet e dorëzimit dhe në reklamimin e pijeve të forta alkoolike;</p>	<p>factors:</p> <p>1.15.1 the method of production;</p> <p>1.15.2. the use of various distillation equipment;</p> <p>1.15.3. the period of maturation or ageing;</p> <p>1.15.4. the geographical area of production the spirit drink so produced belongs to the same category of spirit drinks as the original spirit drinks before blending;</p> <p>1.15.5. ‘blend’ means a spirit drink that has undergone blending.</p> <p>1.16. ‘description’ means the terms used in the labelling, in the presentation and on the packaging of a spirit drink, on the documents accompanying the transport of a spirit drink, on the commercial documents, particularly the invoices and delivery notes, and in the advertising of a spirit drink;</p>	<p>1.15.1. način proizvodnje;</p> <p>1.15.2. korišćenje različite opreme za destilaciju;</p> <p>1.15.3. vreme dospeća ili zastarelosti;</p> <p>1.15.4. Poreklo geografskog područja proizvodnje tako da proizvedeno jako alkoholno piće pripada istoj kategoriji kao i originalno jako alkoholno piće pre mešanja;</p> <p>1.15.5. „Sastojina“ označava jako alkoholno piće koje je podvrgnuto sastojini.</p> <p>1.16. „Opis“ podrazumeva termine koji se koriste za označavanje i prezentaciju na ambalaži jakih alkoholnih pića, sa dokumentima priloženim za prevoz jakih alkoholnih pića, u komercijalnim dokumentima, posebno na računima i otpremnicama i u oglašavanju jakih alkoholnih pića;</p>
--	--	---

<p>1.17. "Prezantimi" nënkupton termat e përdorur për etiketimin, paketimin në reklamë dhe shitjet promovimet e produkteve, në fotografi ose të ngjashme, dhe në kontejnerë, përfshirë në shishe ose kapak;</p> <p>1.18. "Etiketimi" nënkupton çdo fjalë, detaj, markë tregtare, imazh ose simbol në lidhje me një produkt dhe që shfaqet në çdo paketim, dokument, reklamë, etiketë, ose varëse që shoqëron ose lidhet me atë produkt;</p> <p>1.19. „Etiketa - nënkupton të gjitha llojet e përshkrimit, referencat, shenjat me fotografi ose emërtimet e markave të mallrave në bazë dhe barkodin i origjinës të cilave pija alkoolike dallohet nga të tjerat dhe përshkrimet që hasen në paketime apo ndonjë shenjë dalluese të saj, ngjitjes në paketim apo mbulimit në qafen e shishes.;</p> <p>1.20. Paketimi - nënkupton mbështelljës mbrojtës, siç mund të jenë letra me ngjyrë, kutitë e të gjitha llojeve, kartonat dhe arkat, që përdoren gjatë transportit dhe/apo shitjes së tyre;</p> <p>1.21. "Distilim" nënkupton një proces të ndarjes termike që përfshijnë një ose më shumë hapa ndarës që synojnë të arrijnë veti të caktuara</p>	<p>1.17. 'Presentation' means the terms used in the labelling and on the packaging, as well as in advertising and sales promotion of a product, in images or such like, as well as on the container, including on the bottle or the closure;</p> <p>1.18. 'Labelling' means any word, particulars, trade marks, brand name, pictorial matter or symbol relating to a product and placed on any packaging, document, notice, label, ring or collar accompanying or referring to such product;</p> <p>1.19. 'Label' means all kinds of descriptions, references, photo marks or brand names of the goods on the basis and barcode of origin of which the alcoholic beverage is distinguished from the others and the descriptions found on the packaging or any distinctive mark thereof, affixing to the packaging or cover on the neck of the bottle</p> <p>1.20. 'Packaging' means the protective wrappings, cartons, cases, containers and bottles used in the transport or sale of spirit drinks;</p> <p>1.21. 'Distillation' means a thermal separation process involving one or more separation steps intended to achieve certain organoleptic properties or a higher alcoholic concentration or</p>	<p>1.17. "Prezentacija" podrazumeva termine koji se koriste za označavanje, pakovanje u oglašavanju i prodaji promocija proizvoda, na fotografijama i slično, te u kontejnerima, uključujući boce ili čepove;</p> <p>1.18. „Označavanje“ podrazumeva bilo koju reč, detalj, zaštitni znak, sliku ili simbol koji se odnosi na proizvod i pojavljuje se na svakom pakovanju, dokumentu, oglasu, etiketi ili privesku koji prati ili se povezuje sa tim proizvodom;</p> <p>1.19. „Etiketa - podrazumeva sve vrste opisa, referenci, oznaka fotografija ili naziva robnih marki robe na osnovu kojih se bar kod porekla razlikuje od drugih alkoholnih pića i opisi koji se nalaze na ambalaži ili bilo kojoj posebnoj oznaci, pričvršćeni na pakovanje ili pokrivanje na grlu boce.;</p> <p>1.20. Pakovanje -podrazumeva zaštitni omotač, kao što može biti obojeni papir, svih vrsta kutija, kutije i gajbe, koji se koriste tokom transporta i / ili njihove prodaje;</p> <p>1.21. „Destilacija“ podrazumeva proces termičke separacije koji se sastoji od jednog ili više koraka odvajanja namenjenih postizanju određenih organoleptičkih svojstava ili veće koncentracije</p>
---	---	--

<p>organoleptike ose një përqendrim më të lartë të alkoolit ose të dyja, pavarësisht nëse hapat e tillë ndodhin nën presion normal ose nën vakum, për shka të pajisjes së distilimit të përdorur; dhe mund të jetë distilim njëhershëm, disaherësh ose distilim i përsëritur;</p> <p>1.22. "Distilim me origjinë bujqësore" nënkupton një lëng alkoolik i cili është rezultat i distilimit, pas fermentimit alkoolik, të produkteve bujqësore të përcaktuara në këtë Ligj i cili nuk ka vetitë e alkoolit etilik dhe ruan aromën dhe shijen e lëndëve të para të përdorura;</p> <p>1.23. "Ëmbëlsimi" – nënkupton përdorimin e një apo më shumë ëmbësuesve në prodhimin e pijeve të forta alkoolike.</p> <p>1.24. "Produktet e Ëmbëlsimit" – nënkuptojnë:</p> <p>1.24.1. sheqeri gjysëm i bardhë, sheqeri i bardhë, ekstra sheqer i bardhë, dekstroza, fruktoza, shirupi i glykozës, tretja e sheqerit invert, dhe shirupi i sheqerit invert;</p> <p>1.24.2. lëngu i rrushit - mushti i koncentruar dhe rektifikuar, mushti i</p>	<p>both, regardless of whether such steps take place under normal pressure or under vacuum, due to the distilling device used; and can be single or multiple distillation or re-distillation;</p> <p>1.22. 'Distillate of agricultural origin' means an alcoholic liquid which is the result of the distillation, after alcoholic fermentation, of agricultural products listed in Annex I of this Law, which does not have the properties of ethyl alcohol and which retains the aroma and taste of the raw materials used;</p> <p>1.23. 'to sweeten' means to use one or more sweetening products in the production of spirit drinks;</p> <p>1.24. 'sweetening products' means:</p> <p>1.24.1. semi-white sugar, white sugar, extra-white sugar, dextrose, fructose, glucose syrup, sugar solution, invert sugar solution and invert sugar syrup;</p> <p>1.24.2. rectified concentrated grape must, concentrated grape must and fresh grape</p>	<p>alkohola ili oboje, bez obzira da li se takvi koraci dešavaju pod normalnim pritiskom ili pod vakuumom; iz razloga upotrebe opreme za destilaciju; i mogu biti pojedinačna, višestruka destilacija ili ponovljena destilacija;</p> <p>1.22. „Destilacija poljoprivrednog porekla“ podrazumeva alkoholnu tečnost koja je rezultat destilacije, nakon alkoholne fermentacije, poljoprivrednih proizvoda određenih ovim zakonom koja nema svojstva etilnog alkohola i čuva aromu i ukus upotrebljenih sirovina;</p> <p>1.23. „Zaslađivanje“ - podrazumeva upotrebu jednog ili više zaslađivača u proizvodnji jakih alkoholnih pića.</p> <p>1.24. Proizvodi zaslađivanja - podrazumeva:</p> <p>1.24.1. polu-beli šećer, beli šećer, ekstra beli šećer, dekstroza, fruktoza, glukozni sirup, rastvor invertnog šećera i sirup invertnog šećera;</p> <p>1.24.2. sok od grožđa - koncentrovani i rektifikovani jabukovača, koncentrovani</p>
--	---	--

<p>koncentruar nga rrushi, mushti i freskët nga rrushi;</p> <p>1.24.3. sheqer i fërguar, i cili fitohet ekskluzivisht me nxehje të kontrolluar të saharozës pa shtim të bazave, acideve minerale, ose aditivëve të tjerë kimik;</p> <p>1.24.4. mjalti;</p> <p>1.24.5. shurup karobi (<i>Ceratonía Siliqua</i>)</p> <p>1.25.6. çdo karbohidrate tjetër me efekt të ngjashëm me produktet e përcaktuara të këtij paragrafi.</p> <p>1.25. “Shtim të alkoolit” – nënkupton shtim të alkoolit etilik me origjinë bujqësore ose destilateve me origjinë bujqësore ose të dyjave në një pije të fortë alkoolike; një shtesë e tillë nuk përfshin përdorimin e alkoolit për të holluar dhe shpërbërë ngjyrën, aromën ose përbërësit tjerë të lejuar që përdoren për prodhimin e pijeve të forta alkoolike.</p> <p>1.26. “Maturimi – vjetërsimi” nënkupton ruajtjen e pijës së fortë alkoolike në enët të përshtatshme për një periudhë kohore të caktuar me qëllim që ti mundësohet procesi natyrorë që</p>	<p>must;</p> <p>1.24.3. burned sugar which is the product obtained exclusively from the controlled heating of sucrose without bases, mineral acids or other chemical additives;</p> <p>1.24.4. honey;</p> <p>1.24.5. carob syrup; (<i>Ceratonía Siliqua</i>)</p> <p>1.25.6. any other carbohydrate substances having a similar effect as the products referred to this paragraphs;</p> <p>1.25. ‘Addition of alcohol’ means the addition of ethyl alcohol of agricultural origin or distillates of agricultural origin or both to a spirit drink; such addition does not include the use of alcohol for dilution or dissolution of colours, flavourings or any other authorised ingredients used in the production of spirit drinks;</p> <p>1.26. ‘Maturation’ or ‘ageing’ means the storage of a spirit drink in appropriate receptacles for a period of time for the purpose of allowing that spirit drink to undergo natural</p>	<p>jabukovača-mušta od grožđa, svež jabukovača od grožđa;</p> <p>1.24.3. prženi šećer, koji se dobija isključivo kontrolisanim zagrevanjem saharoze bez dodavanja baza, mineralnih kiselina ili drugih hemijskih dodataka;</p> <p>1.24.4. med;</p> <p>1.24.5. sirup od rogača (<i>Ceratonía Siliqua</i>)</p> <p>1.25.6. svaki drugi ugljeni hidrat koji ima sa sličnim efekatom sa proizvodima određenim ovog stava.</p> <p>1.25. „Dodavanje alkohola“ - podrazumeva dodavanje etilnog alkohola poljoprivrednog porekla ili destilata poljoprivrednog porekla ili oboje u jednom jakom alkoholnom piću; takav dodatak ne uključuje upotrebu alkohola za razblaživanje i rastvaranje boje, arome ili drugih dozvoljenih sastojaka koji se koriste za proizvodnju jakih alkoholnih pića.</p> <p>1.26. „Zrelost - odležavanje” znači skladištenje jakog alkoholnog pića u odgovarajućim posudama tokom određenog vremenskog perioda kako bi se</p>
---	---	---

<p>i japin karakteristika specifike për atë pije të fortë alkoolike;</p> <p>1.27. „Shtimi i aromave“ nënkupton shtimin e aromave ose prodhimeve ushqimore të aromatizuara në prodhimin e pijeve të forta alkoolike në një ose më shumë procedura të theksuara si në vijim: shtimi, injektimi, macerimin, fermentimin alkoolik, ose destilimin e alkoolit në prani të aromave ose produkteve ushqimore të aromatizuara ose duke i njomur në alkool.</p> <p>1.28. „Aromatizues“ nënkupton produktet:</p> <p>1.28.1. që nuk janë të destinuara për tu konsumuar si të tilla të cilat i shtohen ushqimit në mënyrë që të jap ose modifikoj erën dhe /ose shijen;</p> <p>1.28.2. të bëra ose të përbëra nga kategoritë si në vijim:</p> <p>1.28.2.1. Substanca aromatizuese, preparate aromatizuese, aromatizues nga procesi termik, aromatizues nga tymi, pararendës të aromës ose aromatizues të tjerë ose përzierje të tyre.</p>	<p>reactions that impart specific characteristics to that spirit drink;</p> <p>1.27. ‘To flavour’ means to add flavourings or flavouring foodstuffs in the production of a spirit drink by means of one or more of the following processes: addition, infusion, maceration, alcoholic fermentation, or distillation of alcohol in the presence of the flavourings or flavouring foodstuffs or bedeweding in alcohol.</p> <p>1.28. ‘Flavourings’ mean products:</p> <p>1.28.1. which are not intended to be consumed as such which are added to food in order to give or modify the smell and / or taste;</p> <p>1.28.2. made or composed of the following categories:</p> <p>1.28.2.1. ‘flavouring substance’ means ‘flavouring preparation’ flavouring substance thermal process flavorings, smoke flavorings, aroma precursors or other flavorings or mixtures thereof.</p>	<p>omogućio prirodni proces koji mu daje posebne karakteristike za to jako alkoholno piće;</p> <p>1.27. „Dodavanje aroma“ podrazumeva dodavanje aroma ili aromatizovanih prehrambenih proizvoda u proizvodnji jakih alkoholnih pića u jednom ili više od sledećih postupaka: dodavanje, ubrizgavanje, mešanje, alkoholna fermentacija ili destilacija alkohola u prisustvu aroma ili aromatizovanih prehrambenih proizvoda ili natapanjem u alkohol.</p> <p>1.28. „Aromatizovanje“ pdrazumeva proizvode:</p> <p>1.28.1. koji nisu namenjeni za konzumaciju kao takvi koji se dodaju hrani da bi dali ili promenili miris i / ili ukus;</p> <p>1.28.2. napravljene ili sastavljene od sledećih kategorija:</p> <p>1.28.2.1. Aromatizovane substance, aromatični preparati, arome termičkog procesa, arome dima, prekursori arome ili druga sredstva za aromatizaciju, ili njihove smeše.</p>
--	---	---

<p>1.29. Substancë aromatizuese nënkupton një substancë kimike e përcaktuar me veti aromatizuese,</p> <p>1.30. Substancë aromatizuese natyrale nënkupton një substancë aromatizuese e fituar nga proceset e përshtatshme fizike, enzimatike ose mikrobiologjike nga materiali i perimeve, kafshëve ose origjinë mikrobiologjike në gjendje të pa përpunuar ose origjinë mikrobiologjike pas përpunimit për konsum njerëzor nga një ose më shumë procese tradicionale të përgatitjes së ushqimit.</p> <p>1.31. „Preparat aromatizues“ nënkupton një produkt i ndryshëm nga një substancë aromatizuese, i marrë nga:</p> <p>1.31.1 ushqimi nga proceset e përshtatshme fizike, enzimatike ose mikrobiologjike në gjendje të pa përpunuar ose pas përpunimit për konsum njerëzor me sipas një ose më shumë proceseve tradicionale të përgatitjes së ushqimit;dhe/ose</p> <p>1.31.2. materiale me origjinë bimore, shtazore ose mikrobiologjike, përveç ushqimit, me anë të proceseve të</p>	<p>1.29. Flavoring substance means a chemical substance defined by flavoring properties,</p> <p>1.30. Natural flavoring substance means a flavoring substance obtained by suitable physical, enzymatic or microbiological processes from raw material of vegetables, animals or microbiological origin or microbiological origin after processing for human consumption by one or more traditional processes of preparation of food.</p> <p>1.31. "Flavoring preparations" means a product other than a flavoring substance, derived from:</p> <p>1.31.1. food by suitable physical, enzymatic or microbiological processes in the unprocessed state or after processing for human consumption according to one or more of the traditional food preparation processes; and / or</p> <p>1.31.2. materials of plant, animal or microbiological origin, other than food, by appropriate physical, enzymatic or</p>	<p>1.29. Aromatizovane supstance podrazumeva jedna hemijska supstanca određena sa aromatizovanim svojstvima,</p> <p>1.30. Aromatizovana prirodna supstanca podrazumeva aromatičnu supstancu dobijenu odgovarajućim fizičkim, enzimskim ili mikrobiološkim procesima iz materijala povrća, životinja ili mikrobiološkog porekla u neprerađenom stanju ili mikrobiološkog porekla nakon prerade za ishranu ljudi jednim ili više tradicionalnih procesa pripreme hrane.</p> <p>1.31. „Aromatizovani preparat“ podrazumeva jedan drugi različit proizvod od jedne aromatizovane koji supstance, uzeta od:</p> <p>1.31.1 hrana od odgovarajućih fizičkih procesa, enzimskih ili mikrobioloških u stanju neprerađene ili nakon prerade za ishranu ljudi prema jednom ili više tradicionalnih procesa pripreme hrane, i / ili</p> <p>1.31.2. materijali biljnog, životinjskog ili mikrobiološkog porekla, osim hrane, odgovarajućim fizičkim, enzimskim ili</p>
--	---	---

<p>përshtatshme fizike, enzimatiqe ose mikrobiologjike, materialet që merren si të tilla ose të përgatitura nga një ose më shumë procese tradicionale të përgatitjes së ushqimit.</p> <p>1.32. Aromatizues tjetër nënkupton një aromë ose që mendohet të shtohet në ushqim në mënyrë që të japë aromë dhe/ose shije.</p> <p>1.33. “Aromatizues i ushqimeve” nënkupton çdo substancë ose produkt, qofshin të përpunuar, të përpunuara pjesërisht ose të papërpunuara të destinuara për tu konsumuar nga njerëzit dhe që përdoren në prodhimin e pijeve të fortë alkoolike me qëllimin kryesor aromatizimin e pijeve të fortë alkoolike.</p> <p>1.34. „Ngjyrosje“ – nënkupton përdorimin e një ose më shumë ngjyrave në prodhimin e pijeve të fortë alkoolike.</p> <p>1.35. Ngjyrat janë substanca që shtojnë ose rikthejnë ngjyrën në një ushqim dhe përfshijnë përbërës natyral të ushqimeve dhe burimeve natyrore të cilat normalisht nuk konsumohen si ushqime si të tilla dhe normalisht nuk përdoren si përbërës karakteristikë të ushqimit. Preparatet e marra nga ushqimet dhe materialet e tjera</p>	<p>microbiological processes, materials obtained as such or prepared by one or more traditional food preparation processes.</p> <p>1.32. Another flavouring means a flavor or thought to be added to food in order to impart flavor and / or taste.</p> <p>1.33. ‘flavouring foodstuffs’ means any substance or product, whether processed, partially processed or unprocessed intended for human consumption and used in production of spirit drinks with the primary purpose of flavouring spirit drinks.</p> <p>1.34. ‘to colour’ means to use one or more colours in the production of a spirit drink;</p> <p>1.35. Colours are substances that add or restore color to a food and include natural ingredients of foods and natural resources which are not normally consumed as foods as such and are not normally used as characteristic ingredients of food. Preparations obtained from foods and other natural edible materials created through physical and / or chemical extraction resulting in a selective extraction of pigments in relation to</p>	<p>mikrobiološkimi procesima, materijali dobijeni kao takvi ili pripremljeni jednim ili više tradicionalnih procesa pripreme hrane.</p> <p>1.32. Druga aroma podrazumeva jednu aromu ili se misli da se doda hrani kako bi se prenela aroma i / ili ukus.</p> <p>1.33. „Aroma za hranu“ podrazumeva svaka supstanca ili proizvod, bilo da je prerađen, delimično prerađen ili neprerađen namenjen za ishranu ljudi i koji se koristi u proizvodnji jakih alkoholnih pića sa glavnim ciljem da aromatizuje jaka alkoholna pića.</p> <p>1.34. „Bojenje“ - označava upotrebu jedne ili više boja u proizvodnji jakih alkoholnih pića.</p> <p>1.35. Boje su supstance koje dodaju ili vraćaju boju hrani i uključuju prirodne sastojke hrane i prirodne resurse koji se obično ne konzumiraju kao takvi i obično se ne koriste kao karakteristični sastojci hrane. Preparati dobijeni od hrane i drugih prirodnih jestivih materijala nastali fizičkom i / ili hemijskom ekstrakcijom koji rezultiraju selektivnom ekstrakcijom pigmenta u odnosu na</p>
---	--	--

<p>natyrore të ngrënshme të krijuara përmes ekstrahimit fizikë dhe /ose kimik që rezulton në një ekstraktim selektiv të pigmenteve në lidhje me përbërësit ushqyes ose aromatikë janë poashtu ngjyra sipas kuptimit të këtij Ligji.</p> <p>1.36. „Karameli“- nënkupton aditivin ushqimor i cili i përgjigjet E – numrave E150 a ; E150 b; E150 c; E150 d dhe që ka të bëjë me produkte të cilët kanë pak a shumë ngjyrë kafe intenzive të cilat janë të destinuara për ngyrosje:</p> <p>1.36.1. Nuk korespondon me produkt aromatike të marrura nga sheqeri i djegur dhe i cili përdoret për qëllime aromatizuese.</p> <p>1.37. „Përbërësit tjerë të lejuar“ – nënkupton përbërës ushqimor të lejuar në pajtim me këtë Ligj;</p> <p>1.38. „Fortësia alkoolike sipas vëllimit“ nënkupton matjen e vëllimit të alkoolit të pastër të pranishëm në temperaturë prej 20 °C dhe vëllimin e përgjithshëm të prodhimit në temperaturë të njëjtë;</p> <p>1.39. „Përmabjtja e substancave avulluese“ – nënkupton sasinë e substancave avulluese,</p>	<p>nutrients or aromatics are also dyes within the meaning of this Law.</p> <p>1.36. ‘caramel’ means a food additive corresponding to E-numbers E 150a, E 150b, E 150c or E 150d and relating to products of a more or less intense brown colour which are intended for colouring;</p> <p>1.36.1. it does not correspond to the sugary aromatic product obtained from heating sugars and which is used for flavouring purposes;</p> <p>1.37. ‘other authorised ingredients’ means food ingredients with flavouring properties authorised under this Law;</p> <p>1.38. ‘alcoholic strength by volume’ means the ratio of the volume of pure alcohol present in a product at 20 °C to the total volume of that product at the same temperature;</p> <p>1.39. ‘volatile substances content’ means the quantity of volatile substances, other than ethyl</p>	<p>hranljive materije ili arome takođe su boje u smislu ovog zakona.</p> <p>1.36. „Karamel“- podrazumeva aditiv za hranu koji odgovara E - brojevima E150 a; E150 b; E150 c; E150 d i koji se odnosi na proizvode koji imaju manje ili više intenzivnu smeđu boju i koji su namenjeni za bojenje:</p> <p>1.36.1. Ne odgovara aromatičnim proizvodima dobijenim od sagorelog šećera i koji se koristi za ciljeve aromatizovanja.</p> <p>1.37. „Drugi dozvoljeni sastojci“- podrazumeva sastojke hrane dozvoljene u skladu sa ovim zakonom;</p> <p>1.38. „Jačina alkohola prema zapremini“ podrazumeva merenje zapremine čistog alkohola prisutnog na temperaturi od 20 ° C i ukupnu zapreminu proizvoda na istoj temperaturi;</p> <p>1.39. „Sadržaj isparljivih supstanci“- podrazumeva količinu isparljivih materija, osim etilnog alkohola</p>
---	--	---

<p>përveç alkoolit etilik dhe metanolit, të pranishëm në pijen e fortë alkoolike i cili prodhohet ekskluzivisht me destilim;</p> <p>1.40. Ministria – nënkupton Ministrinë përgjegjëse të Bujqësisë, Pylltarisë dhe Zhvillimit Rural;</p> <p>1.41. DVV- nënkupton Departamentin për Vreshtari dhe Verëtari.</p> <p>1.42. API – nënkupton Agjencia për Pronësi Industriale.</p>	<p>alcohol and methanol, contained in a spirit drink produced exclusively by distillation;</p> <p>1.40. Ministry – shall mean the responsible Ministry of Agriculture, Forestry and Rural Development;</p> <p>1.41. DVW- shall mean the Department for Vineyards and Wine.</p> <p>1.42. IPA – means the Industrial Property Agency.</p>	<p>i metanola, prisutnih u jakom alkoholnom piću koji se proizvodi isključivo destilacijom;</p> <p>1.40. Ministarstvo – podrazumeva odgovorno Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i ruralnog razvoja;</p> <p>1.41. DVV- podrazumeva Departament za vinogradarstvo i vinarstvo.</p> <p>1.42. API - podrazumeva Agencija za industrijsko vlasništvo-AIV.</p>
<p style="text-align: center;">Neni 4</p> <p style="text-align: center;">Kërkesat dhe përkufizimet për alkoolin etilik me origjinë bujqësore</p> <p>1. Për nevojat e këtij Ligji alkooli etilik me origjinë bujqësore është lëng që plotëson kërkesat si në vijim:</p> <p>1.1. Përfitohet ekskluzivisht nga produktet me origjinë bujqësore;</p> <p>1.2. Pa shije të dukshme përveç lëndëve të para të përdorura në prodhimin e tij;</p> <p>1.3. Fortësia minimale alkoolike sipas volumit është 96,0% vol ;</p>	<p style="text-align: center;">Article 4</p> <p style="text-align: center;">Definition of and requirements for ethyl alcohol of agricultural origin</p> <p>1. For the purposes of this Law, ethyl alcohol of agricultural origin is a liquid which complies with the following requirements:</p> <p>1.1. It has been obtained exclusively from agricultural products;</p> <p>1.2. It has no detectable taste other than that of the raw materials used in its production;</p> <p>1.3. Its minimum alcoholic strength by volume is 96,0 %;</p>	<p style="text-align: center;">Član 4</p> <p style="text-align: center;">Zahtevi i definicije za etilni alkohol poljoprivrednog porekla</p> <p>1. Za potrebe ovog zakona, etilni alkohol poljoprivrednog porekla je tečnost koja ispunjava sledeće uslove:</p> <p>1.1. Koristi isključivo od proizvoda poljoprivrednog porekla;</p> <p>1.2. Bez očiglednog ukusa osim sirovina koje se koriste u njegovoj proizvodnji;</p> <p>1.3. Minimalni alkoholna jačina prema zapremini je 96,0 % vol;</p>

<p>1.4. Kufijtë maksimal të mbetjeve të tij nuk tejkalohen si në vijim:</p> <p>1.4.1. Aciditeti i përgjithshëm (i shprehur si acidi acetik): 1, 5 gr / hl të llogaritur në 100% të vol të alkoolit;</p> <p>1.4.2. Esteret të shprehura ne etil – acetat): 1,3 gr / hl të llogaritur në 100% të vol të alkoolit;</p> <p>1.4.3. Aldehidet (të shprehura ne-acetaldehid) 0,5 gr / hl të llogaritur në 100% të vol të alkoolit;</p> <p>1.4.4. Alkoolet e larta (të shprehura ne 2 - metil propan - 1 – ol)) 0,5 gr / hl të llogaritur në 100% të vol të alkoolit;</p> <p>1.4.5. Metanol: 30 gr / hl të llogaritur në 100% të vol të alkoolit;</p> <p>1.4.6. Ekstrakt i thatë: 1,5 gr / hl të llogaritur në 100% të vol të alkoolit;</p> <p>1.4.7. Bazat avulluese që përmbajnë azot (të shprehura në azot): 0,1 gr / hl të llogaritur në 100% të vol të alkoolit;</p> <p>1.4.8. Furfural: nuk mund të detektohet.</p>	<p>1.4. Its maximum levels of residues do not exceed the following:</p> <p>1.4.1. Total acidity (expressed in acetic acid): 1,5 grams per hectolitre of 100 % vol. alcohol;</p> <p>1.4.2. Esters (expressed in ethyl acetate): 1,3 grams per hectolitre of 100 % vol. Alcohol;</p> <p>1.4.3. aldehydes (expressed in acetaldehyde): 0,5 grams per hectolitre of 100 % vol. alcohol;</p> <p>1.4.4. Higher alcohols (expressed in 2-methyl-1-propanol): 0,5 grams per hectolitre of 100 % vol. alcohol;</p> <p>1.4.5. Methanol: 30 grams per hectolitre of 100 % vol. alcohol;</p> <p>1.4.6. Dry extract: 1,5 grams per hectolitre of 100 % vol. Alcohol;</p> <p>1.4.7. Volatile bases containing nitrogen (expressed in nitrogen): 0,1 grams per hectolitre of 100 % vol. Alcohol;</p> <p>1.4.8. Furfural: not detectable.</p>	<p>1.4. Maksimalne granice njegovih ostataka nisu premašene na sledeći način:</p> <p>1.4.1. Ukupna kiselost (izražena kao sirćetna kiselina): 1,5 gr / hl izračunato na 100 v% vol alkohola;</p> <p>1.4.2. Estri izraženi u etil acetatu): 1,3 gr / hl izračunato na 100 % vol alkohola;</p> <p>1.4.3. Aldehidi (izraženi kao acetaldehid) 0,5 gr / hl izračunato na 100 % vol alkohola;</p> <p>1.4.4. Visoki alkoholi (izraženi u 2 -metil -propan -1 -ol)) 0,5 gr / hl izračunato na 100 % vol alkohola;</p> <p>1.4.5. Metanol: 30 gr / hl izračunato na 100 % vol alkohola;</p> <p>1.4.6. Suvi ekstrakt: 1,5 gr / hl izračunato na 100 % vol alkohola;</p> <p>1.4.7. Baze za isparavanje koje sadrže azot (izražene u azotu): 0,1 gr / hl izračunato na 100 % vol alkohola;</p> <p>1.4.8. Furfural: ne može se detektuje-otkriti.</p>
--	---	--

<p style="text-align: center;">Neni 5 Alkooli Etilik dhe distilatet që përdoren në pijet alkoolike</p> <p>1. Alkooli etilik i cili përdoret në prodhimin e pijeve të forta alkoolike duhet të jetë ekskluzivisht me origjinë bujqësore.</p> <p>2. Për hollimin ose tretjen e ngjyrave, aromave ose përbërësve të tjerë të miratuar të përdorur në prodhimin e pijeve alkoolike përdoret vetëm alkool etilik me origjinë bujqësore, distilat me origjinë bujqësore ose pijet e forta alkoolike nga kategoritë 1 deri në 14 të Shtojcës I të këtij Ligji. Ky alkool që përdoret për të holluar ose tretur ngjyrat, aromatizuesit ose përbërësit e tjerë të miratuar mund të përdoren vetëm në sasi të nevojshme për atë qëllim.</p> <p>3. Pijet alkoolike nuk lejohen të përmbajnë alkool me origjinë sintetike apo ndonjë alkool tjetër, që nuk ka origjinë bujqësore.</p>	<p style="text-align: center;">Article 5 Ethyl alcohol and distillates used in alcoholic beverages</p> <p>1. The ethyl alcohol used in the production of spirit drinks shall be exclusively of agricultural origin.</p> <p>2. No alcohol other than ethyl alcohol of agricultural origin, distillates of agricultural origin or spirit drinks of categories 1 to 14 of Annex I of this Law shall be used to dilute or dissolve colours, flavourings or any other authorised ingredients used in the production of alcoholic beverages. Such alcohol used to dilute or dissolve colours, flavourings or any other authorised ingredients shall only be used in the amounts strictly necessary for that purpose.</p> <p>3. Alcoholic beverages shall not contain alcohol of synthetic origin or other alcohol of non-agricultural origin.</p>	<p style="text-align: center;">Član 5 Etil alkohol i destilati koji se koriste u alkoholnim pićima</p> <p>1. Etil alkohol koji se koristi u proizvodnji jakih alkoholnih pića mora biti isključivo poljoprivrednog porekla.</p> <p>2. Za razblaživanje ili rastvaranje boja, aroma ili drugih odobrenih sastojaka koji se koriste u proizvodnji alkoholnih pića, samo etil alkohol poljoprivrednog porekla, destilati poljoprivrednog porekla ili jaka alkoholna pića iz kategorija 1 do 14 Aneksa I ovog zakona .Ovaj alkohol koji se koristi za razblaživanje ili rastvaranje boja, aroma ili drugih odobrenih sastojaka može se koristiti samo u količinama neophodnim za tu svrhu.</p> <p>3. Alkoholna pića ne smeju da sadrže alkohol sintetičkog porekla ili bilo koji drugi alkohol, koji nije poljoprivrednog porekla.</p>
<p style="text-align: center;">Neni 6 Kategoritë e pijeve të forta alkoolike</p> <p>1. Pijet e forta alkoolike ndahen sipas kategorive me rregullat e përgjithshme nga ky nen dhe rregullat e veçanta nga Shtojca I të këtij Ligji.</p>	<p style="text-align: center;">Article 6 Categories of spirit drinks</p> <p>1. Spirit drinks shall be categorised in accordance with the general rules laid down in this Article and the specific rules laid down in Annex I of this Law.</p>	<p style="text-align: center;">Član 6 Kategorije alkoholnih jakih pića</p> <p>1. Alkoholna jaka pića su podeljena prema kategorijama sa opštim pravilima iz ovog člana i posebnim pravilima iz Aneksa I ovog zakona.</p>

<p>2. Rregullat e veçanta të përcaktuara për secilën nga kategoritë e pijeve të forta alkoolike nga 1 në 14 nga Shtojca I të këtij Ligji, pijet e forta alkoolike nga ato kategori mund:</p> <p>2.1. të prodhohen nga fermentimi dhe distilimi alkoolik dhe të mirren ekskluzivisht nga lënda e parë e përcaktuar sipas kategorive përkatëse të pijeve të forta alkoolike të përcaktuara nga Shtojca I të këtij Ligji;</p> <p>2.2. nuk kanë alkool të shtuar, të holluar apo të pa holluar;</p> <p>2.3. nuk përmbajnë materie të shtuara aromatike;</p> <p>2.4. mos të jenë të ngjyrosura me asgjë përveç karamelit të përdorur ekskluzivisht për përshtatjen e ngjyrës së atyre pijeve alkoolike;</p> <p>2.5. pa përdorimin e ëmbëlsuesve, përveç se për të plotësuar shijen përfundimtare të produktit; Sasia maksimale e ëmbëlsuesve e shprehur si sheqer invert nuk e kalon kufijtë të vertetuar për secilën kategori nga Shtojca I të këtij Ligji;</p> <p>2.6. nuk përmbajnë shtesa të tjera përveç artikujve të papërpunuar të lëndës së parë nga i</p>	<p>2. The specific rules laid down for each of the categories of spirit drinks 1 to 14 of Annex I of this Law, the spirit drinks of those categories shall:</p> <p>2.1. be produced by alcoholic fermentation and distillation, and exclusively obtained from the raw material provided for under the corresponding category of spirit drinks in Annex I of this Law;</p> <p>2.2. have no addition of alcohol, whether diluted or not;</p> <p>2.3. not be flavoured;</p> <p>2.4. not be coloured with anything except caramel used exclusively for adjusting the colour of those spirit drinks;</p> <p>2.5. not be sweetened, except to round off the final taste of the product; the maximum content of sweetening products, expressed as invert sugar, shall not exceed the thresholds set out for each category in Annex I of this Law;</p> <p>2.6. not contain adjuncts other than whole unprocessed items of the raw material from</p>	<p>2. Posebna pravila određena za svaku od kategorija jakih alkoholnih pića od 1 do 14 iz Aneksa I ovog zakona, jaka alkoholna pića iz tih kategorija mogu:</p> <p>2.1. da se proizvodi fermentacijom i alkoholnom destilacijom i da se dobija isključivo od sirovina određenih prema odgovarajućim kategorijama jakih alkoholnih pića određenih Aneksom I ovog zakona;</p> <p>2.2. nemaju dodat, razblažen ili nerazređen alkohol;</p> <p>2.3. ne sadrže dodane aromatične supstance;</p> <p>2.4. da ne budu bojene ni sa čim drugim osim sa karamelom koja se koristi isključivo da odgovara boji tih alkoholnih pića;</p> <p>2.5. bez upotrebe zaslađivača, osim da upotpuni krajnji ukus proizvoda; Maksimalna količina zaslađivača izražena kao invertni šećer ne prelazi granice utvrđene za svaku kategoriju iz Aneksa I ovog zakona;</p> <p>2.6. ne sadrže dodatke osim ne prerađenih artikala</p>
---	---	--

<p>cili mirret alkooli dhe të cilat përdoren kryesisht për qëllime dekorative.</p> <p>3. Rregullat e veçanta të përcaktuara për secilën nga kategoritë e pijeve të forta alkoolike nga 15 në 44 nga Shtojca I të këtij Ligji, pijet e forta alkoolike nga ato kategori mund:</p> <p>3.1. të jenë të prodhuara nga çdo lëndë e parë bujqësore e përcaktuar sipas këtij Ligji;</p> <p>3.2. mund t’iu shtohet alkooli;</p> <p>3.3. mund të përmbajnë substanca aromatizuese, substanca aromatizuese natyrore, preparate të aromatizuara, dhe aromatizues të ushqimeve;</p> <p>3.4. të jenë të ngjyrosura;</p> <p>3.5. të jenë të ëmbëlsuara;</p> <p>4. Rregullat e veçanta të përcaktuara në Shtojcën II të këtij Ligji, pijet e forta alkoolike që nuk i përmbushin rregullat e veçanta për secilën nga kategoritë e pijeve të forta alkoolike të përcaktuara në Shtojcën I të këtij Ligji, mund:</p> <p>4.1. të jenë të prodhuara nga lëndët me origjinë bujqësore ose nga çdo prodhim ushqimor ose të dyjat :</p>	<p>which the alcohol is obtained, and which are mainly used for decorative purposes.</p> <p>3. The specific rules laid down for each of the categories of spirit drinks 15 to 44 of Annex I of this Law, the spirit drinks of those categories may:</p> <p>3.1. be produced from any agricultural raw material as specified under this Law;</p> <p>3.2. have addition of alcohol;</p> <p>3.3. contain flavouring substances, natural flavouring substances, flavouring preparations and flavouring foodstuffs ;</p> <p>3.4. be coloured;</p> <p>3.5. be sweetened;</p> <p>4. The specific rules laid down in Annex II of this Law, spirit drinks which do not comply with the specific rules laid down for each of the categories set out in Annex I of this Law, may:</p> <p>4.1. be produced from any agricultural raw material or from any foodstuff or both:</p>	<p>sirovine iz koje se dobija alkohol i koje se koriste uglavnom u dekorativne svrhe.</p> <p>3. Posebna pravila određena za svaku od kategorija jakih alkoholnih pića od 15 do 44 iz Aneksa I ovog zakona, jaka alkoholna pića iz ovih kategorija mogu:</p> <p>3.1. biti proizveden od bilo koje poljoprivredne sirovine određene ovim zakonom;</p> <p>3.2. može se dodati alkohol;</p> <p>3.3. može sadržati aromatične supstance, prirodne aromatične supstance, aromatične preparate i arome hrane;</p> <p>3.4. da budu obojena;</p> <p>3.5. da budu zaslađena;</p> <p>4. Posebna pravila određena u Aneksu II ovog zakona, jaka alkoholna pića koja ne ispunjavaju posebna pravila za svaku od kategorija jakih alkoholnih pića navedenih u Aneksu I ovog zakona mogu:</p> <p>4.1. da budu proizvedena od materijala poljoprivrednog porijekla ili od bilo kojeg prehrambenog proizvoda ili oboje:</p>
---	--	--

4.2. të kenë alkool të shtuar ;

4.3. të aromatizohen;

4.4. të ngjyrosen;

4.5. të ëmbëlsohen.

KREU II

PËRSHKRIMI, PREZANTIMI DHE ETIKETIMI I PIJEVE TË FORTA ALKOOLIKE DHE PËRDORIMI I EMËRTIMEVE TË PIJEVE TË FORTA ALKOOLIKE

Neni 7 Prezantimi dhe Etiketimi

Pijet e forta alkoolike të vendosura në tregun e Kosovës duhet të jenë në përputhje me kërkesat e prezantimit dhe etiketimit sipas legjislacionit përkatës në fuqi.

Neni 8 Emrat ligjor të pijeve të forta alkoolike

1. Emri i pijes së fortë alkoolike është emri ligjor i saj. Emrat ligjor duhet të tregohen qartë dhe

4.2.have addition of alcohol;

4.3.be flavoured;

4.4.be coloured;

4.5.be sweetened.

CHAPTER II

DESCRIPTION, PRESENTATION AND LABELLING OF SPIRIT DRINKS AND USE OF THE NAMES OF SPIRIT DRINKS

Article 7 Presentation and labelling

Spirit drinks placed on the Kosovo's market shall comply with the presentation and labelling requirements set out in the relevant legislation into force.

Article 8 Legal names of spirit drinks

1.The name of a spirit drink shall be its legal name. Spirit drinks shall bear legal names in their

4.2. da imaju dodatni alkohol;

4.3. da se zaslađuju;

4.4. da se oboje;

4.5. da se zaslade.

POGLAVLJE II

OPIS, PREZENTACIJA I OZNAČAVANJE ALKOHOLNIH PIĆA I KORIŠ:ENJE IMENA JAKIH ALKOHOLNIH PIĆA

Član 7 Prezentacija i etiketiranje-označavanje

Jaka alkoholna pića koja se stavljaju na tržište Kosova moraju biti u skladu sa zahtevima za prezentaciju i obeležavanje u skladu sa važećim zakonodavstvom.

Član 8 Pravni nazivi jakih alkoholnih pića

1. Naziv jakog alkoholnog pića je njegov pravni naziv. Pravni nazivi moraju biti jasno i upadljivo naznačeni

<p>dukshëm në etiketën e pijes së fortë alkoolike dhe nuk duhet të zëvendësohen ose ndryshohen. Në përshkrimin, prezantimin dhe etiketimin e pijeve të forta alkoolike emrat e tyre ligjorë janë të deklaruar.</p> <p>2. Pijet e forta alkoolike të cilat i përmbushin kërkesat të përcaktuara me Shtojcën I të këtij Ligji duhet të përdorin emrin e asaj kategorie si emrin ligjor të tyre përveç nëse ajo kategori lejon përdorimin e një emri tjetër ligjor.</p> <p>3. Pijet e forta alkoolike që nuk plotësojnë kërkesat e përcaktuara për kategoritë e pijeve të forta alkoolike të përcaktuara në Shtojcën I të këtij Ligji duhet të përdorin emrin ligjor "pije e fortë alkoolike".</p> <p>4. Pijet e forta alkoolike që plotësojnë kërkesat për më shumë se një kategori të pijeve të forta alkoolike të përcaktuara në Shtojcën I të këtij Ligji mund të vendosen në treg nën një ose më shumë nga emrat ligjor të përcaktuara për ato kategori në Shtojcën I të këtij Ligji.</p> <p>5. Pavarësisht nga paragrafët 1 dhe 2 të këtij neni, emri ligjor i pijeve të forta alkoolike mund të:</p>	<p>description, presentation and labelling. Legal names shall be shown clearly and visibly on the label of the spirit drink and shall not be replaced or altered.</p> <p>2. Spirit drinks that comply with the requirements as out in Annex I of this Law shall use the name of that category as their legal name, unless that category permits the use of another legal name.</p> <p>3. A spirit drink that does not comply with the requirements laid down for any of the categories of spirit drinks set out in Annex I of this Law shall use the legal name ‘spirit drink’.</p> <p>4. A spirit drink that complies with the requirements for more than one category of spirit drinks set out in Annex I of this Law may be placed on the market under one or more of the legal names provided for under those categories in Annex I of this Law.</p> <p>5. Notwithstanding paragraphs 1 and 2 of this Article, the legal name of a spirit drink may be:</p>	<p>na etiketi jakih alkoholnih pića i ne smeju se zameniti ili menjati. U opisu, prezentaciji i označavanju jakih alkoholnih pića njihovi službeni nazivi su deklarirana.</p> <p>2. Jaka alkoholna pića koja ispunjavaju uslove određene u Aneksu I ovog zakona treba da koriste naziv te kategorije kao svoj pravni naziv, osim ako ta kategorija dozvoljava upotrebu drugog pravnog naziva.</p> <p>3. Jaka alkoholna pića koja ne ispunjavaju uslove utvrđene za kategorije jakih alkoholnih pića određene u Aneksu I ovog zakona treba koristiti pravni naziv „jako alkoholno piće“.</p> <p>4. Jaka alkoholna pića koja ispunjavaju uslove za više od jedne kategorije jakih alkoholnih pića određenih u Aneksu I ovog zakona mogu se staviti na tržište pod jednim ili više pravnih naziva određenih za te kategorije u Aneksu I ovog zakona.</p> <p>5. Bez obzira od stavova 1. i 2. ovog člana, pravni naziv jakih alkoholnih pića može:</p>
--	---	--

<p>5.1. plotësohet ose zëvendësohet me një tregues gjeografik të përcaktuar në Kapitullin III. Në këtë rast, treguesi gjeografikë mund të plotësohet më tej me çdo shprehje të lejuar nga specifikimet e produktit në fjalë, me kusht që kjo të mos e çorientojë / mashtrojë konsumatorin; dhe</p> <p>5.2. të zëvendësohet me term të përbërë që përfshin termat "liker" ose "krem" me kusht që produkti përfundimtar të plotësojë kërkesat e kategorisë 33 të Shtojcës I të këtij Ligji.</p> <p>6. Pavarësisht rregullave specifike të përcaktuara për kategoritë e pijeve të forta alkoolike në Shtojcën I të këtij Ligji dhe dispozitave tjera ligjore në fuqi, emri ligjor në pijet e forta alkoolike mund të plotësohet nga:</p> <p>6.1. Një emër ose tregues gjeografikë i përcaktuar me Legjislacionin përkatës në fuqi që zbatohet nga Republika e Kosovës në të cilin pijet e forta alkoolike vendosen në treg, me kusht të mos e çorientojë/mashtrojë konsumatorin;</p> <p>6.2. Me emërtimin e rendomtë, i cili pranohet si emër i një ushqimi nga konsumatorët në Republikën e Kosovës, pa nevojën e</p>	<p>5.1. supplemented or replaced by a geographical indication referred to in Chapter III. In this case, the geographical indication may be supplemented further by any term permitted by the relevant product specification, provided that this does not mislead the consumer;</p> <p>5.2. replaced by a compound term that includes the term 'liqueur' or 'cream', provided that the final product complies with the requirements of category 33 of Annex I of this Law.</p> <p>6. Without prejudice to the specific rules laid down for the categories of spirit drinks in Annex I of this Law and other provisions into force, the legal name of a spirit drink may be supplemented by:</p> <p>6.1. A name or geographical reference provided for in the relevant Legislation into force that is applicable by the Republic of Kosovo in which the spirit drink is placed on the market, provided that this does not mislead the consumer;</p> <p>6.2. A customary name which is accepted as the name of a food by consumers in the Republic of Kosovo, without the need for further</p>	<p>5.1. dopunjen ili zamenjen geografskom oznakom određenom u Poglavlju III. U ovom slučaju, geografska oznaka može se dodatno dopuniti bilo kojim izrazom koji dozvoljavaju specifikacije dotičnog proizvoda, pod uslovom da to ne dovodi u zabludu / obmanjuje potrošača; i</p> <p>5.2. treba zameniti složenim izrazom koji uključuje izraze „liker“ ili „krema“ pod uslovom da krajnji proizvod ispunjava uslove iz kategorije 33 Aneksa I ovog zakona.</p> <p>6. Bez obzira posebnih pravila određena za kategorije jakih alkoholnih pića u Aneksu I ovog zakona i druge zakonske odredbe na snazi, pravni naziv u jakim alkoholnim pićima može se dopuniti od:</p> <p>6.1. Naziv ili geografska oznaka određena relevantnim zakonodavstvom na snazi koja se sprovodi od Republike Kosovo u kojima se jaka alkoholna pića stavljaju na tržište, pod uslovom da ne dovodi u zabludu / obmanjuje potrošača;</p> <p>6.2. Sa običnim imenom, koji se prihvata kao naziv hrane od potrošača u Republici Kosovo, bez potrebe za daljim objašnjenjima tog naziva, pod</p>
---	---	---

<p>shpjegimeve të mëtejshme për atë emër, me kusht të mos e çorientojë/ mashtrojë konsumatorin;</p> <p>6.3. Përbërje ose aludimin në pajtim me nenin 10 dhe 11 të këtij Ligji;</p> <p>6.4. Shprehjen “kupazhë”, “kupazhim” ose “kupazhuar” nëse pija është e kupazhuar;</p> <p>6.5. Shprehjen „përzierje“, „përzier“ ose „e përzier“ nëse pija është e përzier ose</p> <p>6.6. Shprehjen "i thatë" ose "dry", përveç në rastin e pijeve alkoolike të forta që plotësojnë kërkesat e kategorisë 2 të Shtojcës I, duke mos vënë në dyshim kërkesat specifike të përcaktuara në kategoritë 20 deri në 22 të Shtojcës I, dhe me kusht që kjo pije e fortë alkoolike të mos jetë e eëmbëlsuar, madje as për të rrumbullakuar shijen. Duke devijuar nga pjesa e parë e kësaj pike, me anë të shprehjes "e thatë" ose "dry" mund të plotësohet me emrin ligjor të pijeve të forta alkoolike që plotësojnë kërkesat e kategorisë 33 dhe për këtë arsye janë ëmbëlsuar.</p>	<p>explanations for that name, provided that this does not mislead the consumer;</p> <p>6.3. A compound term or an allusion in accordance with Articles 11 and 12 of this Law;</p> <p>6.4. The term ‘blend’, ‘blending’ or ‘blended’, provided that the spirit drink has undergone blending;</p> <p>6.5. The term ‘mixture’, ‘mixed’ or ‘mixed spirit drink’, provided that the spirit drink has undergone mixing; or</p> <p>6.6. The term ‘dry’ or ‘dry’, except in the case of spirit drinks that comply with the requirements of category 2 of Annex I, without prejudice to the specific requirements laid down in categories 20 to 22 of Annex I, and provided that the spirit drink has not been sweetened, not even for rounding off the taste. By way of derogation from the first part of this point, the term ‘dry’ or ‘dry’ may supplement the legal name of spirit drinks that comply with the requirements of category 33 and have therefore been sweetened.</p>	<p>uslovom da ne dovodi u zabludu / obmanjuje potrošača;</p> <p>6.3. Sastav ili aluzija u skladu sa članovima 10. i 11. ovog zakona;</p> <p>6.4. Izraz "sastav", "sastojina" ili "sastavljen" ako je piće sastavljena;</p> <p>6.5. Izraz „mešanje“, „pomešan“ ili „pomešana“ ako je piće mešana ili</p> <p>6.6. Izraz „suvo“ ili „suv“, osim u slučaju jakih alkoholnih pića koja ispunjavaju zahteve kategorije 2 Aneksa I, bez prejudiciranja posebnih zahteva navedenih u kategorijama 20 do 22 Aneksa I, pod uslovom da je ovo jako alkoholno piće ne treba zaslađivati, čak ni da zaokruži ukus. Odstupajući od prvog dela ove tačke, pomoću izraza „suvo“ ili „suv“ može biti dopunjeno pravnim nazivom jakih alkoholnih pića koja ispunjavaju zahteve kategorije 33 i zbog tog razloga su zaslađena.</p>
--	---	---

<p>7. Dispozitat nga nenet 10, 11 dhe nenin 12, është e ndaluar përdorimi i emrave ligjor nga paragrafi 2 i këtij neni ose një tregues gjeografik në përshkrimin, prezantimin ose etiketimin e çdo pije që nuk plotëson kërkesat e përcaktuara për kategorinë përkatëse në Shtojcën I të këtij Ligji ose për prejardhjen e treguesit gjeografik të përshtatshëm. Ky ndalim do të zbatohet gjithashtu kur ata emra ligjorë ose tregues gjeografikë përdoren së bashku. me fjalë ose shprehje të tilla si: "si", "lloj", "në stil", "prodhuar", "shije" ose shprehje të tjera të ngjashme</p>	<p>7. The provisions from Articles 10, 11 and 12 the use of the legal names referred to in paragraph 2 of this Article or geographical indications in the description, presentation or labelling of any beverage not complying with the requirements of the relevant category set out in Annex I or of the relevant geographical indication shall be prohibited. That prohibition shall also apply where such legal names or geographical indications are used in conjunction with words or phrases such as ‘like’, ‘type’, ‘style’, ‘made’, ‘flavour’ or any other similar terms.</p>	<p>7. Odredbe po članovima 10., 11. i člana 12., je zabranjena upotreba pravnih naziva iz stava 2. ovog člana ili geografsku oznaku u opisu, prezentaciji ili označavanju bilo kojeg pića koje ne ispunjava određene uslove za relevantnu kategoriju u Aneksu I ovog zakona ili za poreklo odgovarajuće geografske oznake. Ova zabrana će se sprovesti i kada se ti pravni nazivi ili geografske oznake koriste zajedno sa rečima ili izrazima kao što su: „kao“, „vrsta“, „u stilu“, „proizveden“, „ukus“ ili drugi slični izrazi</p>
<p>8. Dispozitat nga Nenin 11, paragrafi 1 të këtij Ligji, aromatizuesit që imitojnë një pije të fortë alkoolike ose përdorimi i tyre në prodhimin e një ushqimi të ndryshëm nga një pije munden që, në prezantimin dhe etiketimin e tyre mund të mbajnë referenca në emrin ligjor të përcaktuar në paragrafin 2 të këtij neni me kusht që emrat e tillë ligjor të plotësohen me termin shije ose ndonjë term tjetër të ngjajshëm. Treguesit gjeografikë nuk mund të përdoren për të përshkruar aromatizues të tillë.</p>	<p>8. The provisions from Article 11, paragraph 1 of this Law, flavourings that imitate a spirit drink or their use in the production of a foodstuff other than a beverage may bear, in their presentation and labelling, references to the legal names referred to in paragraph 2 of this Article, provided that such legal names are supplemented by the term ‘taste’ or any other similar terms. Geographical indications shall not be used to describe such flavourings.</p>	<p>8. Odredbe iz član 11. stav 1. ovog zakona, arome koje imitiraju jako alkoholno piće ili njihova upotreba u proizvodnji hrane drugčije od pića mogu, u svom predstavljanju i označavanju, mogu sadržati upućivanje na određeni naziv u stavu 2. ovog člana, pod uslovom da su takvi pravni nazivi da se dopunjuju izrazom ukus ili drugim sličnim izrazom. Geografske oznake se ne mogu koristiti za opisivanje takvih aroma.</p>
<p style="text-align: center;">Neni 9 Komponimet</p> <p>1. Në përshkrimin, prezantimin dhe etiketimin e një pije të fortë alkoolike, përdorimi i një emri</p>	<p style="text-align: center;">Article 9 Compound terms</p> <p>1. In the description, presentation and labelling of a spirit drinks, the use in a compound term of either a</p>	<p style="text-align: center;">Član 9 Jedinjenja</p> <p>1. U opisu, predstavljanju i označavanju jakog alkoholnog pića upotreba pravnog naziva stavljenog u</p>

<p>ligjor të vendosur në kategoritë e pijeve të forta alkoolike të përcaktuara në Shtojcën I të këtij Ligji ose treguesit gjeografikë në komponime për pijet e forta alkoolike lejohet me kusht:</p> <p>1.1. alkooli i cili përdoret në prodhimin e pijeve të forta alkoolike rrjedh ekskluzivisht nga pija e fortë e theksuar në përbërës, përveq alkoolit që mund të jetë i pranishëm në aromatizues, ngjyra ose përbërës të tjerë të lejuar të cilët përdoren për prodhimin e asaj pije të fortë alkoolike dhe</p> <p>1.2. pija e fortë alkoolike nuk është holluar vetëm me shtimin e ujit ashtu që fortësia e saj alkoolike është nën fortësinë minimale të dhënë për kategorinë përkatëse të pijeve alkoolike të përcaktuar në Shtojcën I të këtij Ligji.</p> <p>2. Emrat ligjor të theksuar në nenin 8 të këtij Ligji, termat "alkool", "alkool i fortë", "pije", "pije e fortë alkoolike" dhe "ujë" nuk duhet të jenë pjesë e një komponimi që përshkruan një pije alkoolike;</p> <p>3. Komponimet që përshkruajnë një pije alkoolike duhet të:</p> <p>3.1. shënohen me shkronja të njëjta të fontit, madhësisë dhe ngjyrës së njëjtë;</p>	<p>legal name provided for in the categories of spirit drinks set out in Annex I of this Law or a geographical indication for spirit drinks shall be authorised on condition that:</p> <p>1.1. the alcohol used in the production of the spirit drinks originates exclusively from the spirit drink referred to in the compound term, except for the alcohol that may be present in flavourings, colours or other authorised ingredients used for the production of that spirit drinks;</p> <p>1.2. and the spirit drink has not been diluted by addition of water only, so that its alcoholic strength is below the minimum strength provided for under the relevant category of spirit drinks set out in Annex I of this Law.</p> <p>2. The legal names provided for in Article 8 of this Law, the terms ‘alcohol’, ‘spirit’, ‘drink’, ‘spirit drink’ and ‘water’ shall not be part of a compound term describing an alcoholic beverage;</p> <p>3. Compound terms describing an alcoholic beverage shall:</p> <p>3.1. appear in uniform characters of the same font, size and colour;</p>	<p>kategorije jakih alkoholnih pića određenih u Aneksu I ovog zakona ili geografske oznake u jedinjenjima za jaka alkoholna pića dozvoljeno pod uslovo</p> <p>1.1. alkohol koji se koristi u proizvodnji jakih alkoholnih pića potiče isključivo od jakog pića istaknuto u sastojcima, osim alkohola koji može biti prisutan u aromama, boja ili drugi dozvoljeni sastojci koji se koriste u proizvodnji tog jakog alkoholnog pića i</p> <p>1.2. jako alkoholno piće nije razređena samo dodatkom vode tako da je njegova alkoholna jačina ispod minimalne jačine date za relevantnu kategoriju alkoholnih pića određenu u Aneksu I ovog zakona.</p> <p>2. Pravna imena u članu 8. ovog zakona, izrazi „alkohol“, „jak-žestok alkohol“, „piće“, „jako alkoholno piće“ i „voda“ ne smeju biti deo jedinjenja koja opisuju jedno alkoholno piće;</p> <p>3. Jedinjenja koja opisuju alkoholno piće treba da:</p> <p>3.1. označuju se istim slovima istog fonta, veličine i boje;</p>
--	---	---

<p>3.2. nuk lejohen të ndërprehen me elemente tekstuale dhe ilustrative të cilat nuk janë pjesë përbërëse të saj, dhe</p> <p>3.3. nuk lejohet të shkruhen me një madhësi të fontit më e madhe se madhësia e fontit e cila përdoret për emërtimin e pijeve alkoolike.</p>	<p>3.2. not be interrupted by any textual or pictorial element which does not form part of them;</p> <p>3.3. not appear in a font size which is larger than the font size used for the name of the alcoholic beverage.</p>	<p>3.2. ne dozvoljava da se prekida sa tekstualnim i ilustrativnim elementima koji nisu njegov sastavni deo, i</p> <p>3.3. ne dozvoljava da se pisuju veličinom fonta većom od veličine fonta koja se koristi za imenovanje alkoholnih pića.</p>
<p style="text-align: center;">Neni 10 Aludimi</p>	<p style="text-align: center;">Article 10 Allusions</p>	<p style="text-align: center;">Član 10 Aluzija</p>
<p>1. Në prezantimin dhe etiketimin e prodhimit ushqimor i cili nuk është pije alkoolike, aludimi në emërtimet ligjore të theksuara në një apo më shumë kategori të pijeve të forta alkoolike nga Shtojca I e këtij Ligji ose një apo më shumë tregues gjeografikë për pijet e forta alkoolike lejohet nën kushtin që alkooli që përdoret në prodhimin e këtij prodhimi ushqimor rrjedh ekskluzivisht nga pijet e forta alkoolike ose pijeve të forta alkoolike të cilat janë theksuara në aludimi, përveç sa i përket alkoolit i cili mund të jetë i pranishëm në aromatizues, ngjyra ose përbërës të tjerë të lejuar për prodhimin e atij ushqimi.</p> <p>2. Përmes derogimit nga paragrafi 1 i këtij neni, aludimi në prezantimin dhe etiketimin e një pije alkoolike të ndryshme nga një pije e fortë alkoolike në emrat ligjor të përcaktuara në një apo më shumë kategori të pijeve të forta alkoolike sipas shtojcës I të këtij Ligji është i lejuar me kusht që:</p>	<p>1. In the presentation and labelling of a foodstuff other than an alcoholic beverage, an allusion to legal names provided for in one or more categories of spirit drinks set out in Annex I of this Law, or to one or more geographical indications for spirit drinks, shall be authorised on condition that the alcohol used in the production of the foodstuff originates exclusively from the spirit drink or the spirit drinks referred to in the allusion, except as regards the alcohol that may be present in flavourings, colours or other authorised ingredients used for the production of that foodstuff.</p> <p>2. By way of derogation from paragraph 1 of this Article an allusion in the presentation and labelling of an alcoholic beverage other than a spirit drink to legal names provided for in one or more categories of spirit drinks set out in Annex I to this Law shall be authorised on condition that:</p>	<p>1. U predstavljaju i označavanju prehrambenog proizvoda koji nije alkoholno piće, aluzija na zakonske oznake istaknute u jednoj ili više kategorija alkoholnih pića iz Aneksa I ovog zakona ili jednu ili više geografskih oznaka za jaka alkoholna pića su dozvoljena pod uslovom da alkohol koji se koristi u proizvodnji ove namirnice potiče isključivo od jakih alkoholnih pića ili alkoholnih pića izraženih u aluziji, osim što se tiče alkohola koji može biti prisutan u aromama, bojama ili drugim sastojcima dozvoljenim za proizvodnju te hrane .</p> <p>2. Izuzev-odstupanjem od stava 1. ovog člana, aluzija na predstavljanje i označavanje alkoholnog pića različito od jedne jake alkoholno piće u pravnim nazivima određenim u jednoj ili više kategorija jakih alkoholnih pića prema Aneksu I ovog zakona je dozvoljena pod uslovom da:</p>

<p>2.1. Alkooli i shtuar rrjedh ekskluzivisht nga pija e fortë alkoolike ose pijet e forta alkoolike të cilat janë përcaktuar në aludim;</p> <p>2.2. proporcioni i secilit përbërës alkoolik është treguar të paktën një herë në të njëjtën fushë të pamjes si aludimi, në rend zbritës në lidhje me sasitë e përdorura. Ky raport duhet të jetë i barabartë me përqindjen në volum të alkoolit të pastër që përfaqëson në volumin e përgjithshëm të alkoolit të pastër në produktin përfundimtar.</p> <p>3.Përmes derogimit nga paragrafi 1 i këtij neni dhe nga neni 11, paragrafi 4 të këtij Ligji, në përshkrimin, prezantimin dhe etiketimin e një pije alkoolike që plotëson kërkesat e kategorive 33 deri në 40 të Shtojcës I të këtij Ligji, lejohet aludimi i emrave ligjorë të përcaktuara në një ose më shumë kategori të pijeve alkoolike të përcaktuara në atë Shtojcë ose një ose më shumë indikacione gjeografike për pije alkoolike të forta me kusht që:</p> <p>3.1. alkooli i shtuar rrjedh ekskluzivisht nga pija e fortë alkoolike ose pijet e forta alkoolike që listohen në aludime;</p> <p>3.2. proporcioni i secilit përbërës alkoolik është deklaruar të paktën një herë në të njëjtën</p>	<p>2.1. the added alcohol originates exclusively from the spirit drink or spirit drinks referred to in the allusion; and</p> <p>2.2. the proportion of each alcoholic ingredient is indicated at least once in the same visual field as the allusion, in descending order of quantities used. That proportion shall be equal to the percentage by volume of pure alcohol it represents in the total pure alcohol content by volume of the final product.</p> <p>3. By way of derogation from paragraph 1 of this Article and from Article 11, paragraph 4 of this Law, in the description, presentation and labelling of a spirit drink that complies with the requirements of categories 33 to 40 of Annex I of this Law, the allusion to legal names provided for under one or more categories of spirit drinks set out in that Annex or to one or more geographical indications for spirit drinks shall be authorised on condition that:</p> <p>3.1. the added alcohol originates exclusively from the spirit drink or spirit drinks referred to in the allusion;</p> <p>3.2. the proportion of each alcoholic ingredient is indicated at least once in the same visual field</p>	<p>2.1. Dodatni alkohol nastaje isključivo iz jakog alkoholnog pića ili alkoholnih jakih pića koji su određeni u aluziji;</p> <p>2.2. proporcije-udeo svakog alkoholnog sastojka prikazan najmanje jednom u istom vidnom polju kao aluzija, opadajućim redosledom u odnosu na upotrebljene količine. Ovaj odnos treba da bude jednak zapreminskom procentu čistog alkohola koji predstavlja ukupnu zapreminu čistog alkohola u konačnom-finalnom proizvodu.</p> <p>3. Izuzetno od stava 1. ovog člana i od člana 11. stav 4. ovog zakona, u opisu, prezentaciji i obeležavanju alkoholnog pića koje ispunjava zahteve kategorija 33 do 40 Aneksa I ovog zakona, dozvoljena aluzija zakonskih imena određene u jedan ili više kategorija alkoholnih pića određenih u tom Aneksu ili jednu ili više geografskih indikacija-oznaka za jaka alkoholna pića, pod uslovom da:</p> <p>3.1. dodani alkohol potiče isključivo od jakog alkoholnog pića ili alkoholnih jakih pića listovanih-navedenih u aluzijama;</p> <p>3.2. udeo svakog alkoholnog sastojka je deklarisan najmanje jednom u istom vidnom polju kao aluzija,</p>
---	--	---

<p>fushë të shikimit si aludimi, në rend zbritës në lidhje me sasitë e përdorura. Ky raport duhet të jetë i barabartë me përqindjen në vëllim të alkoolit të pastër që përfaqëson në vëllimin e përgjithshëm të alkoolit të pastër në produktin përfundimtar;</p> <p>3.3. termi “cream” nuk përdoret në emrin ligjor të pijeve të forta alkoolike të cilat i plotësojnë kërkesat nga kategoria prej 33 deri në 40 të shtojcës I as në emrin ligjor të pijeve të forta alkoolike që listohen në aludime.</p> <p>4. Aludime nga paragrafi 2 dhe 3 të këtij neni:</p> <p>4.1. nuk lejohet të jenë në të njëjtin rend si emri i pijeve alkoolike; dhe</p> <p>4.2. shënohet me font i cili maksimalisht është dyfish më i vogël nga madhësia e fontit që përdoret për përbërësit në pajtim me Nenin 10 paragrafin 3 nënparagrafi 3.3. të këtij neni.</p> <p style="text-align: center;">Neni 11 Rregullat shtesë për përshkrimin, prezantimin dhe etiketimin</p> <p>1. Përshkrimi, prezantimi ose etiketimi të pijes së</p>	<p>as the allusion, in descending order of quantities used. That proportion shall be equal to the percentage by volume of pure alcohol it represents in the total pure alcohol content by volume of the final product;</p> <p>3.3. the term ‘<i>cream</i>’ does not appear in the legal name of a spirit drink that complies with the requirements of categories 33 to 40 of Annex I or in the legal name of the spirit drink or spirit drinks referred to in the allusion.</p> <p>4. The allusions referred to in paragraphs 2 and 3 of this article:</p> <p>4.1. not be on the same line as the name of the alcoholic beverage; and</p> <p>4.2. appear in a font size which is no larger than half the font size used for such compound terms, in accordance with Article 10 paragraph 3 subparagraph 3.3 of this article.</p> <p style="text-align: center;">Article 11 Additional rules on description, presentation and labelling</p> <p>1. The description, presentation or labelling of a</p>	<p>opadajućim redosledom u odnosu na upotrebljene količine. Ovaj odnos treba da bude jednak zapreminskom procentu čistog alkohola koji predstavlja ukupnu zapreminu čistog alkohola u finalnom proizvodu;</p> <p>3.3. izraz „krem“ se ne koristi u pravnom nazivu jakih alkoholnih pića koja ispunjavaju zahteve kategorije 33 do 40 Aneksa I, niti u pravnom nazivu jakih alkoholnih pića navedenih u aluzijama.</p> <p>4. Aluzije iz stava 2. i 3. ovog člana:</p> <p>4.1. ne dozvoljava se da budu u istom redosledu kao naziv alkoholnih pića; I</p> <p>4.2. označeni fontom koji je maksimalno dva puta manji od veličine fonta koji se koristi za sastojke u skladu sa članom 10 stav 3 podstav 3.3. ovog člana.</p> <p style="text-align: center;">Član 11 Dodatna pravila za opis, prezentaciju i označavanje</p> <p>1. Opis, prezentacija ili označavanje jakog alkoholnog</p>
--	--	---

<p>fortë alkoolike mund të bazohet në lëndën e cila përdoret për prodhimin e alkoolit etilik me origjinë bujqësore ose destilatit me origjinë bujqësore që përdoret në prodhimin e asaj pije të fortë alkoolike vetëm nëse ai alkool ose destilat është përfituar ekskluzivisht nga ajo lëndë. Në këtë rast të gjitha llojet e alkoolit etilik me origjinë bujqësore ose destilatet me origjinë bujqësore do të deklarohen sipas renditjes së përqindjes volumore të alkoolit të pastër.</p> <p>2. Në rastet e përzierjes ose kupazhës, emri ligjor nga një ose më shumë kategori të pijeve të forta alkoolike të listuara në Shtojcën I ose një ose më shumë tregues gjeografikë për pijet e forta alkoolike mund të tregohen vetëm me kusht që shfaqen ekskluzivisht në listën e përbërësve alkoolikë të listuar në të njëjtën fushë të shikimit si emri ligjor i asaj pije të fortë alkoolike.</p> <p>3. Në rastin e përcaktuar nga paragrafi 1 i këtij neni, me regjistrimin e përbërësve të përmbajtjes alkoolike të paktën një nga shprehjet e përcaktuara në nenin 9 paragrafi 3 nën paragrafi 3.2 dhe 3.3. dhe lista e përbërësve alkoolikë dhe termi shoqëruar jepen në të njëjtën fushë të shikimit si emri ligjor pijes së fortë alkoolike, me shkronja të barabarta me të njëjtin font dhe ngjyrë, dhe madhësia e shkronjave të të cilave është më së shumti dy herë</p>	<p>spirit drink may refer to the raw materials used to produce the ethyl alcohol of agricultural origin or distillates of agricultural origin used in the production of that spirit drink only where that ethyl alcohol or those distillates have been obtained exclusively from those raw materials. In such a case, each type of ethyl alcohol of agricultural origin or distillate of agricultural origin shall be mentioned in descending order of quantity by volume of pure alcohol.</p> <p>2. In the case of a mixture or blend, the legal name of one or more categories of spirit drinks listed in Annex I or one or more geographical indications for spirit drinks may be indicated only provided that they appear exclusively in the ingredient list alcoholics listed in the same field of view as the legal name of that strong alcoholic beverage.</p> <p>3. In the case referred to in the first subparagraph, the list of alcoholic ingredients shall be accompanied by at least one of the terms referred to article 9 paragraph 3, sub paragraph 3.2 and 3.3 and the list of alcoholic ingredients and the accompanying term shall appear in the same visual field as the legal name of the spirit drink, in uniform characters of the same font and colour and in a font size which is no larger than half the font size used for the legal name. In addition, the proportion of</p>	<p>pića može se zasnivati na supstanci koja se koristi za proizvodnju etilnog alkohola poljoprivrednog porekla ili destilata poljoprivrednog porekla koja se koristi u proizvodnji tog jakog alkoholnog pića samo ako je taj alkohol ili destilat imao koristi isključivo od te sirovine-predmeta. U ovom slučaju sve vrste etilnog alkohola poljoprivrednog porekla ili destilati poljoprivrednog porekla biće deklarirane prema redosledu zapreminskog procenta čistog alkohola.</p> <p>2. U slučaju mešavina ili mešavine, pravni naziv jedne ili više kategorija jakih alkoholnih pića ilustrovana u Aneksu I ili jedne ili više geografskih oznaka za jaka alkoholna pića može se navesti samo pod uslovom da se nalaze isključivo na listi alkoholnih sastojaka navedenih u isto vidno polje kao i pravni naziv tog jakog alkoholnog pića.</p> <p>3. U slučaju definisanom u stavu 1. ovog člana, sa registracijom sastojaka alkoholnog sadržaja, najmanje jedan od izraza određenih u članu 9. stav 3., pod stavovima 3.2 i 3.3. i spisak alkoholnih sastojaka i prateći izraz dati su u istom vidnom polju kao i pravni naziv jakog alkoholnog pića, sa slovima jednakim istim fontom i bojom, čija je veličina fonta najviše dva puta manja od te veličinu fonta koja se koristi za pravni naziv. Štaviše, udeo svakog alkoholnog sastojka na listi alkoholnih sastojaka mora biti izražen</p>
--	--	---

<p>më e vogël se madhësia e shkronjave e përdorur për emrin ligjor. Për më tepër, proporcioni i secilit përbërës alkoolik në listën e përbërësve alkoolikë duhet të shprehet të paktën një herë në përqindje, në rend zbritës sipas sasive të përdorura. Ky raport duhet të jetë i barabartë me përqindjen e vëllimit të neto alkool të cilin e përfaqëson në vëllimin e përgjithshëm të përmbajtjes së alkoolit të pastër në përzierje. Ky paragraf nuk përdoret në kupazhën e pijeve të forta alkoolike të cilat i takojnë të njëjtit tregues gjeografikë ose kupazha tek të cilat asnjë nga pijet e forta alkoolike nuk i takojnë treguesve gjeografikë.</p> <p>4. Përjashtim nga paragrafi 3 i këtij neni, nëse përzierja plotëson kërkesat për njërën nga kategoritë e pijeve të alkoolike pijet e përcaktuara në Shtojcën I të këtij ligji, ajo përzierje do të mbajë emrin ligjor për kategorinë përkatëse.</p> <p>Në rastin e përcaktuar nga paragrafi 1 i këtij neni, në përshkrim, prezantim ose etiketim mund të përdoren emrat ligjor të përcaktuara në Shtojcën I ose treguesit gjeografikë që korrespondojnë me pijet e forta alkoolike të përzieria nën me kusht që këta emra ligjorë gjinden:</p> <p>4.1. Eksluzivisht në regjistrin e të gjithë përbërësve alkoolik që përmban përzierja e të theksuar me shkronja dhe ngjyrë të njëjtë të fontit</p>	<p>each alcoholic ingredient in the list of alcoholic ingredients shall be expressed at least once as a percentage, in descending order of quantities used. That proportion shall be equal to the percentage by volume of pure alcohol it represents in the total pure alcohol content by volume of the mixture. This paragraph shall not apply to blends made of spirit drinks belonging to the same geographical indication or blends of which none of the spirit drinks belongs to a geographical indication.</p> <p>4. By way of derogation from paragraph 3 of this Article, if a mixture complies with the requirements for one of the categories of spirit drinks set out in Annex I of this law, that mixture shall bear the legal name provided for in the relevant category. In the case referred to in the first subparagraph, the description, presentation or labelling of the mixture may show the legal names set out in Annex I or geographical indications corresponding to the spirits drinks that were mixed, provided that those names appear:</p> <p>4.1. Exclusively in a registration list of all the alcoholic ingredients contained in the mixture which shall appear in uniform characters of the</p>	<p>najmanje jednom u procentima, u opadajućem redosledu prema upotrebljenim količinama. Ovaj odnos treba da bude jednak zapreminskom procentu neto alkohola koji predstavlja u ukupnoj zapremini čistog alkohola u smeši. Ovaj stav se ne koristi u smeši jakih alkoholnih pića koja pripadaju istim geografskim oznakama ili smeša u kojima nijedno od jakih alkoholnih pića ne pripada geografskim oznakama.</p> <p>4. Izuzetak iz stava 3 ovog člana, ako smeša ispunjava uslove za jednu od kategorija alkoholnih pića, pića određenih u Aneksu I ovog zakona, ta smeša će nositi pravni naziv za odgovarajuću kategoriju. U slučaju određenom u stavu 1. ovog člana, u opisu, prezentaciji ili označavanju mogu se koristiti pravni nazivi određeni u Aneksu I ili geografske oznake koje odgovaraju mešanim alkoholnim jakim pićima, pod uslovom da se nađu ovi pravni nazivi:</p> <p>4.1. Isključivo u registru svih alkoholnih sastojaka koji sadrži istaknutu mešavinu sa istim slovima i</p>
--	---	--

<p>madhësia maksimale e të cilavë dyfish më e vogël se madhësia që përdoren për emrin ligjor; dhe</p> <p>4.2. Së paku njëherë në të njëjtën fushë që shihet si emri ligjor i përzierjes.</p> <p>Përveç kësaj, proporcioni i secilit përbërës alkoolik në listën e përbërësve alkoolikë duhet të shprehet të paktën një herë në përqindje, në rend zbritës sipas sasive të përdorura Ky raport duhet të jetë i barabartë me përqindjen e vëllimit të neto alkool të pastërt të cilin e përfaqëson në vëllimin e përgjithshëm të përmbajtjes së alkoolit të pastër në përzierje.</p> <p>5. Përdorimi i emrave të lëndëve të para bimore të cilët përdoren si emra ligjorë për pijet e forta alkoolike nuk vënë në pikëpyetje përdorimin e emrave të lëndëve bimore në prezantim dhe etiketim prodhimeve tjera bujqësore. Emrat e atyre lëndëve mund të përdoren për përshkrim, prezantim dhe etiketim të pijeve të tjera alkoolike me kusht që përdorim të mos shkaktoj mashtrim të konsumatorit.</p> <p>6. Periudha e maturimit ose pjekjes mund të theksohet në përshkrimin, prezantimin dhe etiketimin të pijes së fortë alkoolike vetëm nëse ka</p>	<p>same font and colour and in a font size which is no larger than half the font size used for the legal name; and</p> <p>4.2 In the same visual field as the legal name of the mixture at least once</p> <p>In addition, the proportion of each alcoholic ingredient in the list of alcoholic ingredients shall be expressed at least once as a percentage, in descending order of quantities used. That proportion shall be equal to the percentage by volume of pure alcohol it represents in the total pure alcohol content by volume of the mixture.</p> <p>5. The use of the names of plant raw materials which are used as the legal names of certain spirit drinks shall be without prejudice to the use of the names of those plant raw materials in the presentation and labelling of other foodstuffs. The names of such raw materials may be used in the description, presentation or labelling of other spirit drinks, provided that such use does not mislead the consumer.</p> <p>6. A maturation period or age may only be specified in the description, presentation or labelling of a spirit drink where it refers to the youngest alcoholic component of the spirit drink and in any case</p>	<p>bojom fonta čija je maksimalna veličina dva puta manja od veličine koja se koristi za pravni naziv; i</p> <p>4.2. Najmanje jednom u istom polju viđeno kao pravni naziv mešavine.</p> <p>Osim ovog, proporcija-udeo svakog alkoholnog sastojka na listi alkoholnih sastojaka treba biti izražen najmanje jednom u procentima, prema opadajućem redosledu upotrebljenih količina. Ovaj odnos treba biti jednak zapreminskom procentu neto čistog alkohola kojeg predstavlja u ukupnoj zapremini sadržaja čistog alkohola u smeši.</p> <p>5. Upotreba naziva biljnih sirovina koje se koriste kao pravni nazivi za alkoholna jaka pića ne dovodi u pitanje upotrebu naziva biljaka u prezentaciji i označavanju drugih poljoprivrednih proizvoda. Nazivi tih materijala mogu se koristiti za opis, predstavljanje i označavanje drugih alkoholnih pića pod uslovom da korišćenje ne izaziva prevaru potrošača.</p> <p>6. Period dospeća ili sazrevanja može se izražavati u opisu, prezentaciji i označavanju alkoholnog jakog pića samo ako se odnosi na najnoviju alkoholnu komponentu tog jakog alkoholnog pića i u svim</p>
---	--	--

<p>të bëjë me komponentën më të re alkoolike të asaj pije të fortë alkoolike dhe në të gjitha rastet me kusht që të gjitha procedurat e maturimit të pijeve alkoolike janë zbatuar me mbikqyerje financiare të shtetit ose përmes mbikqyerjes që ofron të njëjtën siguri.</p> <p>7. Ministria me akt nënligjor i përcakton kriteret dhe procedurat e regjistrimit për prodhuesit, përpunuesit, eksportuesit, importuesit, tregtuesit e brendshëm të pijeve të forta alkoolike, procedurat e mbikqyerjes së maturimit të pijeve të forta alkoolike dhe tarifatat për kompensim material.</p> <p style="text-align: center;">Neni 12 Vendi i Origjinës</p> <p>Kur vendi i origjinës së një pije alkoolike, i ndryshëm nga një tregues gjeografik ose markë tregtare, tregohet në përshkrimin, paraqitjen ose etiketimin e tij, ai duhet të korrespondojë me vendin ose rajonin ku faza e procesit të prodhimit që i është dhënë pijes së fortë alkoolike ka fituar vetitë dhe karakteristikat thelbësore përfundimtare.</p>	<p>provided that all the operations to age the spirit drink took place under revenue supervision of a Member State or supervision providing equivalent guarantees.</p> <p>7. The Ministry by sub-legal act determines the criteria and registration procedures for producers, processors, exporters, importers, domestic traders of spirit drinks, procedures for monitoring the maturity of spirit drinks and tariffs for material compensation</p> <p style="text-align: center;">Article 12 Place of Origin</p> <p>When the place of origin of an alcoholic beverage, other than a geographical indication or trademark, is indicated on its description, presentation or labeling, it must correspond to the place or region where the stage of production process given to the strong beverage alcoholic has acquired the final essential properties and characteristics.</p>	<p>slučajevima pod uslovom da su svi postupci dospeća alkoholnih pića su sprovedene uz finansijski nadzor države ili putem nadzora koji pruža istu sigurnost.</p> <p>7. Ministarstvo podzakonskim aktom određuje kriterijume i procedure registracije za proizvođače, prerađivače, izvoznike, uvoznike, domaće trgovce alkoholnim jakim pićima, postupke praćenja zrelosti alkoholnih pića i tarife za materijalnu nadoknadu.</p> <p style="text-align: center;">Član 12 Mesto porekla</p> <p>Kada je mesto porekla alkoholnog pića, različit od geografske oznake ili zastitne marke-žiga, pokazuje se na opisu, prezentaciji ili obeležavanju, ono mora odgovarati mestu ili regionu gde je stekla fazu procesa proizvodnje koja je data jakoj alkoholnom picu gde je stekla konacna bitna svojstva i karakteristike</p>
---	--	--

<p style="text-align: center;">Neni 13 Gjuha që përdoret për emrat e pijeve të forta alkoolike</p> <p>1. Shprehjet e pjerrëta në Shtojcat I dhe II, si dhe indikacionet gjeografike nuk përkthehen as në etiketë as në paraqitjen e një pije alkoolike të fortë.</p> <p>2. Të dhënat për përshkrimin, prezantimin dhe etiketimin e pijeve të forta alkoolike, duhet të jenë në gjuhën zyrtare në pajtim me Ligjin përkatës për Përdorimin e Gjuhëve dhe sipas nevojës edhe në gjuhën angleze apo ndonjë gjuhë tjetër zyrtare në rast eksporti në BE. Këto të dhëna duhet të jenë të lexueshme dhe të dukshme.</p>	<p style="text-align: center;">Article 13 Language used for the names of spirit drinks</p> <p>1. The terms in italics in Annexes I and II and geographical indications shall not be translated either on the label or in the description and presentation of spirit drinks.</p> <p>2. Data on the description, presentation and labeling of spirit drinks must be in the official language in accordance with appropriate Law on the Use of Languages and, if necessary, in English or any other official language in case of export in the EU. This data must be readable and visible.</p>	<p style="text-align: center;">Član 13 Jezik koji se koristi za nazive jakih alkoholnih pića</p> <p>1. Nagnuti izrazi u Aneksima I i II, kao i geografske oznake ne prevode se ni u etiketu niti u prezentaciju jakog alkoholnog pića.</p> <p>2. Podaci o opisu, prezentaciji i označavanju jakih alkoholnih pića treba da budu na službenom jeziku u skladu sa relevantnim Zakonom za upotrebu jezika i po potrebi na engleskom jeziku ili bilo kom drugom službenom jeziku u slučaju izvoza u EU. Ovi podaci moraju biti čitljivi i vidljivi.</p>
<p style="text-align: center;">Neni 14 Përdorimi i simboleve për indikacionet gjeografike</p> <p>Simboli për indikacionet gjeografike të mbrojtura do të miratohet në përputhje me Ligjin përkatës për Treguesit Gjeografike dhe Emërtimet e Origjinës.</p>	<p style="text-align: center;">Article 14 Use of symbols for geographical indications</p> <p>The symbol for protected geographical indications established pursuant to appropriate Law on geographical indications and the names of Origin.</p>	<p style="text-align: center;">Član 14 Upotreba simbola za geografske oznake</p> <p>Simbol za zaštićene geografske oznake biće odobren u skladu sa relevantnim Zakonom o geografskim oznakama i oznaka-imenovanje porekla.</p>
<p style="text-align: center;">Neni 15 Ndalimi i kapsulave apo folieve që përmbajnë plumb</p> <p>Pijet e forta alkoolike që mbushen dhe vendosen në treg mbyllen hermetikisht me kapak ku kapsulat</p>	<p style="text-align: center;">Article 15 Prohibition of lead-based capsules and lead-based foil</p> <p>Spirit drinks that are filled and placed on the market are hermetically sealed with lids where the capsules</p>	<p style="text-align: center;">Član 15 Zabrana kapsula ili folija koje sadrže olovo</p> <p>Jaka alkoholna pića koja se pune i stavljaju na tržište hermetički su zatvorena poklopcima u kojima se</p>

<p>ose foliet duhet të jenë të prodhuara pa përbërje plumbi.</p> <p style="text-align: center;">Neni 16 Metodat referente për analizat</p> <p>1. Nëse alkooli etilik me origjinë bujqësore, distilat me origjinë bujqësore ose pije alkoolike të forta do të analizohen për të verifikuar pajtueshmërinë me këtë Ligj, ajo analizë duhet të jetë në përputhje me metodat e analizës referuese të Unionit për të përcaktuar përbërjen e tyre kimike dhe fizike dhe karakteristikat organoleptike të tyre</p> <p>2. Metodatat e tjera të analizës të lejuara nga Laboratorit lejohen, me kusht që saktësia, përsëritshmëria dhe riprodhueshmëria e metodave të jenë të paktën të barabarta me ato të metodave analitike referuese përkatëse të B.E.-së për analiza si ne vijim:</p> <p>2.1. metodat e analizës të cilat janë vërtetuar në bazë të procedurave të njohura ndërkombëtarisht dhe që, mbi të gjitha, plotësojnë kriteret;</p> <p>2.2. metodat e analizës që përputhen me standardet e rekomanduara të Organizatës Ndërkombëtare për Standardizim (ISO);</p>	<p>or foils must be produced without lead content.</p> <p style="text-align: center;">Article 16 Reference methods of analysis</p> <p>1. Where ethyl alcohol of agricultural origin, distillates of agricultural origin or spirit drinks are to be analysed to verify that they comply with this Law, such analysis shall be in accordance with Union reference methods of analysis for the determination of their chemical and physical composition and organoleptic properties.</p> <p>2. Other methods of analysis shall be permitted, under the responsibility of the director of the laboratory, on condition that the accuracy, repeatability and reproducibility of the methods are at least equivalent to those of the relevant EU reference methods of analysis.</p> <p>2.1. methods of analysis that have been validated by internationally recognised procedures and that, in particular, meet the criteria;</p> <p>2.2. methods of analysis conforming to the recommended standards of the International Organisation for Standardisation (ISO);</p>	<p>kapsule ili folije treba da budu proizvodene bez sadržaja olova.</p> <p style="text-align: center;">Član 16 Referentne metode za analizu</p> <p>1. Ako je etil alkohol poljoprivrednog porekla, destilati poljoprivrednog porekla ili jaka alkoholna pića radi provere usklađenosti sa ovim zakonom, ta analiza treba da bude u skladu sa metodama referentne analize Unije da bi se utvrdilo njihov hemijski i fizički sastav i organoleptičke karakteristike</p> <p>2. Druge metode analize dozvoljene iz Laboratorije se dozvoljavaju, pod uslovom da tačnost, ponovljivost i riproizvodnost metoda da su najmanje jednake s onima relevantnim analitičkim referentnim metodama B.E.-a za sledeće analize:</p> <p>2.1. metode analize koje su potvrđene na osnovu međunarodno priznatih procedura i koje, pre svega, ispunjavaju kriterijume;</p> <p>2.2. metode analize koje su u skladu sa preporučenim standardima Međunarodne organizacije za standardizaciju (ISO);</p>
---	--	--

<p>2.3. metodat e analizës të njohura dhe të publikuara nga Organizata Ndërkombëtare e Vreshtarisë dhe Enologjisë (OIV) ose</p> <p>2.4. në mungesë të metodave të referuara në këtë nën paragraf 2.1. 2.2. dhe 2.3, për saktësinë, mundësinë e përsëritjes dhe riprodhueshmërinë:</p> <p>2.4.1. metoda e analizës e miratuar nga shteti përkatës;</p> <p>2.4.2. nëse është e nevojshme, ndonjë metodë tjetër të përshtatshme analize.</p> <p style="text-align: center;">Neni 17 Kompetencat zbatuese</p> <p>1. Rregullat e nevojshme për të informuar Shtetet për organet e caktuara për të monitoruar procesin e plakjes në përputhje me nenin 11 paragrafin (6) të këtij ligji.</p> <p>2. Rregulla uniforme për tregimin e vendit ose vendit të origjinës në përshkrimin, paraqitjen dhe etiketimin e alkoolit të përcaktura nga nenin 12 i këtij ligji.</p>	<p>2.3. methods of analysis recognised and published by the International Organisation of Vine and Wine (OIV); or</p> <p>2.4. in the absence of a method as referred to in sub paragraph 2.1. 2.2 and 2.3 by reason of its accuracy, repeatability and reproducibility:</p> <p>2.4.1. a method of analysis approved by the relevant State;</p> <p>2.4.2. where necessary, any other suitable method of analysis</p> <p style="text-align: center;">Article 17 Delegated powers</p> <p>1. Rules necessary to inform States of the bodies designated to monitor the aging process in accordance with article 11, paragraph (6) of this law.</p> <p>2. Uniform rules for indicating the country or country of origin in the description, presentation and labeling of alcohol defined by article 12 of this law.</p>	<p>2.3. metode analize koje je priznala i objavila Međunarodna organizacija za vinogradarstvo i vinarstvo (OIV) ili</p> <p>2.4. u nedostatku referentnih metoda u pod stavovima 2.1. 2.2. i 2.3, za tačnost, mogućnost ponovljivosti i riproizvodnosti:</p> <p>2.4.1. metoda analize odobrena iz relevantne države;</p> <p>2.4.2. ako je potrebno, neka druga pogodna metoda analize.</p> <p style="text-align: center;">Član 17 Sprovođenje kompetencija</p> <p>1. Pravila neophodna za informisanje država o određenim organima za praćenje procesa starenja u skladu sa članom 11, stav (6) ovog zakona.</p> <p>2. Jedinstvena pravila za kazivanje zemlje ili zemlje porekla u opisu, prezentaciju i obeležavanje alkohola određena članom 12 ovog zakona;</p>
---	---	--

<p align="center">KREU III</p> <p align="center">ORIGJINA E TREGUESVE GJEOGRAFIKË</p>	<p align="center">CHAPTER III</p> <p align="center">GEOGRAPHICAL INDICATIONS</p>	<p align="center">POGLAVLJE III</p> <p align="center">POREKLO GEOGRAFSKIH POKAZATELJA</p>
<p align="center">Neni 18</p> <p align="center">Treguesit Gjeografikë</p> <p>1. Treguesit gjeografik, janë treguesit që shënojnë pijet e forta alkoolike që rrjedhin nga një lokalitet i një vendi, rajoni nga i cili kualiteti, pamja dhe veçoritë tjera të pijeve alkoolike në rendësinë e vet përshkruajnë treguesit gjeografik.</p> <p>2. Treguesit gjeografik sipas paragrafit 1 të këtij neni duhet të regjistrohen sipas Shtojcës IV të këtij Ligji.</p> <p>3. Treguesit gjeografik të evidentuara si emërtime gjenerike nuk mund të regjistrohen në Shtojcën IV të këtij Ligji. Emërtimet që janë bërë gjenerike përfaqësojnë emrin e pijeve të forta alkoolike, i cili edhe pse i ndërlidhur me vendin dhe rajonin burimor në të cilin pija alkoolike është prodhuar apo vendosur në treg është bërë emër i zakonshëm për pijet e forta alkoolike.</p> <p>4. Pijet e forta alkoolike, që i bartin të dhënat e përcaktuara sipas Shtojcës IV të këtij Ligji, duhet t'i përmbushin specifikat teknike si emrin, mbiemrin, adresën e parashtruesit të kërkesës, kategorinë e pijes, përshkrimin që përfshinë vetitë themelore fizike kimike të treguesve gjeografik.</p>	<p align="center">Article 18</p> <p align="center">Geographical indications</p> <p>1. A geographical indication shall be an indication which identifies a spirit drink as originating in the territory of a country, or a region or locality in that territory, where a given quality, reputation or other characteristic of that spirit drink is essentially attributable to its geographical origin.</p> <p>2. The geographical indications referred to in paragraph 1 of this article are registered in Annex IV of this Law.</p> <p>3. The geographical indications that were made generic may not be registered in Annex IV of this Law. A name that has become generic means the name of a spirit drink which, although it relates to the place or region where this product was originally produced or placed on the market, has become the common name of a spirit drink.</p> <p>4. Spirit drinks bearing data as specified under the Annex IV of this Law, should meet technical specifications such as: name, surname, address of applicant, category of drink, description that includes physical chemical basic characters of geographical indication.</p>	<p align="center">Član 18</p> <p align="center">Geografski pokazatelji</p> <p>1. Geografski pokazatelji su pokazatelji koji označavaju jaka alkoholna pića koja potiču sa lokaliteta jedne zemlje, regiona iz kojeg kvalitet, izgled i druge karakteristike alkoholnih pića po svom značaju opisuju geografski pokazatelji.</p> <p>2. Geografske oznake prema stavu 1. ovog člana moraju biti registrovane u skladu sa Aneksom IV ovog zakona.</p> <p>3. Geografske oznake identifikovane kao generičke oznake ne mogu se registrovati u Aneksu IV ovog zakona. Nazivi koji su postali generički predstavljaju naziv alkoholnih jakih pića, koji je, iako povezan sa zemljom i regionom u kojem je alkoholno piće proizvedeno ili stavljeno na tržište, postao uobičajen naziv za alkoholna jaka pića.</p> <p>4. Jaka alkoholna pića, koja nose podatke definisane prema Aneksu IV ovog zakona, moraju ispunjavati tehničke specifikacije kao što su ime, prezime, adresa podnosioca prijave, kategorija pića, opis koji obuhvata osnovna fizička i hemijska svojstva geografskih pokazatelja.</p>

<p align="center">Neni 19 Mbrojtja e treguesve gjeografik</p>	<p align="center">Article 19 Protection of geographical indications</p>	<p align="center">Član 19 Zaštita geografskih oznaka</p>
<p>1. Përjashtimisht dispozitave të përcaktuara në nenin 9 të këtij Ligji, treguesit gjeografik të regjistruar sipas Shtojcës IV të këtij Ligji duhet të mbrohen kundër:</p> <p>1.1. çdo përdorimi komercial, direkt apo indirekt të një treguesi gjeografik për pijet e forta alkoolike, të cilat nuk janë të përcaktuara në regjistrim, nëse këto prodhime janë të krahasueshme me prodhimet e regjistruara sipas këtij përshkrimi apo nëse ky përdorim shfrytëzohet për ta përdorur famën e treguesit të regjistruar;</p> <p>1.2. çdo përvetësimi kundërligjor, kopjimi apo aludimi, edhe nëse jipet origjina e vërtetë e prodhimit ose nëse përdoret përshkrimi i mbrojtur në përkthim apo nëse përdoren së bashku me shprehjet si “lloji”, “tipi”, “prodhuar”, “aroma” apo diçka të ngjashme;</p> <p>1.3. nuk lejohet çdo e dhënë tjetër false ose e dhënë që shkakton huti për të dhënat e prejardhjes të origjinës, të cilësisë, përmbajtjes ose vetive kryesore, gjatë përshkrimit të prodhimit, me të cilat ngjallin përshtypjen për shprehje të gabuar rreth origjinës;</p>	<p>1. Without prejudice to the provisions of Article 9 of this Law, the geographical indications registered in Annex IV of this Law shall be protected against:</p> <p>1.1. any direct or indirect commercial use in respect of products not covered by the registration in so far as those products are comparable to the spirit drink registered under that geographical indication or insofar as such use exploits the reputation of the registered geographical indication;</p> <p>1.2. any misuse, imitation or evocation, even if the true origin of the product is indicated or the geographical indication is used in translation or accompanied by an expression such as “like”, “type”, “style”, “made”, “flavour” or any other similar term;</p> <p>1.3. any other false or misleading information about the origin, quality, content or main features of the description of the product, which gives the impression of misrepresentation about the origin, is not allowed;</p>	<p>1. Izuzev određenih odredbi u članu 9 ovog Zakona, geografski pokazatelj registrovan prema Aneksu III ovog Zakona treba se zaštititi protiv:</p> <p>1.1. svake komercijalne upotrebe , direktne ili indirektne geografske pokazatelje za jaka alkoholna pića , koja nisu određena u registru , ako ovi proizvodi mogu se porediti sa registrovanim proizvodima prema ovom opisu ili ako se ovaj proizvod koristi da bi iskoristio slavu registrovane oznake;</p> <p>1.2. svako nezakonito prisvajanje , kopiranje ili nagoveštaj , čak i ako se da pravo poreklo proizvoda ili ako se koristi zaštićeni opis u prevodu ili ako se upotrebi zajedno sa izrazima poput "vrsta", "tip", "proizvoda", "mirisa" ili nešto slično;</p> <p>1.3. nisu dozvoljene sve ostale informacije koja daju lažne podatke ili izazivaju zabunu za podatke izvora porekla , kvaliteta i sadržaja od glavnih karakteristika tokom opisa proizvodnje, koji dovode do ekspresije pogrešnog utiska o poreklu;</p>

<p>1.4. të gjitha praktikat tjera, që hutojnë konsumatorin rreth origjinës së vërtetë të prodhimit.</p> <p style="text-align: center;">Neni 20 Homonimet e treguesve gjeografik</p> <p>1. Homonimet e treguesve gjeografik që i përmbushin kërkesat e këtij Ligji mund të regjistrohen duke respektuar përdorimin lokal dhe tradicional dhe shmangur rrezikun nga konfuzioni.</p> <p>2. Nuk do të regjistrohen homonimet që të konsumatorët shkaktajnë huti që prodhimi vjen nga lokalitetet tjetër edhe në rastet kur emërtimi është i saktë në raport me lokalitetin e vërtetë, rajonin ose origjinën e atij prodhimi.</p> <p>3. Përdorimi i homonimit të regjistruar është i lejuar në praktikë nëse ekziston dallimi i qartë ndërmjet emërtimit homonim të regjistruar dhe emërtimit i cili ekziston.</p>	<p>1.4. all other practices, which confuse the consumer about the true origin of production.</p> <p style="text-align: center;">Article 20 Homonymous geographical indications</p> <p>1. A homonymous geographical indication meeting the requirements of this Law shall be registered with due regard for local and traditional usage and the actual risk of confusion.</p> <p>2. A homonymous name which misleads the consumer into believing that products come from another territory shall not be registered even if the name is accurate as far as its wording is concerned for the actual territory, region or place of origin of the product.</p> <p>3. The use of a registered homonymous is allowed in practice, if exists a clear difference between the registered homonymous denomination and the denomination which exists.</p>	<p>1.4. sve druge prakse koje zbunjuju potrošače o istinskim poreklu proizvodnje.</p> <p style="text-align: center;">Član 20 Homonimi geografskih oznaka</p> <p>1. Homonim geografskih oznaka koji ispunjavaju zahteve ovog zakona mogu se registrovati ako poštuju lokalnu i tradicionalnu upotrebu i izbeći rizik od zabune.</p> <p>2. Ne registruju se homonimi koji kod zbunjuju potrošače da proizvod je potiče iz druge lokacije i u slučaju kada je naziv tačan u odnosu sa stvarnim lokalitetom , regionom ili poreklom proizvoda.</p> <p>3. Upotreba registrovanog homonima je dozvoljena u praksi, ako postoji jasna razlika između registrovanog homonima i naziva koji postoji.</p>
<p style="text-align: center;">Neni 21 Mbrojtja e treguesve gjeografik në Bashkimin Evropian</p> <p>1. Treguesit gjeografik të mbrojtur në Kosovë sipas kriterëve të këtij Ligji mund të ushtrohet kërkesë për regjistrimin e tyre në Bashkimin Evropian.</p>	<p style="text-align: center;">Article 21 Protection of geographical indications in the European Union</p> <p>1. Protected geographical indications in Kosovo in accordance with the criteria of this Law may submit an application for their registration in the European Union.</p>	<p style="text-align: center;">Član 21 Zaštita geografskih oznaka u Evropskoj uniji</p> <p>1. Zaštićene geografske oznake na Kosovu u skladu sa kriterijumima iz ovog Zakona, može izvršavati svoju aplikaciju za registraciju u Evropskoj uniji .</p>

<p>2. Ministria përgjegjëse e Tregtisë mund të parashtroi kërkesë me shkrim tek Komisioni Evropian për regjistrim të treguesve gjeografik në njërën nga gjuhët zyrtare të Bashkimit Evropian, duke i bashkangjitur përkthimin.</p> <p>3. Kërkesës për regjistrim të treguesve gjeografik duhet t'i bashkangjitet dokumentacioni teknik në pajtim me kriteret e përcaktuara në këtë Ligj dhe dëshmia që emri është i mbrojtur në Republikën e Kosovës.</p> <p style="text-align: center;">Neni 22 Procedurat e regjistrimit në Bashkimin Evropian</p> <p>Procedurat e regjistrimit të treguesve gjeografik në nivelin e Bashkimit Evropian duhet të zbatohen në pajtim me Rregulloret përkatëse të Bashkimit Evropian.</p> <p style="text-align: center;">KREU IV MBROJTJA E TREGUESVE GJEOGRAFIK NË REPUBLIKËN E KOSOVËS</p> <p style="text-align: center;">Neni 23 Procedurat e regjistrimit të treguesve gjeografik – Regjistri</p> <p>1. Procedurat për regjistrimin e treguesve gjeografik të pijeve të forta alkoolike iniciohet me kërkesën për regjistrim në Ministri.</p>	<p>2. The ministry responsible of the Trade may submit a written application to the European Commission for registration of geographical indications in one of the official languages of the European Union, or by attaching a translation.</p> <p>3. The application for registration of geographical indications shall include a technical file setting out the specifications determined through this Law and proof that the denomination in question is protected in the Republic of Kosovo.</p> <p style="text-align: center;">Article 22 European Union registration procedures</p> <p>Registration procedures for geographical indications at European Union level shall be implemented in accordance with European Union Regulations.</p> <p style="text-align: center;">CHAPTER V PROTECTION OF GEOGRAPHICAL INDICATIONS IN THE REPUBLIC OF KOSOVO</p> <p style="text-align: center;">Article 23 Procedures for registration of geographical indications - Register</p> <p>1. The procedures for registration of geographical indications for spirit drinks are initiated through a registration application which is submitted to the</p>	<p>2. Ministarstvo može podenti pismeni zahtev iz stava 1. Ovog člana Evropskoj Komisiji za registraciju geografskih oznaka na jednom službenom jeziku Evropske Unije , prilažeći prevod .</p> <p>3. Zahtev za registraciju geografskih pokazatelja treba priložiti tehničkoj dokumentaciji u skladu sa kriterijumima navedenim u zakonu i dokazima da je takvo ime zaštićeno u Republici Kosovo .</p> <p style="text-align: center;">Član 22 Postupci registracije u Evropskoj uniji</p> <p>Postupci za registraciju geografskih oznaka na nivou Evropske unije moraju se sprovesti u skladu sa relevantnim propisima Evropske unije.</p> <p style="text-align: center;">POGLAVLJE IV ZAŠTITA GEOGRAFSKIH POKAZATELJA U REPUBLICI KOSOVO</p> <p style="text-align: center;">Član 23 Postupci registracije geografskih oznaka - Registar</p> <p>1. Postupci za registraciju geografskih oznaka jakih alkoholnih pića pokreću se zahtevom za registraciju u Ministarstvu.</p>
---	---	--

<p>2. Procedurat për aplikimin për regjistrimin e treguesve gjeografik të pijeve të forta alkoolike, përgatitjen e specifikacionit të prodhimit dhe krijimin e regjistrit do të jenë në harmoni të plotë me legjislacionin përkatës në fuqi.</p> <p>3. Emri i treguesit gjeografik në pijet e forta alkoolike regjistrohet në shkronja origjinale. Në rastin kur shkronja origjinale nuk është latine, së bashku me emrin në shkronjën origjinale, regjistrohet transkriptimi ose transliterimi i saj në latinisht.</p> <p>4. Për indikacionet gjeografike të regjistruara në përputhje me këtë Kapitull, Regjistri do të sigurojë qasje të drejtpërdrejtë në dokumente unike dhe do të përmbajë informacion për publikimin e specifikimit të produktit.</p> <p>5. Ministria me akt nënligjor i përcakton procedurat për regjistrimin e treguesve gjeografikë të pijeve të forta alkoolike, dokumentet përcjellëse dhe tarifën për shpenzime të procedurës për regjistrim.</p> <p style="text-align: center;">Neni 24 Barkodi i origjinës</p> <p>Të gjitha produktet e prodhimeve vendore të pijeve të forta alkoolike dhe të importuara duhet të kenë barkodin e origjinës të përcaktuar me legjislacionin</p>	<p>Ministry.</p> <p>2. Procedures for applying for registration of geographical indications of spirit drinks, preparation of production specification and creation of the register shall be in full compliance with the appropriate Law in force.</p> <p>3. The name of the geographical indication on spirit drinks is recorded in the original letters. In case the original letter is not Latin, together with the name in the original letter, its transcription or transliteration in Latin is recorded.</p> <p>4. For geographical indications recorded in accordance with this Chapter, the Register shall provide direct access to unique documents and shall contain information for the publication of the product specification.</p> <p>5. The Ministry with sub legal act specifies the procedures for the registration of geographical indications of spirit drinks, accompanying documents and tariffs for the expenditures of the procedures for the registration.</p> <p style="text-align: center;">Article 24 Barcode of origin</p> <p>All products of domestic production and imported spirit drinks should have the barcode of origin defined by the relevant legislation in force.</p>	<p>2. Postupci za prijavu za registraciju geografskih oznaka alkoholnih jakih pića, pripremu specifikacije proizvodnje i uspostavljanje registra biće u potpunoj saglasnosti sa relevantnim Zakonom na snazi.</p> <p>3. Naziv geografske oznake na jakim alkoholnim pićima registruju se originalnim slovima. U slučaju da originalno slovo nije latinično, zajedno sa imenom u originalnom pismu beleži se njegova transkripcija ili transliteracija na latinici.</p> <p>4. Za geografske oznake registrovane u skladu sa ovim poglavljem, Registar će omogućiti direktan pristup jedinstvenim dokumentima i sadržaće informacije o objavljivanju specifikacije proizvoda.</p> <p>5. Ministarstvo podzakonskim aktom određuje procedure za registraciju geografskih oznaka jakih alkoholnih pića, prateću dokumentaciju i takse za troškove postupka registracije.</p> <p style="text-align: center;">Član 24 Bar kod porekla</p> <p>Svi proizvodi domaćih i uvezenih alkoholnih jakih pića moraju imati bar kod porekla određenim važećim zakonodavstvom na snazi.</p>
---	---	--

<p>përkatës në fuqi.</p> <p style="text-align: center;">KREU V</p> <p style="text-align: center;">KONTROLI, SHKËMBIMI I INFORMATAVE, MBIKËQYRJA</p> <p style="text-align: center;">Neni 25 Kontrolli i pijeve të forta alkoolike</p> <p>1. Kontrolli për vërtetësinë higjienike dhe shëndetësore të pijeve të forta alkoolike bëhet në pajtim me kriteret dhe procedurat e përcaktuara sipas këtij Ligji.</p> <p>2. Çdo prodhues, përpunues, importues, eksportues dhe tregtues i brendshëm i pijeve të forta alkoolike, do të jetë subjekt i kontrolleve zyrtare.</p> <p>3. Mbiqëqyrja e zbatimit e këtij Ligji bëhet nga Inspektori i verës dhe pijeve të forta alkoolike.</p> <p>4. Inspektori duhet të ketë përgatitje profesionale përkatëse, të jetë i kualifikuar, objektiv, transparent, dhe i pa anshëm.</p> <p>5. Inspektori bën verifikimin e përputhshmërisë së produktit me specifikimet përkatëse, dhe monitorimin e përdorimit të emrave të regjistruar.</p>	<p style="text-align: center;">CHAPTER V</p> <p style="text-align: center;">CONTROL, EXCHANGE OF INFORMATION, SUPERVISION</p> <p style="text-align: center;">Article 25 Control of strong alcoholic beverages</p> <p>1. The control for the hygienic and health authenticity of spirit drinks is done in accordance with the criteria and procedures defined according to this Law.</p> <p>2. Every producer, processor, importer, exporter and domestic trader of spirit drinks shall be subject to official controls.</p> <p>3. The supervision of the implementation of this Law is done by the Inspector of wine and spirit drinks.</p> <p>4. The inspector should have relevant professional training, be qualified, objective, transparent, and impartial.</p> <p>5. The inspector verifies the compliance of the product with the relevant specifications, and monitors the use of registered names.</p>	<p style="text-align: center;">POGLAVLJE V</p> <p style="text-align: center;">KONTROLA, RAZMENA INFORMACIJA, NADZOR</p> <p style="text-align: center;">Član 25 Kontrola jakih alkoholnih pića</p> <p>1. Zvanična kontrola higijene i zdravstvene autentičnosti jakog alkohalnog pića vrši se u skladu sa kriterijima I postupcima utvrđenim ovim Zakonom.</p> <p>2. Svaki proizvođač, uvoznik, izvoznik i unutrašnji trgovac jakih alkoholnih pića, biće predmet službenih kontrola.</p> <p>3. Nadzor nad primenom ovog zakona vrše inspektori vina i jakih alkoholnih pića.</p> <p>4. Inspektor treba imati relevantnu stručnu spremu, treba biti kvalifikovan, objektiv, transparentan i nepristrasan.</p> <p>5. Inspektor obavlja verifikaciju usklađenosti proizvoda sa dotičnim specifikacijama i nadzor upotrebe registrovanih imena.</p>
---	---	---

<p>6. Çdo prodhues, përpunues, importues, eksportues dhe tregtues i brendshëm i pijeve të forta alkoolike, ka për detyrë që inspektorit kompetent t'i mundësoi kryerjen e detyrës zyrtare, t'i ofroi të dhënat dhe informatat e nevojshme dhe qasje në pronë dhe dokumentacion përkatës për verifikimin e gjendjes dhe marrjen e mostrave.</p> <p>7. Ministria me akt nënligjor i përcakton procedurat, rregullat, mbikqyerjen, inspektimin, përshkrimin e kompetencave të inspektorit për pijet e forta alkoolike.</p> <p style="text-align: center;">Neni 26 Autorizimet</p> <p>1. Inspektorët janë të autorizuar të kontrollojnë:</p> <p>1.1. hapësirat për përpunim të verës si bodrumet e verës apo stacionet mbushëse etj;</p> <p>1.2. depot të përdorura për magazinimin e rrushit, verës dhe destilateve;</p> <p>1.3. objektet ku mushti, rrushi, vera, destilatet dhe substancat enologjike të dedikuara për treg, prodhohen, përpunohen apo magazinohen;</p> <p>1.4. importin e pijeve të forta alkoolike, deponitë doganore në prezencë të doganierit;</p>	<p>6. Every producer, processor, importer, exporter and domestic trader of alcoholic beverages, has the duty to enable the competent inspector to perform his official duty, to provide the necessary data and information and access to property and relevant documentation for condition verification and sampling.</p> <p>7. The Ministry with a sub-legal act determines the procedures, rules, supervision, inspection, description of the inspector's competencies for strong alcoholic beverages.</p> <p style="text-align: center;">Article 26 Authorizations</p> <p>1. Inspectors are authorized to control:</p> <p>1.1. wine processing facilities such as wine cellars or filling stations, etc ;</p> <p>1.2. warehouses used for storage of grapes, wine and distillates;</p> <p>1.3. facilities where cider, grapes, wine, distillates and oenological substances intended for the market are produced, processed or stored;</p> <p>1.4. import of spirit drinks, customs landfills in the presence of the customs officer;</p>	<p>6. Svaki proizvođač, prerađivač, uvoznik, izvoznik i unutrašnji trgovac jakih alkoholnih pića ima obavezu da omogući nadležnom inspektoru obavljanje službenog zadatka, da mu pruži podatke i neophodne informacije i pristup imovini i dotičnoj dokumentaciji za verifikaciju stanja i uzimanje uzoraka.</p> <p>7. Ministarstvo podzakonskim aktom određuje procedure, pravila, nadzor, inspekciju, opis nadležnosti inspektora za jaka alkoholna pića.</p> <p style="text-align: center;">Član 26 Ovlašćenja</p> <p>1. Inspektori su ovlašćeni da kontrolišu:</p> <p>1.1. objekti za preradu vina, kao što su vinski podrumi ili stanice punjenja itd .;</p> <p>1.2. skladišta za skladištenje grožđa, vina i destilata;</p> <p>1.3. objekti gde mošt - jabukovača, grožđe, vino, destilati i enološke materije namenjene tržištu, proizvode, obrađuju ili uskladišteno;</p> <p>1.4. uvoz alkoholnih jakih pića, carinske deponije u prisustvu carinika;</p>
---	--	---

<p>1.5. hapësirat, në të cilat shiten mushti, rrushi, vera, destilatet dhe prodhimet tjera dhe mjetet transportuese;</p> <p>1.6. pajisjet për prodhim, përpunim, ruajtje, mbushje dhe magazinim të rrushit, mushtit, verës, destilatit dhe prodhimeve tjera;</p> <p>1.7. mushtin, rrushin, verën, destilatet dhe prodhimet tjera në hapësirat prodhuese, automjetet transportuese dhe vendet ku ato shiten;</p> <p>1.8. substancat enologjike;</p> <p>1.9. etiketat;</p> <p>1.10. dokumentet shoqëruese dhe të dhënat e bodrumit të verës dhe të dhënat e destiluesit;</p> <p>1.11. regjistrin e prodhuesve të pijeve të forta alkoolike destiluesve;</p> <p>1.12. dokumentet tjera rreth mushtit, rrushit, verës dhe prodhimeve tjera të mbajtura nga prodhuesit, përpunuesit, furnizuesit e ushqimeve dhe tregtarët, deklaratimet e lëndës së parë që shërben për prodhimin e pijeve të forta.</p> <p>2. Inspektorët janë të autorizuar të marrin masat si në vijim:</p>	<p>1.5. premises, in which cider, grapes, wine, distilleries and other products and means of transport are sold;</p> <p>1.6. equipment for the production, processing, storage, filling and storage of grapes, cider, wine, distillate and other products;</p> <p>1.7. cider, grapes, wine, distilleries and other products in production areas, transport vehicles and places where they are sold;</p> <p>1.8. oenological substances;</p> <p>1.9. etiquette;</p> <p>1.10. accompanying documents and wine cellar records and distillery records;</p> <p>1.11. register of producers of spirit drinks distillers;</p> <p>1.12. other documents about cider, grapes, wine and other products held by producers, processors, food suppliers and traders, declarations of raw materials used for the production of strong drinks.</p> <p>2. Inspectors are authorized to take the following measures:</p>	<p>1.5. prostorije u kojima se prodaju jabukovača, grožđe, vino, destilerije i drugi proizvodi i prevozna sredstva;</p> <p>1.6. opremu za proizvodnju, preradu, skladištenje, punjenje i skladištenje grožđa, jabukovače, vina, destilata i drugih proizvoda;</p> <p>1.7. jabukovača, grožđe, vino, destilerije i drugi proizvodi u proizvodnim područjima, transportnim vozilima i na mestima gde se prodaju;</p> <p>1.8. enološke materije;</p> <p>1.9. etikete;</p> <p>1.10. prateća dokumentacija i podaci vinskih podruma i podaci destilerije;</p> <p>1.11. registar proizvođača destilerija jakih alkoholnih pića;</p> <p>1.12. drugi dokumenti o jabukovači, grožđu, vinu i drugim proizvodima koje drže proizvođači, prerađivači, dobavljači hrane i trgovci, deklaracije o sirovinama koje se koriste za proizvodnju jakih pića.</p> <p>2. Inspektori su ovlašćeni da preuzmu sledeće mere:</p>
--	---	---

<p>2.1. ndalojnë përkohësisht shitjen e pijeve të forta alkoolike deri sa të merret vlerësimi, nëse ka dyshime se pija alkoolike nuk plotësojnë kriteret e përcaktuara;</p> <p>2.2. ndalojnë shitjen e pijeve të forta alkoolike të cilat nuk përmbushin kriteret e përcaktuara në këtë ligj, dhe aktet nënligjore të nxjerra sipas tij apo sipas marrëveshjeve ndërkombëtare;</p> <p>2.3. konfiskojnë pijet e forta alkoolike të prishura, të falsifikuara apo me të meta dhe urdhërojnë asgjësimin e tyre;</p> <p>2.4. urdhërojnë ri klasifikimin e pijeve të forta alkoolike në kategori me cilësi më të ultë, nëse pijet alkoolike nuk i përmbushin kriteret e përcaktuara nga ky ligj apo nëse pija alkoolike është përzier në bodrume të verës në kundërshtim me dispozitat për mbrojtjen e prejardhjes gjeografike;</p> <p>2.5. ndalojnë shitjen e pijeve të forta alkoolike të cilat janë plasuar në treg të shoqëruar me dokumente të cilat nuk korrespondojnë me karakteristikat aktuale të pijes alkoolike;</p> <p>2.6. ndalojnë shitjen e pijeve alkoolike dhe prodhimeve tjera të etiketuara në mënyrë te paautorizuar;</p> <p>2.7. caktojnë afat kohor për ri-themelimin e statusit legal të pijes alkoolike;</p>	<p>2.1. temporarily prohibit the sale of spirit drinks until the assessment is obtained, if there are suspicions that the spirit drinks beverage does not meet the set criteria;</p> <p>2.2. prohibit the sale of spirit drinks which do not meet the criteria set out in this law, and bylaws issued under it or under international agreements;</p> <p>2.3. confiscate spoiled, counterfeit or defective spirit drinks and order their disposal;</p> <p>2.4. order the reclassification of spirit drinks into lower quality categories, if the spirit drinks do not meet the criteria set by this law or if the alcoholic beverage is mixed in wine cellars in violation of the provisions for the protection of geographical origin;</p> <p>2.5. prohibit the sale of spirit drinks which have been placed on the market accompanied by documents which do not correspond to the actual characteristics of the alcoholic beverage;</p> <p>2.6. prohibit the sale of alcoholic beverages and other products labeled without authorization;</p> <p>2.7. set a deadline for re-establishing the legal status of alcoholic beverages;</p>	<p>2.1. privremeno zabraniti prodaju alkoholnih jakih pića dok se ne dobije procena, ako postoje sumnje da alkoholno piće ne ispunjava postavljene kriterijume;</p> <p>2.2. zabrani prodaju alkoholnih pića koja ne zadovoljavaju kriterijume utvrđene ovim zakonom i podzakonskim aktima donetim na osnovu njega ili prema međunarodnim ugovorima;</p> <p>2.3. oduzimaju jako alkoholno piće pokvarena, falsifikovana ili neispravna i naređuju njihovo uništenje-odlaganje;</p> <p>2.4. naređuju reklasifikaciju alkoholnih jakih pića u niže kategorije kvaliteta, ako alkoholna pića ne zadovoljavaju kriterijume određene ovim zakonom ili ako se alkoholno piće mešana u vinskim podrumima u suprotnosti sa odredbama o zaštiti geografskog porekla;</p> <p>2.5. zabrani prodaju alkoholnih jakih pića koja su stavljena na tržište praćena dokumentima koji ne odgovaraju stvarnim karakteristikama alkoholnog pića;</p> <p>2.6. zabrani prodaju alkoholnih pića i drugih proizvoda označenih neovlašćeno;</p> <p>2.7. određuju vremenski rok za ponovno uspostavljanje pravnog statusa alkoholnih pića;</p>
---	--	---

<p>2.8. ndalojnë vazhdimin e aktivitetit të mëtutjeshëm, nëse hapësirat punuese ose pajisjet e prodhuesit, përpunuesit të rrushit verës dhe destilateve nuk i plotësojnë kushtet e përcaktuara dhe nëse tregtari, ambalazhuesi ose ruajtësi nuk punojnë në pajtueshmëri me kriteret e përcaktuara nga ky ligj;</p> <p>2.9. ndalojnë importin dhe eksportin e pijeve të forta që nuk janë në pajtueshmëri me kriteret e përcaktuara nga ky ligj;</p> <p>2.10. propozojnë fillimin e procedurës kundërvajtësi për shkelje të ligjit;</p> <p>2.11. merr mostra në rast të dyshimit se mushti, vera, dhe destilati nuk përmbushin kriteret sipas këtij ligji dhe akteve nënligjore të nxjerra sipas tij, të cilat i dërgon për analiza në institucionin e autorizuar,</p> <p>2.12. Prodhuesit, përpunuesit, mbushësit paketuesit, tregtarët dhe hotelierët, sa i përket dispozitave të këtij ligji janë të obliguar të lehtësojnë punën e inspektorit dhe të sigurojnë të gjitha të dhënat dhe informatat e nevojshme sa i përket punës së tyre.</p>	<p>2.8. prohibit the continuation of further activity, if the working premises or equipment of the producer, processor of wine grapes and distillates does not meet the set conditions and if the trader, packer or storekeeper does not work in accordance with the criteria set by this law;</p> <p>2.9. prohibit the import and export of spirit drinks that do not comply with the criteria set by this law;</p> <p>2.10. propose the initiation of misdemeanor proceedings for violation of the law;</p> <p>2.11. takes samples in case of suspicion that cider, wine, and distillate do not meet the criteria under this law and sub-legal acts issued under it, which sends them for analysis to the authorized institution,</p> <p>2.12. Producers, processors, packers, charger, traders and hoteliers, in terms of the provisions of this law are obliged to facilitate the work of the inspector and provide all necessary data and information regarding their work.</p>	<p>2.8. zabrani nastavak dalje aktivnosti, ako radne prostorije ili oprema proizvođača, prerađivača vinskog grožđa i destilerije ne ispunjavaju postavljene uslove i ako trgovac, paker ili skladištar ne radi u skladu sa kriterijumima utvrđenim ovim zakonom;</p> <p>2.9. zabrani uvoz i izvoz jakih pića koja nisu usklađene sa kriterijumima određenim ovim zakonom;</p> <p>2.10. predlažu pokretanje prekršajnog postupka zbog kršenja zakona;</p> <p>2.11. uzima uzorke u slučaju sumnje moštajabukovače, vina i destilati ne ispunjavaju kriterijume prema ovom zakonu i podzakonskim aktima donetim na osnovu njega, koje šalje na analizu ovlašćenoj instituciji,</p> <p>2.12. Proizvođači, prerađivači, punila, pakeri, trgovci i hotelijeri, u vezi odredaba ovog zakona, dužni su da olakšaju rad inspektora i dostave sve potrebne podatke i informacije u vezi sa njihovim radom.</p>
--	--	--

<p style="text-align: center;">KREU VI</p> <p style="text-align: center;">DISPOZITAT NDËSHKUESE</p>	<p style="text-align: center;">CHAPTER VI</p> <p style="text-align: center;">PUNITIVE PROVISIONS</p>	<p style="text-align: center;">POGLAVLJE VI</p> <p style="text-align: center;">KAZNENE ODREDBE</p>
<p style="text-align: center;">Neni 27</p> <p style="text-align: center;">Sanksioni kundërvajtës me gjobë</p> <p>1. Me gjobë prej pesëqind (500€) euro deri në njëzet mijë (20.000€) euro dënohet për kundërvajtje, personi juridik, nëse:</p> <p>1.1. nuk i përmbahet kriterëve të përcaktuara në Shtojcën I të këtij Ligji për prodhimin e pijeve të forta alkoolike dhe përdor materie aromatike dhe të tjera për prodhimin e pijeve të forta alkoolike që nuk kanë origjinë bujqësore (Neni 4 i këtij Ligji);</p> <p>1.2. nuk i ka zbatuar rregullat e përgjithshme për kategoritë e pijeve të forta alkoolike që prodhohen nga fermentimi alkoolik ose nga destilimi (Neni 6 i këtij Ligji);</p> <p>1.3. nuk i ka zbatuar rregullat e veçanta për parashkrimet për qarkullim të pijeve të forta alkoolike tek kategoritë 1 deri 44 të Shtojcës I (Neni 8 i këtij Ligji);</p> <p>1.4. nuk i ka zbatuar rregullat specifike për përdorimin e përshkrimeve dhe treguesve gjeografik tek kategoritë 1 deri 44 të Shtojcës I</p>	<p style="text-align: center;">Article 27</p> <p style="text-align: center;">Minor offences sanction with fine</p> <p>1. With a fine from five hundred (500 €) euros up to twenty thousand (20,000 €) euros is punished for minor offense, the legal person, if:</p> <p>1.1. does not comply with the criteria set out in Annex I of this Law for the production of spirit drinks and uses aromatic and other substances for the production of spirit drinks that have no agricultural origin (Article 4 of this Law);</p> <p>1.2. has not applied the general rules for the categories of spirit drinks produced by alcoholic fermentation or distillation (Article 6 of this Law);</p> <p>1.3. has not applied the special rules for prescriptions for circulation of spirit drinks in categories 1 to 44 of Annex I (Article 8 of this Law);</p> <p>1.4. has not applied the specific rules for the use of descriptions and geographical indications in</p>	<p style="text-align: center;">Član 27</p> <p style="text-align: center;">Prekršajna sankcija novčanom kaznom</p> <p>1. Novčanom kaznom od petsto (500 €) evra do dvadeset hiljada (20.000 €) evra kazniće se za prekršaj, pravno lice, ako:</p> <p>1.1. ne ispunjava kriterijume određene Aneksom I ovog zakona za proizvodnju jakih alkoholnih pića i koristi aromatične i druge supstance za proizvodnju jakih alkoholnih pića koja nemaju poljoprivredno poreklo (član 4. ovog zakona);</p> <p>1.2. nije sproveo opšta pravila za kategorije jakih alkoholnih pića proizvedenih alkoholnom fermentacijom ili destilacijom (član 6. ovog zakona);</p> <p>1.3. nije sproveo posebna pravila za recepte za promet jakih alkoholnih pića u kategorijama 1 do 44 Aneksa I (član 8 ovog zakona);</p> <p>1.4. nije sproveo posebna pravila za upotrebu opisa i geografskih <i>oznaka</i> u kategorijama 1 do 44</p>

<p>dhe Shtojcës III (Neni 9 dhe 11 të këtij Ligji);</p> <p>1.5. Nëse pija alkoolike tregtohet me përshkrimin, paraqitjen ose etiketimin e saj në kundërshtim me vendin e origjinës (Neni 12 i këtij Ligji);</p> <p>1.6. nese nuk përdoren simbolet për indikacionet e treguesve gjeografik te mbrojtur (neni 14 i këtij Ligji);</p> <p>1.7. personi juridik i cili nuk është përmbajtur kriterëve të përcaktuara sipas Shtojcës IV për regjistrim të treguesve gjeografik (Neni 18 paragrafi 2 i këtij Ligji);</p> <p>1.8. gjatë përdorimit komercial direkt apo indirekt të një treguesi gjeografik për pijet e forta alkoolike përkatësisht çdo përvetësim kundërligjor që përdor të dhënat falëse që shkaktojnë huti të konsumatori për të dhënat me prejardhje të origjinës, cilësisë, përmbajtjes së prodhimit, përdorimit të homonimet të treguesve gjeografik (Neni 19 i këtij Ligji);</p> <p>1.9. nuk i përmbahet procedurave për regjistrimin e treguesve gjeografik – regjistrin të pijeve të forta alkoolike (Neni 23 i këtij Ligji);</p>	<p>categories 1 to 44 of Annex I and Annex III (Articles 9 and 11 of this Law);</p> <p>1.5. If the alcoholic beverage is traded with its description, presentation or labeling in contradiction with the country of origin (Article 12 of this Law);</p> <p>1.6. if the symbols are not used for the indications of protected geographical indications (Article 14 of this Law).</p> <p>1.7. legal person that has not complied with the criteria set out in Annex IV for registration of geographical indications (Article 18 paragraph 2 of this Law);</p> <p>1.8. during the direct or indirect commercial use of a geographical indication for spirit drinks, respectively any illegal appropriation that uses for giving data that cause consumer confusion for data on the origin, quality, content of production, use of homonyms of geographical indications (Article 19 of this Law);</p> <p>1.9. does not adhere to the procedures for registration of geographical indications - the register of spirit drinks (Article 23 of this Law);</p>	<p>Aneksa I i Aneksa III (članovi 9 i 11 ovog zakona);</p> <p>1.5. Ako se alkoholno piće trguje sa opisom, prezentacijom ili njenom označavanjem u suprotnosti sa zemljom porekla (član 12. ovog zakona);</p> <p>1.6. ako se simboli ne koriste za indikacije zaštićenih geografskih oznaka (član 14. ovog zakona).</p> <p>1.7. pravno lice koje se nije pridržavao kriterijume navedene u Aneksu IV za registraciju geografskih oznaka (član 18 stav 2 ovog zakona);</p> <p>1.8. tokom direktne ili indirektne komercijalne upotrebe geografske oznake za jaka alkoholna pića, odnosno svako nezakonito prisvajanje koja koristi lažne podatke koji izazivaju zabunu kod potrošača za podatke o poreklu, kvalitetu, sadržaju proizvodnje, upotrebi homonima geografskih oznaka (član 19 ovog zakona);</p> <p>1.9. ne pridržavaju se procedurama za registraciju geografskih oznaka – registaru jakih alkoholnih pića (član 23. ovog zakona);</p>
--	---	---

<p>1.10. nëse produktet e pijeve të forta alkoolike nuk posedojnë barkodin e origjinës (neni 24 i këtij Ligji);</p> <p>1.11. e pengon apo nuk i ofron qasje të lirë inspektorit kompetent në kryerjen e detyrës zyrtare, lidhur me të dhënat, informatat e nevojshme, qasje në pronë dhe dokumentacionin përkatës për verifikimin e gjendjes dhe marrjes së mostrave (Neni 25 paragrafi 6 i këtij Ligji);</p> <p>1.12. nuk i ka zbatuar rregullat specifike për vendosjen e barkodit të lëshuar nga organet përkatëse të Republikës së Kosovës.</p> <p>2. Për shkeljet nga paragrafi 1 i këtij neni, dënohet personi fizik dhe personi përgjegjës i personit juridik me gjobë jo më pak se tridhjetë (30) euro dhe jo më shumë se dy mijë (2.000) euro.</p> <p>3.Për shkeljet nga paragrafit 1 të këtij neni, dënohet personi fizik i cili ushtron biznes individual, me gjobë jo më pak se dyqind (200) euro dhe jo më shumë se pesë mijë (5.000) euro.</p> <p>4. Shqiptimi i sanksioneve kundërvajtëse me gjobë të përcaktuara në këtë ligj është në përputhje me legjislacionin përkatës në fuqi për kundërvajtjet.</p>	<p>1.10. if the products of spirit drinks do not possess the barcode of origin (article 24 of this law)</p> <p>1.11.prevents or does not provide free access to the competent inspector in the performance of official duties, regarding the data, necessary information, access to property and relevant documentation for verification of the situation and sampling (Article 25 paragraph 6 of this Law).</p> <p>1.12. . has not implemented the specific rules for setting the barcode issued by the relevant bodies of the Republic of Kosovo.</p> <p>2. For the violations from paragraph 1 of this Article, the natural person and the responsible person of the legal person shall be punished with a fine of not less than thirty (30) Euros and not more than two thousand (2,000) Euros.</p> <p>3. For a violation of paragraph 1 of this Article, the natural person who carries out individual business shall be punished with a fine of not less than two hundred (200) Euros and not more than five thousand (5,000) Euros.</p> <p>4. The imposition of minor offense sanctions with fines defined in this law is in accordance with the relevant legislation in force on minor offenses.</p>	<p>1.10. ako proizvodi jakih alkoholnih pića nemaju bar kod porekla (član 24 ovog zakona);</p> <p>1.11. sprečava ili ne omogućava slobodan pristup nadležnom inspektoru u obavljanju službenih dužnosti, u vezi sa podacima, neophodnim informacijama, pristupom imovini i relevantnom dokumentacijom radi provere stanja i uzimanje uzoraka (član 25. stav 6. ovog zakona);</p> <p>1.12. nije sproveo posebna pravila za postavljanje bar koda koja su izdala relevantna tela Republike Kosovo.</p> <p>2. Za kršenje iz stava 1. ovog člana, fizičko lice i odgovorno lice pravnog lica kazniće se novčanom kaznom ne najmanje od trideset (30) evra i ne više od dve hiljade (2.000) evra.</p> <p>3. Za kršenje iz stava 1. ovog člana, fizičko lice koji obavlja individualne poslove kazniće se novčanom kaznom ne najmanje od dvesta (200) evra i ne najviše od pet hiljada (5.000) evra.</p> <p>4. Izricanje prekršajnih sankcija sa novčanim kaznama definisanim u ovom zakonu izvršiće se u skladu sa relevantnim zakonodavstvom na snazi za prekršaje.</p>
--	--	---

<p style="text-align: center;">KREU VII DISPOZITAT KALIMTARE DHE PËRFUNDIMTARE</p>	<p style="text-align: center;">CHAPTER VII TRANSITIONAL AND FINAL PROVISIONS</p>	<p style="text-align: center;">POGLAVLJE VII PRELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE</p>
<p style="text-align: center;">Neni 28</p> <p>Të gjitha të hyrat që rrjedhin nga zbatimi i këtij ligji dhe të hyrat tjera nga taksat derdhën në Buxhetin e Republikës së Kosovës.</p>	<p style="text-align: center;">Article 28</p> <p>All revenues that result from the implementation of this Law and any other tax revenues shall go to the Budget of the Republic of Kosovo.</p>	<p style="text-align: center;">Član 28</p> <p>Svi prihodi koji proističu iz primene ovog zakona i drugi poreski prihodi deponuju se u budžetu Republike Kosova.</p>
<p style="text-align: center;">Neni 29 Regjistrimi</p> <p>Të gjithë prodhuesit e pijeve të forta alkoolike pas hyrjes në fuqi të këtij ligji në afat prej një (1) viti duhet të regjistrohen në Ministri.</p>	<p style="text-align: center;">Article 29 Registration</p> <p>All producers of spirit drinks after the entry into force of this law within one (1) year must be registered in the Ministry.</p>	<p style="text-align: center;">Član 29 Snimanje</p> <p>Svi proizvođači alkoholnih jakih pića nakon stupanja na snagu ovog zakona u roku od jedne (1) godine moraju biti registrovani u Ministarstvu.</p>
<p style="text-align: center;">Neni 30 Nxjerrja e akteve nënligjore</p> <p>Ministria për zbatimin e këtij ligji do të nxjerr akte nënligjore në afat prej një (1) viti nga dita e hyrjes në fuqi të këtij Ligji.</p>	<p style="text-align: center;">Article 30 Issuance of sub-legal acts</p> <p>The Ministry shall, for the purpose of implementing this Law, issue sub-legal acts within one (1) year after this Law comes into force.</p>	<p style="text-align: center;">Član 30 Donošenje podzakonskih akata</p> <p>Ministarstvo za sprovođenje ovog zakona će izdati podzakonske akte u roku od jedne (1) godine od dana stupanja na snagu ovog zakona.</p>

<p style="text-align: center;">Neni 31</p> <p>Pjesë përbërëse e këtij Ligji janë Shtojca I, II , III dhe Shtojca IV.</p> <p style="text-align: center;">Neni 32 Hyrja në fuqi</p> <p>Ky ligji hyn në fuqi pesëmbëdhjetë (15) ditë pas publikimit në Gazetën Zyrtare të Republikës së Kosovës.</p> <p style="text-align: right;">Glauk Konjufca</p>	<p style="text-align: center;">Article 31</p> <p>Annex I, II, III and Annex IV are integral parts of this Law.</p> <p style="text-align: center;">Article 32 Entry into force</p> <p>This law shall enter into force fifteen (15) days after publication in the Official Gazette of the Republic of Kosovo.</p> <p style="text-align: right;">Glauk Konjufca</p>	<p style="text-align: center;">Član 31</p> <p>Sastavni dio ovog zakona su Aneksi I, II, III i Aneks IV</p> <p style="text-align: center;">Član 32 Stupanje u snagu</p> <p>Ovaj zakon stupa na snagu petnaest (15) dana od objavljivanja u Službenom listu Republike Kosovo.</p> <p style="text-align: right;">Glauk Konjufca</p>
<hr/> <p style="text-align: center;">Kryetar i Kuvendit të Republikës së Kosovës</p>	<hr/> <p style="text-align: center;">President of the Assembly of the Republic of Kosovo</p>	<hr/> <p style="text-align: center;">Predsednik Skupštine Republike Kosovo</p>

SHTOJCA I	ANNEX 1	ANEKS I
<p>KATEGORITË E PIJEVE TË FORTA ALKOOLIKE</p> <p>Rumi</p> <p>Rumi është:</p> <p>1.1. pije e fortë alkoolike, e cila përfitohet ekskluzivisht nga fermentimi alkoolik dhe distilimi i melasës ose shurupit i përfituara nga prodhimet e sheqerit nga kallam sheqeri ose fermentimin alkoolik dhe distilimin e lëngut nga kallam sheqeri më pak se 96% vol, ashtu që distilati përmban veti specifike organoleptike të rumit.</p> <p>1.2. fortësia alkoolike të rumi e cila del në treg si prodhim i gatshëm ka me së paku 37,5% vol;</p> <p>1.3. Nuk lejohet shtimi i alkoolit pavarësisht a është ai i holluar apo i paholluar;</p> <p>1.4. Rumi nuk mund të aromatizohet;</p> <p>1.5. Rumi mund të ëmbëlsohet për të arritur shijen përfundimtare. Sidoqoftë, produkti përfundimtar nuk duhet të përmbajë më shumë se 20 gram ëmbëlsues për litër, të shprehur si sheqer invert</p> <p>1.6. Në rastin e treguesve gjeografikë të regjistruar në përputhje me këtë Rregullore, emri ligjor i rumit mund të plotësohet me:</p>	<p>CATEGORIES OF SPIRIT DRINKS</p> <p>Rum</p> <p>Rum is:</p> <p>1.1. a spirit drink produced exclusively by the distillation of the product obtained by the alcoholic fermentation of molasses or syrup produced in the manufacture of cane sugar or of sugar-cane juice itself, distilled at less than 96 % vol., so that the distillate has the discernible specific organoleptic characteristics of rum.</p> <p>1.2. The minimum alcoholic strength by volume of rum shall be 37,5 %.</p> <p>1.3. No addition of alcohol, diluted or not, shall take place.</p> <p>1.4. Rum shall not be flavoured.</p> <p>1.5. Rum may be sweetened in order to round off the final taste. However, the final product may not contain more than 20 grams of sweetening products per litre, expressed as invert sugar.</p> <p>1.6. In the case of geographical indications registered under this Regulation, the legal name of rum may be supplemented by:</p>	<p>KATEGORIJE JAKIH ALKOHOLNIH PIĆA</p> <p>1. Rum</p> <p>1. Rum je :</p> <p>1.1. jako alkoholno piće, koje se dobija isključivo alkoholnom fermentacijom i destilacijom melase ili sirupa dobijenim od šećernih proizvoda iz šećerne trske ili alkoholnom fermentacijom i destilacijom soka od šećerne trske manje od 96 vo% vol, tako da destilat sadrži specifična svojstva organoleptičkog ruma.</p> <p>1.2. jačina alkohola ruma koji izlazi na tržište kao gotov proizvod ima najmanje 37,5% vol;</p> <p>1.3. Nije dozvoljeno dodavanje alkohola bez obzira da li je razblažen ili nerazređen;</p> <p>1.4. Rum se ne može aromatizirati;</p> <p>1.5. Rum se može zasladiti da bi se postigao konačan ukus. Međutim, krajnji proizvod ne bi trebalo da sadrži više od 20 grama zaslađivača po litru, izražen kao invertni šećer</p> <p>1.6. U slučaju geografskih oznaka registrovanih u skladu sa ovom uredbom, pravni naziv ruma može se dopuniti:</p>

<p>i. termi "traditionnel" ose "tradicional" nëse rumi në fjalë është:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prodhuar me distilim në më pak se 90% vol., pas fermentimit alkoolik të lëndëve të para nga të cilat është marrë alkooli dhe me origjinë ekskluzivisht nga vendi i prodhimit në fjalë , dhe - ka një përmbajtje të lëndës së paqëndrueshme të barabartë ose më të madhe se 225 gram për hektolitër të llogaritur në 100% vol alkool dhe. - nuk është ëmbëlsuar <p>ii. me termin "bujqësor" nëse rumi në fjalë plotëson kërkesat e pikës i. dhe prodhohet ekskluzivisht me distilim pas fermentimit alkoolik të lëngut të kallamit të sheqerit. Termi "bujqësor" përdoret vetëm në rastin e një treguesi gjeografik të një prej departamenteve franceze jashtë shtetit ose Rajonit Autonom të Madeira.</p> <p>Me këtë pikë nuk cenohet përdorimi i termit "bujqësor", "traditionnel" ose "tradicional" në lidhje me çdo produkt që nuk mbulohet nga kjo kategori, në përputhje me kriteret e tij specifike.</p> <p>2. Whisky - Viski</p>	<p>(i). the term ‘traditionnel’ or ‘tradicional’, provided that the rum in question:</p> <ul style="list-style-type: none"> — has been produced by distillation at less than 90 % vol., after alcoholic fermentation of alcohol-producing materials originating exclusively from the place of production considered, and — has a volatile substances content equal to or exceeding 225 grams per hectolitre of 100 % vol. alcohol, and — is not sweetened; <p>(ii) the term ‘agricultural’, provided that the rum in question complies with the requirements under point (i) and has been produced exclusively by distillation after alcoholic fermentation of sugar-cane juice. The term ‘agricultural’ may only be used in the case of a geographical indication of a French Overseas Department or the Autonomous Region of Madeira.</p> <p>This point shall be without prejudice to the use of the term ‘agricultural’, ‘traditionnel’ or ‘tradicional’ in connection with any product not covered by this category, in accordance with their own specific criteria.</p> <p>2. Whisky or whiskey</p>	<p>i. izraz „traditionnel“ ili "tradicionalni“ ako je u pitanju rum:</p> <ul style="list-style-type: none"> - proizvedeno destilacijom manje od 90 % vol., nakon alkoholne fermentacije sirovina iz kojih se alkohol dobija i poreklom isključivo iz dotičnog mesta proizvodnje, i - ima nestabilan sadržaj supstanci jednak ili veći od 225 grama po hektolitru izračunat na 100 % vol alkohola i. - i nije zaslađen <p>ii. sa izrazom „poljoprivredni“ ako dotični rum ispunjava uslove iz tačke i. a proizvodi se isključivo destilacijom nakon alkoholne fermentacije soka od šećerne trske. Izraz „poljoprivreda“ koristi se samo u slučaju geografske oznake jednog od francuskih departmana van zemlje ili autonomne Regije Madeira.</p> <p>Ovom tačkom ne krši se upotreba izraza „poljoprivredni“, „traditionnel“ ili „tradicionalan“ u odnosu na bilo koji proizvod koji se ne pokriva ovom kategorijom, u skladu sa njenim posebnim kriterijumima.</p> <p>2. Whisky - Viski</p>
---	--	--

<p>Viski është pije e fortë alkoolike, e cila përfitohet ekskluzivisht:</p> <p>i. nga distilimi i një lëngu prej drithërave të maltuar me apo pa farë të plotë të drithërave tjera:</p> <p>e sheqerosur nga amilaset e maltuara në përmbajtjen e tij me apo pa enzime të tjera natyrale;</p> <p>i cili fermenton me shtimin e tharëve;</p> <p>ii. përfitohet nga një apo më shumë destilate më pak se 94,8 % vol, ashtu që destilati e ruan aromën dhe shijen e materies bazë;</p> <p>iii. nga një pjekje së paku tre vjeçare të destilatit final në enë druri, me një kapacitet prej më së shumti 700 litrash. Destilati përfundimtar, të cilit mund ti shtohet vetëm ujë dhe karamel (për ngjyrosje), mban ngjyrën, aromën dhe shijen si rrjedhojë e procedurave të prodhimit nga pikat 1.1., 1.2. dhe 1.3.</p> <p>b). Fortësia alkoolike e Viskit i cili vendoset në treg si prodhim i gatshëm është më së paku 40% vol.</p> <p>c). Nuk është i lejuar shtimi i alkoolit të holluar apo të pa holluar.</p> <p>d) <i>Whisky</i> ili <i>whiskey</i> nuk ëmbëlzohet, edhe në rastet e përmbylljes së shijes, ose aromatizimit, nuk</p>	<p>(a) Whisky or whiskey is a spirit drink produced exclusively by carrying out all of the following production operations:</p> <p>(i) distillation of a mash made from malted cereals, with or without whole grains of unmalted cereals, which has been:</p> <p>— saccharified by the diastase of the malt contained therein, with or without other natural enzymes,</p> <p>— fermented by the action of yeast;</p> <p>(ii) each and every distillation is carried out at less than 94,8 % vol., so that the distillate has an aroma and taste derived from the raw materials used;</p> <p>(iii) maturation of the final distillate for at least three years in wooden casks not exceeding 700 litres capacity. The final distillate, to which only water and plain caramel (for colouring) may be added, shall retain the colour, aroma and taste it derived from the production process referred to in points 1.1., 1.2. and 1.3.</p> <p>(b) The minimum alcoholic strength by volume of whisky or whiskey shall be 40 %.</p> <p>(c) No addition of alcohol, diluted or not, shall take place.</p> <p>(d) Whisky or whiskey shall not be sweetened, even for rounding off the taste, or flavoured, or contain</p>	<p>(a) Viski je jako alkoholno piće koja se isključivo dobija:</p> <p>i. destilacijom soka od sladnih žitarica sa ili bez celih semena-zrna drugih žitarica:</p> <p>- ušćeren od sladne amilaze u svom sadržaju sa ili bez drugih prirodnih enzima;</p> <p>- koji fermentira uz dodatak kvasca;</p> <p>ii. dobija se iz jednog ili više destilata manje od 94,8 % vol, tako da destilat zadržava aromu i ukus osnovne supstance;</p> <p>iii. od pečenja od najmanje tri godine konačne destilacije u drvenim posudama, kapaciteta najviše 700 litara. Završni destilat, kome se mogu dodati samo voda i karamel (za bojenje), zadržava boju, aromu i ukus kao rezultat proizvodnih postupaka iz tačaka 1.1., 1.2. i 1.3.</p> <p>b). Jačina alkohola Viskija koja se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 40 vol.%. </p> <p>c). Nije dozvoljeno dodavanje razblaženog ili nerazređenog alkohola.</p> <p>d) <i>Whisky</i> ili <i>viski</i> se ne zaslađuju, čak ni u slučaju završavanja ukusa ili aromatizacije, ne smeju sadržati</p>
---	---	--

<p>mund të përmbajë aditive, përveç karamelit (E 150 a) si lëndë për përshtatjen e ngjyrës.</p> <p>d) Emri ligjor "uiski" ose "uiski" mund të plotësohet me termin "malt i vetëm" vetëm nëse është distiluar ekskluzivisht nga malti i elbit në një distileri.</p> <p>3. Rakia nga drithërat</p> <p>1. Pijet e forta alkoolike të prodhuara nga drithërat janë pijet të cilat prodhohen ekskluzivisht nga lëngu i fermentuar nga farërat e plota të një drithi dhe të cilat i dëshmojnë vetitë sensorike të materieve bazë të përdorura.</p> <p>2. Me përjashtim të “Drithërave”, fortësia minimale alkoolike sipas volumit të pijeve alkoolike të drithërave duhet të jetë 35%</p> <p>3). Nuk është i lejuar shtimi i alkoolit të holluar apo të pa holluar.</p> <p>4. Pijet e forta alkoolike të prodhuar nga drithërat nuk lejohen të aromatizohen.</p> <p>5. Pijet e forta alkoolike prodhuar nga drithërat mund ti shtohet vetëm karamel për përshtatjen e ngjyrës.</p> <p>6. Rakija e prodhuar nga drithërat mund të shënohet - etiketohet si “Brandy nga drithërat”, nëse është e distiluar me pak se 95% vol. alkool nga farate plota</p>	<p>any additives other than plain caramel (E 150a) used for adjusting the colour.</p> <p>(e) The legal name of ‘whisky’ or ‘whiskey’ may be supplemented by the term ‘single malt’ only if it has been distilled exclusively from malted barley at a single distillery.</p> <p>3. Grain spirit</p> <p>1. Grain spirit is a spirit drink produced exclusively by the distillation of a fermented mash of whole grain cereals and having organoleptic characteristics derived from the raw materials used.</p> <p>2. With the exception of „Corn“ the minimum alcoholic strength by volume of grain spirit shall be 35 %.</p> <p>3. No addition of alcohol, diluted or not, shall take place.</p> <p>4. Grain spirit drinks produced are not allowed to be flavored.</p> <p>5. Grain spirit may only contain added caramel as a means of adjusting the colour.</p> <p>6. A grain spirit may bear the legal name ‘grain brandy’ if it has been produced by distillation at less than 95 % vol. from a fermented mash of whole</p>	<p>aditive, osim karamele (E 150 a) kao sredstva za podešavanje boje.</p> <p>d) Pravni naziv“uiski“ ili „viski“ može se dopuniti izrazom „sami-single malt“ samo ako se destiluje isključivo iz ječmenog slada u destileriju.</p> <p>3. Rakija od Žitarica</p> <p>1. Alkoholna jaka pića proizvedena od žitarica su pića koja se proizvode isključivo od fermentisane tečnosti iz celih semenki žitarica i koja svedoče o senzornim svojstvima osnovnih supstanci koje se koriste.</p> <p>2. Sa izuzetkom „žitarica“, minimalna alkoholna jačina prema zapremini alkoholnih pića žitarica mora biti 35%</p> <p>3. Nije dodavanje razblaženog ili nerazređenog alkohola.</p> <p>4. Jakih alkoholna pića proizvedena od žitarica ne dozvoljava se aromatizovanje.</p> <p>5. Alkoholna jaka pića proizvedena od žitarica mogu se dodati samo karamel za usklađivanje boja.</p> <p>6. Rakija napravljena od žitarica može se označiti oznakom „Rakija od žitarica“, ako je destilovana sa manje od 95 vol. alkohol iz celih fermentata i</p>
--	---	---

<p>të drithërave të fermentuar të cilat dëshmojnë vetitë organoleptike të materies bazë.</p> <p>7. Fjala "drithëra" në emrin ligjor "raki drithërash" mund të zëvendësohet me emrin e drithërave të përdorura ekskluzivisht në prodhimin e kësaj pije të fortë alkool.</p> <p>7. Rakia nga vera</p> <p>1.Rakia nga vera është pije e cila:</p> <p>1.1. përfitohet ekskluzivisht nga distilati i verës, i cili përfitohet me distilimin e verës ose verës së përforcuar për distilim ose ridistilimin e distilatit të verës në më pak se 86% volum alkool;</p> <p>1.2. përmbajnë sasinë e lendëve avulluese prej më së paku 125 g/hl përllogaritur në 100% volum alkooli;</p> <p>1.3. përmbajnë sasinë më të lartë të metanolit prej 200 g/hl përllogaritur në 100% volum alkooli.</p> <p>2. Fortësia alkoolike e pijeve alkoolike nga vera e cila vendoset në treg si prodhim i gatshëm është më së paku 37,5% vol;</p> <p>3. Nuk është i lejuar shtimi i alkoolit të holluar ose të pa holluar;</p>	<p>grain cereals, presenting organoleptic features deriving from the raw materials used.</p> <p>7. In the legal name ‘grain spirit’ or ‘grain brandy’, the word ‘grain’ may be replaced with the name of the cereal used exclusively in the production of the spirit drink.</p> <p>7. Wine spirit</p> <p>1. Wine spirit is a spirit drink which meets the following requirements:</p> <p>1.1. it is produced exclusively by the distillation at less than 86 % vol. of wine, wine fortified for distillation or wine distillate distilled at less than 86 % vol.;</p> <p>1.2. it has a volatile substances content equal to or exceeding 125 grams per hectolitre of 100 % vol. alcohol;</p> <p>1.3. it has a maximum methanol content of 200 grams per hectolitre of 100 % vol. alcohol.</p> <p>2. The minimum alcoholic strength by volume of wine spirit shall be 37,5 %.</p> <p>3. No addition of alcohol, diluted or not, shall take place.</p>	<p>fermentisanih žitarica koji svedoče o organoleptičkim svojstvima osnovne supstance.</p> <p>7. Reč „žitarice“ u pravnom nazivu „rakija od žitarica“ može se zameniti nazivom žitarica koje se koriste isključivo u proizvodnji ovog jakog alkoholnog pića.</p> <p>7. Rakija od vina</p> <p>1.Rakija od vina je piće koje:</p> <p>1.1. dobija se 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;</p> <p>1.2. sadrži količinu isparljivih materija od najmanje 125 grama po hektolitr preračunato na 100% vol . alkohola;</p> <p>1.3. sadrži maksimalnu količinu metanola od 200 grama po hektolitr preračunato na 100% vol . alkohola;</p> <p>2. Jačina lcohola alkoholnih pića od vina koja se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 37,5% vol.;</p> <p>3. Nije dozvoljeno dodavanje razređenog ili nerazređenog alkohola.</p>
---	---	---

<p>4. Rakia nga vera nuk lejohen të aromatizohen. Përfundimisht lejohet mundësia e prodhimit sipas procedurave tradicionale.</p> <p>5. Pijeve alkoolike nga vera mund ti shtohet vetëm karamel me qëllim të përshatjes së ngjyrës.</p> <p>6. Rakia nga vera mund të ëmbëlsohet me qëllim rumbullakësoj shijen përfundimtare. Por prodhimi final nuk guxon të përmbajë më shumë se 20 gram ëmbëlsues për litër, të shprehur si sheqer invert.</p> <p>7. Pijet alkoolike nga vera i nënshtrohen pjekurisë, ajo edhe më tutje del në qarkullim si “raki e verës”, me kusht që pjekuria të jetë e ngjajshme në afatin kohor të përcaktuar sipas kategorisë 5.</p> <p>8. Me këtë ligj nuk vihet në pyetje përdorimi i termit „Brantwein“ në kombinim me shprehjenessig“ në prezantimin dhe etiketimin e uthullës.</p> <p>5.Brandy - Weinbrand</p> <p>1. Brandy është pije e fortë alkoolike:</p> <p>1.1. përfitohet nga rakia e verës me ose pa shtimin e distilatit të verës dhe e cila është e distiluar në më pak se 94,8 % vol dhe nëse ky</p>	<p>4. Wine spirit shall not be flavoured. This shall not preclude traditional production methods.</p> <p>5. Wine spirit may only contain added caramel as a means of adjusting the colour.</p> <p>6. Wine spirit may be sweetened in order to round off the final taste. However, the final product may not contain more than 20 grams of sweetening products per litre, expressed as invert sugar.</p> <p>7. Where wine spirit has been matured, it may continue to be placed on the market as ‘wine spirit’ provided that it has been matured for as long as, or longer than, the maturation period provided for in respect of the spirit drink defined under category 5.</p> <p>8. This Regulation shall be without prejudice to the use of the term ‘Brantwein’ in combination with the term ‘essig’ in the presentation and labelling of vinegar.</p> <p>5. Brandy or Weinbrand</p> <p>1. Brandy is a spirit drink which meets the following requirements:</p> <p>1.1. it is produced from wine spirit to which wine distillate may be added, provided that that wine distillate has been distilled at less than 94,8</p>	<p>4. Rakija od vina se ne sme aromatizirati, izuzev dozvoljava se mogućnost proizvodnje prema tradicionalnim metodama.</p> <p>5. Alkoholnim pićima od vina može se dodati jedino karamel s ciljem prilagođavanja boje</p> <p>6. Rakija od vina može se zasladiti kako bi se zaokružio konačan ukus. Ali krajnji proizvod ne sme da sadrži više od 20 grama zaslađivača po litru, izraženog kao invertni šećer.</p> <p>7. Alkoholna pića od vina podležu zrelosti, ona i dalje izlazi u promet kao „vinska rakija“, pod uslovom da je zrelost slična u vremenskom roku određenom prema kategoriji 5.</p> <p>8. Ovim zakonom ne dovodi se u pitanje upotrebu izraza „Brantwein“ u kombinaciji sa izrazom „sigig“ u prezentaciji i označavanju sirćeta.</p> <p>5.Brandy - Weinbrand</p> <p>1. Brandy je jako alkoholno piće:</p> <p>1.1. dobija se iz vinske rakije sa ili bez dodatka vinskog destilata , koja je destilirana na manje od 94,8% vol . i ako ovaj destilat sadrži više od 50% sadržine alkohola u gotovog proizvoda;</p>
--	---	---

<p>distilat përbën më së shumti 50 % të përbërjes së alkoolit të prodhimit final;</p> <p>1.2. e cila qëndron një vit për tu maturuar ose ruhet më së paku gjashtë muaj në enë druri nga bungu, tek të cilat kapaciteti duhet të jetë më e vogël se 1000 litra;</p> <p>1.3. e cila përmban përbërjen e lëndëve avulluese prej më pak se 125 g/hl përlllogaritur në 100% volum alkooli të cilat ekskluzivisht kanë origjinë nga distilati ose ridestilati i materieve të përdorura;</p> <p>1.4. e cila përmban sasinë maksimale të metanolit prej 200 g/hl përlllogaritur në 100% volum alkooli.</p> <p>2. Fortësia alkoolike e Brandy- it i cili vendoset në treg si prodhim i gatshëm është më së paku 36 % volum.</p> <p>3. Nuk është i lejuar shtimi i alkoolit të holluar apo të pa holluar;</p> <p>4. Brandy i ruajtur në enë druri nuk lejohet të aromatizohet. Përrjashtimisht lejohet mundësia e prodhimit sipas procedurave tradicionale.</p> <p>5. Brandy-it të ruajtur në enë druri mund ti shtohet karamel për përshtatjen e ngjyrës.</p>	<p>% vol. and does not exceed a maximum of 50 % of the alcoholic content of the finished product;</p> <p>1.2. it has matured for at least one year in oak receptacles with a capacity of at least 1 000 litres each; or</p> <p>1.3. it has a volatile substances content equal to or exceeding 125 grams per hectolitre of 100 % vol. alcohol, and derived exclusively from the distillation of the raw materials used;</p> <p>1.4. it has a maximum methanol content of 200 grams per hectolitre of 100 % vol. alcohol.</p> <p>2. The minimum alcoholic strength by volume of brandy or Weinbrand shall be 36 %.</p> <p>3. No addition of alcohol, diluted or not, shall take place.</p> <p>4. Brandy shall not be flavoured. This shall not preclude traditional production methods.</p> <p>5. Brandy may only contain added caramel as a means of adjusting the colour.</p>	<p>1.2. koji traje godinu dana da sazri ili se čuva najmanje šest meseci u hrastovim drvenim posudama, u kojima kapacitet mora biti manji od 1000 litara;</p> <p>1.3. koje sadrži količinu isparljivih materija od najmanje 125 g/hl preračunato na 100% vol. alkohola, a koja mora proizlaziti isključivo imaju poreklo od destilata ili redestilacijom upotrebljenih materija;</p> <p>1.4. koje sadrži maksimalnu količinu metanola od 200 g/ hl preračunato na 100% vol. alkohola.</p> <p>2. Alkoholna jačina Brandi-a koji se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 36% vol.</p> <p>3. Nije dozvoljeno dodavanje razređenog ili nerazređenog alkohola.</p> <p>4. Brand sačuvan u drvnu posudu se ne sme aromatizirati. Izuzev dozvoljava se mogućnost prema tradicionalnim metodama proizvodnje.</p> <p>5. Brandi očuvan u drvene sudove sme se dodati karamel za prilagođavanje boje .</p>
--	--	---

<p>6. Brandy ose Weinbrand mund të ëmbëlsohet me qëllim rumbullakësoj shijen përfundimtare. Por prodhimi final nuk guxon të përmbajë më shumë se 35 gram ëmbëlsues për litër, të shprehur si sheqer invert.</p> <p>1. Rakia nga bërsitë e rrushit</p> <p>1. Rakia nga bërsitë e rrushit është pije e fortë alkoolike, për të cilin vlejné kushtet si vijon:</p> <p>1.1. përfitohet ekskluzivisht nga bërsitë e fermentuara dhe të distiluara të rrushit – drejtpërdejtë nga avulli i ujit ose pas shtimit të ujit;</p> <p>1.2. në 100 kg bërsi të përdorur lejohet më së shumti mund të shtohet 25 kg fundërrinë e verës.</p> <p>1.3. alkooli i përfituar nga sasia e fundërrinës nuk lejohet ta tejkalojë 35% të sasisë së përgjithshme të prodhimit final;</p> <p>1.4. distilimi kryhet duke i shtuar bërsi e cila duhet të ketë më pak se 86 % vol alkool;</p> <p>1.5. ridistilimi është i lejuar me të njëjtën fortësi alkooli;</p> <p>1.6. përbërja e lendëve avulluese te ky destilat duhet të jetë më së paku prej 140 g/hl përlllogaritur në 100% vol alkooli dhe përbërja</p>	<p>6. Brandy or Weinbrand may be sweetened in order to round off the final taste. However, the final product may not contain more than 35 grams of sweetening products per litre, expressed as invert sugar.</p> <p>1. Grape marc spirit</p> <p>1. Brandy or grape marc spirit is a spirit drink which meets the following requirements:</p> <p>1.1. it is produced exclusively from grape marc fermented and distilled either directly by water vapour or after water has been added;</p> <p>1.2. a quantity of lees may be added to the grape marc that does not exceed 25 kg of lees per 100 kg of grape marc used;</p> <p>1.3. the quantity of alcohol derived from the lees shall not exceed 35 % of the total quantity of alcohol in the finished product;</p> <p>1.4. distillation is performed by adding grape marc which must have less than 86% vol alcohol;</p> <p>1.5. redistillation is allowed with the same alcohol strength;</p> <p>1.6. it has a volatile substances content equal to or exceeding 140 grams per hectolitre of 100 % vol. alcohol and has a maximum methanol</p>	<p>6. Rakija ili Veinbrand mogu se zasladiti kako bi se zaokružio konačan ukus. Ali krajnji proizvod ne sme da sadrži više od 35 grama zaslađivača po litru, izraženog kao invertni šećer.</p> <p>1. Rakija od groždane komine - taloga</p> <p>1. Rakija od groždane komine ili komovica je jako alkoholno piće, za koje važe sledeći uslovi:</p> <p>1.1. dobija se isključivo iz fermentisane groždane komine i destilovana neposredno s vodenom parom ili posle dodavanja vode;</p> <p>1.2. na 100 kg upotrebljene groždane komine dozvoljava se dodati najviše 25 kg taloga vina;</p> <p>1.3. dobijeni alkohol od količine taloga ne dozvoljava preći 35% ukupne količine alkohola gotovog proizvoda;</p> <p>1.4. destilacija se vrši dodavanjem taloga koje moraju imati manje od 86 % vol alkohola;</p> <p>1.5. redestilacija je dozvoljena sa istom jačinom alkohola;</p> <p>1.6. sadržina isparljivih materija treba da bude najmanje 140 g / hl preračunato na 100% vol .</p>
---	--	--

<p>më e lartë e metanolit 1000 g/hl përlllogaritur në 100% vol alkooli.</p> <p>2. Fortësia alkoolike e rakisë nga bërsitë e rrushit i cila vendoset në treg si prodhim i gatshëm është më së paku 37,5 % vol.</p> <p>3. Nuk është i lejuar shtimi i alkoolit të holluar apo të pa holluar,</p> <p>4. Rakia nga bërsitë e rrushit nuk lejohet të aromatizohet. Përjashtimisht lejohet mundësia e prodhimit sipas procedurave tradicionale.</p> <p>5. Rakisë nga bërsitë e rrushit mund ti shtohet karamel me ngjyrë për ti ja përshtatur ngjyrën.</p> <p>6. Rakia nga bërsitë e rrushit mund të ëmbëlsohet me qëllim rrumbullakësoj shijen përfundimtare. Por prodhimi final nuk guxon të përmbajë më shumë se 20 gram ëmbëlsues për litër, të shprehur si sheqer invert.</p>	<p>content of 1 000 grams per hectolitre of 100 % vol. Alcohol</p> <p>2. The minimum alcoholic strength by volume of grape marc spirit or grape marc shall be 37,5 %.</p> <p>3. No addition of alcohol, diluted or not, shall take place.</p> <p>4. Grape marc spirit or grape marc shall not be flavoured. This shall not preclude traditional production methods.</p> <p>5. Grape marc spirit or grape marc may only contain added caramel as a means of adjusting the colour.</p> <p>6. Grape marc spirit or grape marc may be sweetened in order to round off the final taste. However, the final product may not contain more than 20 grams of sweetening products per litre, expressed as invert sugar.</p>	<p>alkohola maksimalna sadržina metanola od 1000 g/hl preračunato na 100% vol . alkohola.</p> <p>2. Alkoholna jačina rakije od groždane komine - komovice koja se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 37,5% vol.</p> <p>3. Nije dozvoljeno dodavanje razređenog ili nerazređenog alkohola.</p> <p>4. Rakija od groždane komine - komovica se ne sme aromatizirati. Izuzev dozvoljava se mogućnost proizvodnje prema tradicionalnim procedurama.</p> <p>5. Rakija od groždane komine sme se dodati bojeni karamel za prilagođavanje boje .</p> <p>6. Rakija od groždane komine može se zasladiti s ciljem zaokruživanja konačanog ukusa. Ali krajnji proizvod ne sme da sadrži više od 20 grama zaslađivača po litru, izraženog kao invertni šećer.</p>
<p>7. Rakia nga bërsitë e frutave</p> <p>1. Rakia e prodhuar nga bërsitë e frutave është pije e fortë alkoolike, për të cilin vlejnjë kushtet e mëposhtme:</p> <p>1.1. rakija përfitohet ekskluzivisht nga fermentimi dhe distilimi i bërsitë e frutave, duke i përjashtuar ato të rrushit, në më pak se 86 % vol;</p>	<p>7. Fruit marc spirit</p> <p>1. Fruit marc spirit is a spirit drink which meets the following requirements:</p> <p>1.1. It is produced exclusively by fermentation and distillation of fruit marc other than grape</p>	<p>7. Rakija od voćne komine-taloga</p> <p>1. Rakija proizvedena od voćne komine je jedno jako alkoholno piće, za koje važe sledeći uslovi:</p> <p>1.1. rakija dobijeno je isključivo fermentacijom i destilacijom voćne komine , isključujući one od grožđa, na manje od 86% vol . alkohola;</p>

<p>1.2. rakia përmban materie avulluese prej më së paku prej 200 g/hl përlllogaritur në 100% volum alkooli;</p> <p>1.3. përmban sasinë maksimale të metanolit prej 1500 gr/hl përlllogaritur në 100% vol alkooli;</p> <p>1.4. në rastet e bërsive nga frutet bërthamore përbërja e acidit cianhidrik të ky destilat duhet të jetë më së shumti 7 g/hl përlllogaritur në 100% vol alkooli;</p> <p>1.5. ridestilimi me të njëjtën përbërje të alkoolit është i lejuar në pajtim me pikën (1.1.).</p> <p>2. Fortësia e alkoolit nga bërsitë frutore i cili vendoset në treg si produkt i gatshëm minimalisht duhet të jetë 37,5 % vol.</p> <p>3. Nuk është i lejuar shtimi i alkoolit të holluar apo të pa holluar;</p> <p>4. Rakia nga bërsitë frutore nuk lejohet të aromatizohet.</p> <p>5. Rakisë nga bërsitë frutor mund ti shtohet nje sasi karameli për të përshtatur ngjyrën.</p>	<p>marc and both of the following conditions are fulfilled:</p> <p>1.2. it has a minimum volatile substances content of 200 grams per hectolitre of 100 % vol. alcohol;</p> <p>1.3. the maximum methanol content shall be 1500 grams per hectolitre of 100 % vol. alcohol;</p> <p>1.4. the maximum hydrocyanic acid content shall be 7 grams per hectolitre of 100 % vol. alcohol in the case of stone-fruit marc spirit.</p> <p>1.5. redistillation with the same alcohol composition is permitted in accordance with point (1.1.).</p> <p>2. The minimum alcoholic strength by volume of fruit marc spirit shall be 37,5 %.</p> <p>3. No addition of alcohol, diluted or not, shall take place.</p> <p>4. Fruit marc spirit shall not be flavoured.</p> <p>5. Fruit marc spirit may only contain added caramel as a means of adjusting the colour.</p>	<p>1.2. rakija sadrži količinu isparljivih materija od najmanje 200 g /hl preračunato na 100% vol alkohola;</p> <p>1.3. sadrži maksimalnu količinu metanola od 1500 g /h/l/ preračunato na 100% vol . alkohola;</p> <p>1.4. u slučaju voćne komine od koštuničavog voća, maksimalni sadržaj cijanovodične kiseline je 7 g/h/l/ preračunato na 100% vol . alkohola;</p> <p>1.5. redestilacija na istu sadržinu alkohola je dozvoljena u skladu sa tačkom (1.1.).</p> <p>2. Tvrdoća alkohola iz voćnih taloga koja se stavlja u promet kao gotov proizvod najmanje treba da bude 37,5 vol.%. </p> <p>3. Nije dozvoljena dodavanje razblaženog ili nerazređenog alkohola;</p> <p>4. Rakija od voćnih taloga ne dozvoljava se aromatizuje.</p> <p>5. Rakiji od voćnih taloga može se dodati količina karamele za prilagodžavanje boje.</p>
--	--	--

<p>6. Rakia nga bërsitë e rrushit mund të ëmbëlsohet me qëllim rumbullakësoj shijen përfundimtare. Por prodhimi final nuk guxon të përmbajë më shumë se 20 gram ëmbëlsues për litër, të shprehur si sheqer invert.</p> <p>7. Emërtimi, përshkrimi me të cilin rakija nga bërsitë frutore që vendoset në treg duhet të jetë e përbërë nga emrat e pemëve dhe shprehjeve “raki nga bërsitë”. Nëse përdoren bërsitë nga llojet e disa frutave atëherë përdoret emërtimi “rakija nga bërsitë frutore” të cilat mund ta plotësojnë emërtimin për secilin lloj të pemëve me renditje rendore në varësi nga sasia e përdorur.</p>	<p>6. Fruit marc spirit may be sweetened in order to round off the final taste. However, the final product may not contain more than 20 grams of sweetening products per litre, expressed as invert sugar.</p> <p>7. The legal name shall consist of the name of the fruit followed by ‘marc spirit’. If marc of several different fruits is used, the legal name shall be ‘fruit marc spirit’ and may be supplemented by the name of each fruit in decreasing order of the quantity used.</p>	<p>6. Rakija sa taloga grožđa može se zasladiti s ciljem zaokruživanja konačanog ukusa. Ali krajnji proizvod ne sme da sadrži više od 20 grama zaslađivača po litru, izraženog kao invertni šećer.</p> <p>7. Naziv, opis po kojem se rakija od voćnih otpada koja se stavlja na tržište mora sastojati od naziva drveća i izraza „rakija od voća“. Ako se koriste talozi od vrsta nekog voća, tada se koristi naziv „rakija od taloga plodiva“, koji može dopuniti naziv za svaku vrstu drveta po redosledu u zavisnosti od količine koja se koristi.</p>
<p>8. Rakia nga rrushi i tharë apo Raisin Brandy</p> <p>1. Rakia nga rrushi i tharë ose Raisin Brandy është pije e fortë alkoolike, e prodhuar ekskluzivisht nga distilimi i ekstraktit të përfituar nga fermentimi alkoolik të rrushit të tharë të varieteteve “Korintha e zezë“ apo „Muscat i Alexandrisë“ të distiluar në më pak se 94,5 % vol, ashtu që destilati të ketë aromë, dhe shije nga materieve bazë.</p> <p>2. Fortësia alkoolike e rakisë nga rrushit të tharë apo Raisin Brandy e cila vendoset në treg si prodhim i gatshëm më së paku është 37,5 % vol.</p> <p>3. Nuk është i lejuar shtimi i alkoolit të holluar apo të pa holluar;</p>	<p>8. Raisin spirit or raisin brandy</p> <p>1. Raisin spirit or raisin brandy is a spirit drink produced exclusively by the distillation of the product obtained by the alcoholic fermentation of extract of dried grapes of the ‘Corinth Black’ or ‘Moscatel of Alexandria’ varieties, distilled at less than 94,5 % vol., so that the distillate has an aroma and taste derived from the raw materials used.</p> <p>2. The minimum alcoholic strength by volume of raisin spirit or raisin brandy shall be 37,5 %.</p> <p>3. No addition of alcohol, diluted or not, shall take place.</p>	<p>8. Rakija od suvog grožđa ili Raisin Brandy</p> <p>1. Rakija od suvog grožđa ili raisin brandi je jako alkoholno piće proizvedeno isključivo destilacijom proizvoda dobijenih alkoholnom fermentacijom ekstrakta sušenog grožđa sorte “Crni Korinth“ ili „muškat iz Alekandrije“, destiliranog na manje od 94,5% vol., tako da destilat ima miris i ukus iz osnovnih sastojaka.</p> <p>2. Alkoholna jakost rakije od suvog grožđica ili raisin brandi koja se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 35% vol .</p> <p>3. Nije dozvoljeno dodavanje razređenog ili nerazređenog alkohola.</p>

<p>4. Rakia nga rrushi i tharë apo Raisin Brandy nuk lejohet të aromatizohet.</p> <p>5. Rakia nga rrushi i tharë apo Raisin Brandy mund ti shtohet vetëm karamel për ti ja përshtatur ngjyrën.</p> <p>6. Rakia nga rrushi i tharë mund të ëmbëlsohet me qëllim rumbullakësoj shijen përfundimtare. Por prodhimi final nuk guxon të përmbajë më shumë se 20 gram ëmbëlsues për litër, të shprehur si sheqer invert.</p> <p>9. Rakia nga frutat e pemëve</p> <p>1. Rakia nga frutat e pemëve është pije e fortë alkoolike e cila:</p> <p>1.1. përfitohet ekskluzivisht nga fermentimi alkoolik dhe nga distilimi i frutave të freskët e të tultë ose nga lëngu i freskët i këtyre frutave – me ose pa mbetje të bërthamës nga kokërrzat e pjesëve të gjelbërta;</p> <p>1.2. distilohet në më pak se 86 % vol, ashtu që destilati ta ruan aromën dhe shijen e materieve bazë të distiluara;</p> <p>1.3. përbërja e materies avulluese duhet të jetë më së paku 200 g/hl përlogaritur në 100% volum alkooli;</p>	<p>4. Raisin spirit or raisin brandy shall not be flavoured.</p> <p>5. Raisin spirit or raisin brandy may only contain added caramel as a means of adjusting the colour.</p> <p>6. Raisin spirit or raisin brandy may be sweetened in order to round off the final taste. However, the final product may not contain more than 20 grams of sweetening products per litre, expressed as invert sugar.</p> <p>9. Fruit spirit</p> <p>1. Fruit spirit is a spirit drink which meets the following requirements:</p> <p>1.1. it is produced exclusively by the alcoholic fermentation and distillation, with or without stones, of fresh and fleshy fruit, including bananas, or the must of such fruit, berries or vegetables;</p> <p>1.2. each and every distillation shall be carried out at less than 86 % vol. so that the distillate has an aroma and taste derived from the raw materials distilled;</p> <p>1.3. it has a volatile substances content equal to or exceeding 200 grams per hectolitre of 100 % vol. alcohol;</p>	<p>4. Rakija od suvog grožđa ili raisin brandi ne sme se aromatizirati .</p> <p>5. Rakija od suvog grožđa ili raisin brandi može se dodati samo karamel za prilagođavanje boje .</p> <p>6. Rakija od suvog grožđa može se zasladiti s ciljem zaokruživanja konačanog ukusa. Ali krajnji proizvod ne sme da sadrži više od 20 grama zaslađivača po litru, izraženog kao invertni šećer.</p> <p>9. Rakija od plodova voća</p> <p>1. Rakija od plodova voća je jako alkoholno piće koje:</p> <p>1.1. je proizvedeno isključivo alkoholnom fermentacijom i destilacijom mesnih sfežih plodova voća ili od soka-mošta od ovih voća , sa ili bez ostataka jezgra iz zrna zelenih delova;</p> <p>1.2. destiluje se na manje od 86% vol. tako da destilat zadrži aromu i ukus destilovanih osnovnih materijala</p> <p>1.3. sadržaj isparljivih materija treba da bude od najmanje 200 g / hl preračunato na 100% vol . alkohola;</p>
---	---	---

<p>1.4. në rastet e fruteve bërthamore përbërja e acidit cijanhidrik të ky destilat duhet të jetë më së shumti 7 g/hl përlogaritur në 100% volum alkooli.</p> <p>2. Përmbajtja maksimale e metanolit prej 1000 gr/hl përlogaritur në 100% volum alkooli.</p> <p>2.1. Përjashtimisht për rakitë tjera nga frutat e pemëve përmbajtja maksimale e metanolit sillet:</p> <p>2.1.1. 1200 g/hl përlogaritur në 100% vol alkooli, nëse destilati përfitohet nga këto fruta:</p> <p>2.1.1.1. kumbullat (<i>Prunus domestica</i> L.);</p> <p>2.1.1.2. kumbullat mirabell (<i>Prunus domestica</i> L. subsp. <i>syriaca</i> (Borkh.) Janch. exMansf.),</p> <p>2.1.1.3. kumbullat e gjata (<i>Prunus domestica</i> L.),</p> <p>2.1.1.4. mollat (<i>Malus domestica</i> Borkh.),</p> <p>2.1.1.5. dardhat (<i>Pyrus communis</i> L.) përveç dardhës së llojit (<i>Pyrus communis</i> L. cv „Williams“),</p> <p>2.1.1.6. mjedrat (<i>Rubus idaeus</i> L.),</p>	<p>1.4. in the case of stone-fruit spirits, it has a hydrocyanic acid content not exceeding 7 grams per hectolitre of 100 % vol. alcohol.</p> <p>2. The maximum methanol content of fruit spirit shall be 1 000 grams per hectolitre of 100 % vol. alcohol,</p> <p>2.1. Exceptionally for other brandies from fruit trees the maximum methanol content is:</p> <p>2.1.1. 1200 g/hl calculated at 100% vol alcohol, if the distillate is obtained from the following fruits:</p> <p>2.1.1.1. plum (<i>Prunus domestica</i> L.),</p> <p>2.1.1.2. quetsch (<i>Prunus domestica</i> L.), — mirabelle (<i>Prunus domestica</i> L. subsp. <i>syriaca</i> (Borkh.) Janch. ex Mansf.),</p> <p>2.1.1.3. long plum (<i>Prunus domestica</i> L.),</p> <p>2.1.1.4. apples (<i>Malus domestica</i> Borkh.).</p> <p>2.1.1.5. pears (<i>Pyrus communis</i> L.) expect pear of the type (<i>Pyrus communis</i> L. Cv „Williams“),</p> <p>2.1.1.6. raspberry – cane (<i>Rubus idaeus</i> L.),</p>	<p>1.4. u slučaju koštuničavog voća maksimalni sadržaj cijanovodične kiseline kod ovog destilata da bude najviše 7 g / hl preračunato na 100% vol . alkohola.</p> <p>2. Maksimalni sadržaj metanola od 1000 g/ hl preračunato na 100% vol Alkohola .</p> <p>2.1. Izuzev za ostale rakije sa plodova voća maksimalna sadržina metanola je:</p> <p>2.1.1. 1200 g / hl izračunato na 100 vol% alkohola, ako se destilat dobije iz ovih voća:</p> <p>2.1.1.1. šljiva (<i>Prunus domestica</i> L.);</p> <p>2.1.1.2. šljiva mirabell (<i>Prunus domestica</i> L. subsp. <i>syriaca</i> (Borkh.) Janch. exMansf.),</p> <p>2.1.1.3. šljiva duga (<i>Prunus domestica</i> L.),</p> <p>2.1.1.4. jabuke (<i>Malus domestica</i> Borkh.),</p> <p>2.1.1.5. kruške (<i>Pyrus communis</i> L.) izuzimajući sortu viljamovka (<i>Pyrus communis</i> L. cv „Williams“),</p> <p>2.1.1.6. malina (<i>Rubus idaeus</i> L.),</p>
---	--	---

<p>2.1.1.7. manaferrat (<i>Rubus fruticosus</i> auct. aggr.),</p> <p>2.1.1.8. kajsiet/ (<i>Prunus armeniaca</i> L.),</p> <p>2.1.1.9. pjeshkët (<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch).</p> <p>i. 1350 g/hl metanol përlogaritur në 100% vol alkooli, nëse distilati përfitohet nga këto lloje të pemëve:</p> <p>1. dardhat e llojit Williams (<i>Pyrus communis</i> L. cv „Williams“),</p> <p>2.1.2.2. rrushit të kuq të frëngut (<i>Ribes rubrum</i> L.),</p> <p>2.1.2.3. rrushit të zi të frëngut (<i>Ribes nigrum</i> L.),</p> <p>2.1.2.4. vadhet e egra (<i>Sorbus aucuparia</i> L.),</p> <p>2.1.2.5. kokrrat e shtogut (<i>Sambucus nigra</i> L.);</p> <p>2.1.2.6. ftonjët (<i>Cydonia oblonga</i> Mill.),</p> <p>2.1.2.7. dëllinja (<i>Juniperus communis</i> L; <i>Juniperus oxicedrus</i>L.).</p>	<p>2.1.1.7. blackberry (<i>Rubus fruticosus</i> auct. aggr.),</p> <p>2.1.1.8. apricots/ (<i>Prunus armeniaca</i> L.),</p> <p>2.1.1.9. peach (<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch).</p> <p>i. in the case of fruit spirits produced from the following fruits or berries, and in respect of which the maximum methanol content shall be 1 350 grams per hectolitre of 100 % vol. alcohol:</p> <p>1.pear of type Williams (<i>Pyrus communis</i> L. cv „Williams“),</p> <p>2.1.2.2. red currant (<i>Ribes rubrum</i> L.),</p> <p>2.1.2.3. blackcurrant (<i>Ribes nigrum</i> L.),</p> <p>2.1.2.4. mountain ash, (<i>Sorbus aucuparia</i> L.),</p> <p>2.1.2.5. common elder (<i>Sambucus nigra</i> L.);</p> <p>2.1.2.6. quince, (<i>Cydonia oblonga</i> Mill.),</p> <p>2.1.2.7. common juniper (<i>Juniperus communis</i> L; <i>Juniperus oxicedrus</i>L.).</p>	<p>2.1.1.7. kupina (<i>Rubus fruticosus</i> auct. aggr.),</p> <p>2.1.1.8.kajsija / (<i>Prunus armeniaca</i> L.),</p> <p>2.1.1.9. breskva (<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch).</p> <p>i. 1350 g / hl metanola ppreraçunato u 100% vol alkohola, ako se destilat dobije iz ovih vrsta voća:</p> <p>1. kruške Vilijams (<i>Pirus communis</i> L. cv „Wiliams“),</p> <p>2.1.2.2. crvenog grožđa ribizle (<i>Ribes rubrum</i> L.),</p> <p>2.1.2.3. crnog grožđa ribizle (<i>Ribes nigrum</i> L.),</p> <p>2.1.2.4. oskoruša (<i>Sorbus aucuparia</i> L.),</p> <p>2.1.2.5. zrna zove (<i>Sambucus nigra</i> L.)</p> <p>2.1.2.6. dunja (<i>Cydonia oblonga</i> Mill.),</p> <p>2.1.2.7. kleka (<i>Juniperus communis</i> L; <i>Juniperus oxicedrus</i>L.).</p>
---	---	---

<p>3. Fortësia alkoolike e rakisë nga frutat e pemëve e cila vendoset në treg si prodhim i gatshëm më së paku është 37,5 % vol.</p> <p>4. Nuk është i lejuar shtimi i alkoolit të holluar apo të pa holluar;</p> <p>5. Rakia nga frutat e pemëve nuk lejohet të aromatizohet.</p> <p>6. Rakia nga pemët mund të ëmbëlsohet me qëllim rumbullakësoj shijen përfundimtare. Por prodhimi final nuk guxon të përmbajë më shumë se 18 gram ëmbëlsues për litër, të shprehur si sheqer invert.</p> <p>7. Emërtimi, përshkrimi me të cilin pranë fjalës raki shtohet emri i frutit, kokrrave ose pjesëve të gjelbërta prej të cilave është prodhuar.</p> <p>8. rakia nga qershitë, vishnjët.</p> <p>9. rakia nga kumbullat.</p> <p>1. rakia nga kajsia.</p> <p>2. rakia pjeshke.</p> <p>3. rakia nga fiku.</p> <p>4. rakia molle.</p> <p>5. rakia dardhe.</p>	<p>3. The alcoholic strength of brandy from fruit trees which is placed on the market as a finished product is at least 37.5% vol.</p> <p>4. No addition of alcohol, diluted or not, shall take place.</p> <p>5. Fruit spirit shall not be flavoured.</p> <p>6. Fruit spirit may be sweetened in order to round off the final taste. However, the final product may not contain more than 18 grams of sweetening products per litre, expressed as invert sugar.</p> <p>7. The legal name of fruit spirit shall be ‘spirit’ supplemented by the name of the fruit, berry or vegetable.</p> <p>8. Brandy from cherry and sour cherry.</p> <p>9. Brandy from plums.</p> <p>1. apricot brandy.</p> <p>2. peach brandy.</p> <p>3. figs brandy.</p> <p>4. apple brandy.</p> <p>5. pear brandy.</p>	<p>3. Alkoholna jačina rakije od plodova voća koja se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 37,5% vol.</p> <p>4. Nije dozvoljeno dodavanje razređenog ili nerazređenog alkohola.</p> <p>5. Rakija od plodova voća se ne sme aromatizirati.</p> <p>6. Rakija od voća može se zasladiti s ciljem zaokruživanja konačanog ukusa. Ali krajnji proizvod ne sme da sadrži više od 18 grama zaslađivača po litru, izraženog kao invertni šećer.</p> <p>7. Naziv, opis uz koji se pored reči rakija dodaje naziv voća, zrna ili zelenih delova od kojih je proizveden.</p> <p>8. rakija od trešanja, višanja.</p> <p>9. rakija od šljiva.</p> <p>1. rakija od kajsije.</p> <p>2. rakija breskva.</p> <p>3. rakija od smokava.</p> <p>4. rakia jabuke.</p> <p>5. rakija od krušaka.</p>
--	--	--

<p>6. rakia nga agrumet,</p> <p>7. rakia nga rrushi i verës ose</p> <p>8. rakia nga frutet tjera.</p> <p>9. Fjala “raki” pas se cilës qëndron emri i frutit nga i cili është prodhuar mund ti zavendësohet emri i frutit vetëm në rast kur rakia është e prodhuar nga frutat e pemëve në vijim:</p> <p>a. kumbullat mirabel (<i>Prunus domestica</i> L. subsp. <i>syriaca</i> (Borkh.) Janch. exMansf.),</p> <p>b. kumbullat (<i>Prunus domestica</i> L.),</p> <p>c. kumbullat e gjata (<i>Prunus domestica</i> L.),</p> <p>d. frutat e maresë (<i>Arbutus unedo</i> L.),</p> <p>e. 5 molla e llojit „Golden Delicious“.</p> <p>18. Me qëllim që etiketimi i të mos shkakttoj huti te konsumatori, ky prodhim duhet të shënohet si “raki” me të cilës qëndrojnë edhe sqarime shtesë:</p> <p>18.1. përshkrimi „William“ mbetet si përshkrim i rakisë së dardhës, e cila përfitohet ekskluzivisht nga dardha e llojit “William”;</p> <p>18.2. nëse rakia prodhohet nga shumë lloje të pemëve, prodhimi mund të vendoset në treg si</p>	<p>6. citrus brandy,</p> <p>7. wine grapes brandy or</p> <p>8. brandy from other fruits.</p> <p>9. The word "brandy" after which stands the name of the fruit from which it is produced can be substituted the name of the fruit only if the brandy is produced from the fruit of the following trees:</p> <p>a. Mirable plums (<i>Prunus domestica</i> L. subsp. <i>syriaca</i> (Borkh.) Janch. exMansf.),</p> <p>b. Plums (<i>Prunus domestica</i> L.),</p> <p>c. Long plums (<i>Prunus domestica</i> L.),</p> <p>d. Strawberry tree (<i>Arbutus unedo</i> L.),</p> <p>e. 5 types of apple „Golden Delicious“.</p> <p>18. In order for the labeling not to confuse the consumer, this product should be marked as "brandy" with which there are additional explanations:</p> <p>18.1. the description "William" remains as a description of pear brandy, which is obtained exclusively from "William" type pears;</p> <p>18.2. if brandy is produced from many types of fruit, the product can be marketed as "tree</p>	<p>6. rakija od citrusa,</p> <p>7. rakija od vinskog grožđa ili</p> <p>8. rakija od drugog voća.</p> <p>9. Reč „rakija“ iza koje stoji naziv voća od kojeg se proizvodi može se zameniti imenom voća samo ako se rakija proizvodi od plodova drveća kako sledi:</p> <p>a. šljiva mirabel (<i>Prunus domestica</i> L. subsp. <i>siriaca</i> (Borkh.) Janch. ekMansf.),</p> <p>b. šljive (<i>Prunus domestica</i> L.),</p> <p>c. duge šljive (<i>Prunus domestica</i> L.),</p> <p>d. plodovi mareze (<i>Arbutus unedo</i> L.),</p> <p>e. 5 vrsta jabuka „Golden Delicious“.</p> <p>18. S ciljem da označavanje ne bi izazvalo zabunu kod potrošača, ovaj proizvod treba označiti kao „rakija“ s kojim postoje i dodatna objašnjenja:</p> <p>18.1. opis „Wiliam“ ostaje kao opis rakije od krušaka, koja se dobija isključivo od krušaka tipa „Vilijam“;</p> <p>18.2. ako se rakija proizvodi od mnogih vrsta voća, proizvod se može plasirati kao „rakija sa drvnih</p>
--	---	---

<p>“raki e pemëve”. Ky emërtim mund të plotësohet me emrat e të gjitha llojeve të pemëve sipas radhitjes së përbërsve që përmban ajo pije.</p>	<p>brandy". This label can be supplemented with the names of all types of trees according to the order of the ingredients contained in that drink.</p>	<p>voća“. Ova oznaka može biti dopunjena imenima svih vrsta voća prema redosledu sastojaka sadržanih u tom piću.</p>
<p>10. Rakia nga vera e mollës dhe e dardhës</p>	<p>10. Cider spirit and perry spirit</p>	<p>10. Vinska rakija od jabuka i krušaka</p>
<p>1. Rakia nga vera e mollës dhe e dardhës, janë pije të forta alkoolike:</p>	<p>1. Cider spirit and perry spirit are spirit drinks:</p>	<p>1. Vinska rakija od jabuka i krušaka su jaka alkoholna pića:</p>
<p>1.1. përfitohen ekskluzivisht nga distilimi i verës së mollës gjegjësisht verës së dardhës, i cili distilohet me më pak se 86 % vol, ashtu që distilati e ruan aromën dhe shijen e frutit të përdorur;</p>	<p>1.1. produced exclusively by the distillation at less than 86 % vol. of cider or perry so that the distillate preserves the aroma and taste derived from the fruits;</p>	<p>1.1. dobijaju se isključivo destilacijom vina od jabuka odnosno vina od kruške, koji se destiluje na manje od 86% vol, tako da destilat čuva miris i ukus upotrebljenog voća ;</p>
<p>1.2. ky distilat përmban materie bazë avulluese prej më së paku 200 g/hl përlogaritur në 100% vol alkooli;</p>	<p>1.2. having a quantity of volatile substances equal to or exceeding 200 grams per hectolitre of 100 % vol. alcohol;</p>	<p>1.2. ovaj destilat sadrži osnovne isparljive materije od najmanje 200 g/hl preračunato na 100% vol alkohola ;</p>
<p>1.3. Përmban sasinë maksimale të metanolit prej 1000 gr/hl përlogaritur në 100% vol alkooli.</p>	<p>1.3. having a maximum methanol content of 1 000 grams per hectolitre of 100 % vol. alcohol.</p>	<p>1.3. sadrži maksimalnu količinu metanola od 1000 g / hl preračunato na 100% vol alkohola.</p>
<p>2. Fortësia alkoolike e rakisë nga vera e mollës dhe e dardhës e cila vendoset në treg si prodhim i gatshëm më së paku është 37,5 % vol.</p>	<p>2. The minimum alcoholic strength by volume of cider spirit and of perry spirit shall be 37,5 % vol.</p>	<p>2. Jačina alkohola rakije od vina od jabuka i krušaka koja se stavlja na tržište kao gotov proizvod iznosi najmanje 37,5 vol.%. </p>
<p>3. Nuk është i lejuar shtimi i alkoolit të holluar apo të pa holluar;</p>	<p>3. No addition of alcohol diluted or not, shall take place.</p>	<p>3. Nije dodavanje razblaženog ili nerazređenog alkohola;</p>
<p>4. Rakia nga vera e mollës dhe e dardhës dhe asaj të dardhës nuk lejohet të aromatizohet.</p>	<p>4. Neither cider spirit nor perry spirit shall be flavoured.</p>	<p>4. Vinske rakije od jabuka i krušaka i one od krušaka nije dozvoljeno aromatizovanje.</p>

<p>5. Rakisë nga vera e mollës dhe e dardhës mund ti shtohet karamel vetëm për ti ja përshtatur ngjyrën.</p> <p>6. Rakia nga nga vera e mollës dhe e dardhës mund të ëmbëlsohet me qëllim rumbullakësoj shijen përfundimtare. Por prodhimi final nuk guxon të përmbajë më shumë se 15 gram ëmbëlsues për litër, të shprehur si sheqer invert.</p> <p>7. Emri ligjor është:</p> <p>7.1. „rakija nga vera e mollës“ për pijet e forta alkoolike të prodhuara ekskluzivisht nga destilati i mollës;</p> <p>7.2. „rakija nga vera e dardhës“ për pijet e forta alkoolike të prodhuara ekskluzivisht nga destilati i dardhës;</p> <p>7.3. „rakija nga vera e mollës dhe dardhës“ për pijet e forta alkoolike të prodhuara ekskluzivisht nga destilati i mollës dhe dardhës;</p>	<p>5. Cider spirit and perry spirit may only contain added caramel as a means to adapt colour.</p> <p>6. Apple and pear wine brandy can be sweetened in order to round off the final taste. But the final product must not contain more than 15 grams of sweetener per liter, expressed as invert sugar</p> <p>7. The legal name is:</p> <p>7.1. “Cider spirit ’ for strong alcoholic beverages produced exclusively from apple;</p> <p>7.2. “perry spirit“ for spirit drinks produced exclusively from pear distillate;</p> <p>7.3. " Cider spirit and perry spirit for spirit drinks produced exclusively from apple and pear distillate;</p>	<p>5. Vinskoj rakiji od jabuka i krušaka može se dodati karamel samo da prilagodi boju.</p> <p>6. Rakija od vina od jabuka i krušaka može se zasladiti s ciljem zaokruživanja konačanog ukusa. Ali krajnji proizvod ne sme da sadrži više od 15 grama zaslađivača po litru, izraženog kao invertni šećer.</p> <p>7. Pravni-zakonski naziv je:</p> <p>7.1. „Rakija od vina jabuke“ za jaka alkoholna pića proizvedena isključivo od destilata jabuke;</p> <p>7.2. „Rakija od kruškovog vina“ za jaka alkoholna pića proizvedena isključivo od destilata kruške;</p> <p>7.3. „Rakija od vina jabuke i krušake“ za jaka alkoholna pića proizvedena isključivo od destilata jabuke i kruške;</p>
<p>11. Rakia nga mjalti</p> <p>1. Rakia nga mjalti është një pije e fortë alkoolike:</p> <p>1.1. përfitohet ekskluzivisht nga fermentimi dhe distilimi i lëngut të mjaltit;</p> <p>1.2. i cili distilohet me më pak se 86 % vol, ashtu që destilati i ruan vetitë sensorike të materieve bazë të përdorura.</p>	<p>11. Honey spirit</p> <p>1. Honey spirit is a spirit drink:</p> <p>1.1. produced exclusively by fermentation and distillation of honey mash;</p> <p>1.2. distilled at less than 86 % vol. so that the distillate has the organoleptic characteristics derived from the raw material used.</p>	<p>11. Rakija od meda</p> <p>1. Rakija od meda je jako alkoholno piće:</p> <p>1.1. proizvedeno isključivo fermentacijom i destilacijom rastvora meda;</p> <p>1.2. destilovana na manje od 86% vol . tako da destilat ima senzorska svojstva koja potiču od upotrebljene sirovine.</p>

<p>2. Fortësia alkoolike e rakisë nga mjalti i cili vendoset në treg si prodhim i gatshëm më së paku është 35 % vol.</p> <p>3. Nuk është i lejuar shtimi i alkoolit të holluar apo të pa holluar;</p> <p>4. Rakia nga mjalti nuk lejohet të aromatizohet.</p> <p>5. Rakisë nga mjalti mund ti shtohet vetëm karamel për përshtatjen e ngjyrës.</p> <p>6. Rakia nga mjalti mund të ëmbëlzohet vetëm me mjaltë.</p> <p>7. Rakia nga mjalti mund të ëmbëlsohet me qëllim rumbullakësor shijen përfundimtare. Por prodhimi final nuk guxon të përmbajë më shumë se 20 gram ëmbëlsues për litër, të shprehur si sheqer invert.</p> <p>12. Rakia nga Fundërrina - Hefebrand</p> <p>1. Rakia nga fundërrina – Hefebrand është pije e fortë alkoolike e cila përfitohet ekskluzivisht nga distilimi i fundërrinës të verës, ose nga fundërrina e fermentuar e pemëve më pak se 86 % vol.</p> <p>2. Fortësia alkoolike e rakisë nga fundërrina ose Hefebrand e cila vendoset në treg si prodhim i gatshëm është së paku 38 %vol.</p>	<p>2. The minimum alcoholic strength by volume of honey spirit shall be 35 % vol.</p> <p>3. No addition of alcohol diluted or not, shall take place.</p> <p>4. Honey spirit shall not be flavoured.</p> <p>5. Honey spirit may only contain added caramel as a means to adapt colour.</p> <p>6. Honey spirit may only be sweetened with honey.</p> <p>7. Honey spirit can be sweetened in order to round off the final taste. But the final product must not contain more than 20 grams of sweetener per liter, expressed as invert sugar.</p> <p>12. Hefebrand or lees spirit</p> <p>1. Lees spirit or Hefebrand is a spirit drink produced exclusively by the distillation at less than 86 % vol. of lees of wine or of fermented fruit.</p> <p>2. The minimum alcoholic strength by volume of Hefebrand or lees spirit shall be 38 %vol.</p>	<p>2. Alkoholna jakost rakije od meda koja se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 35% vol .</p> <p>3. Nije dozvoljeno dodavanje alkohola , razređenog ili nerazređenog.</p> <p>4. Rakija od meda ne sme se aromatizirati.</p> <p>5. Rakija od meda smije sadržavati jedino dodani karamel kao sredstvo za prilagodbu boje.</p> <p>6. Rakija od meda može se zaslađivati jedino s medom.</p> <p>7. Rakija od meda može se zasladiti kako bi se zaokružio konačan ukus. Ali krajnji proizvod ne sme da sadrži više od 20 grama zaslađivača po litru, izraženog kao invertni šećer.</p> <p>12. Rakija od taloga -Hefebrand</p> <p>1. Rakija od taloga-Hefebrand je jako alkoholno piće proizvedeno isključivo destilacijom vinskog taloga ili taloga fermentisanog voća na manje od 86% vol . alkohola.</p> <p>2. Alkoholna jakost rakije od taloga ili Hefebrand koja se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 38% vol .</p>
--	--	--

<p>3. Nuk është i lejuar shtimi i alkoolit të holluar apo të pa holluar;</p> <p>4. Rakia nga fundërrinat nuk lejohet të aromatizohen.</p> <p>5. Rakisë nga fundërrinat mund ti shtohet vetëm karamel për përshtatjen e ngjyrës.</p> <p>6. Rakia nga nga fundërrinat mund të ëmbëlsohet me qëllim rrumbullakësoj shijen përfundimtare. Por prodhimi final nuk guxon të përmbajë më shumë se 20 gram ëmbëlsues për litër, të shprehur si sheqer invert</p> <p>7. Emri ligjor i rakisë së fundërrinave - Hefebrand mund ti shtohet përshkrimi i materieve bazë të përdorura.</p>	<p>3. No addition of alcohol diluted or not, shall take place.</p> <p>4. Lees spirit shall not be flavoured.</p> <p>5. Lees spirit may only contain added caramel as a means to adapt colour.</p> <p>6. Hefebrand or lees spirit may be sweetened in order to round off the final taste. However, the final product may not contain more than 20 grams of sweetening products per litre, expressed as invert sugar.</p> <p>The legal name 'Hefebrand' or 'lees spirit' shall be supplemented by the name of the raw materials used.</p>	<p>3. Nije dozvoljeno dodavanje razređenog ili nerazređenog alkohola.</p> <p>4. Rrakija od taloga ne sme se aromatizirati.</p> <p>5. Rakija od taloga sme sadržati jedino dodani karamel kao sredstvo za prilagođavanje boje.</p> <p>6. Rakija od taloga može se zasladiti kako bi se zaokružio konačan ukus. Ali krajnji proizvod ne sme da sadrži više od 20 grama zaslađivača po litru, izraženog kao invertni šećer</p> <p>7. Pravni naziv otpadne rakije - Hefebrand se može dodati opisu osnovnih supstanci koje se koriste.</p>
<p>13. Raki birre - Bierbrand</p> <p>1. Është pije e fortë alkoolike e përfituar ekskluzivisht me distilimi e drejtpërdrejtë nën presionin normal të birrës së freskët në më pak se 86% vol alkool, ashtu që distilati i përfituar ka veti organoleptike të birrës.</p> <p>2. Fortësia alkoolike e rakisë së birrës - Bierbrand e cila vendoset në shitje si prodhim i gatshëm është më së paku 38% vol.</p> <p>3. Nuk është i lejuar shtimi i alkoolit të holluar apo të pa holluar;</p>	<p>13. Beer spirit - Bierbrand</p> <p>1. Is a spirit drink obtained exclusively by direct distillation under normal pressure of fresh beer with an alcoholic strength by volume of less than 86 % such that the distillate obtained has organoleptic characteristics deriving from the beer.</p> <p>2. The minimum alcoholic strength by volume of Bierbrand or eau de vie de bière shall be 38 %.</p> <p>3. Beer spirit - Bierbrand no addition of alcohol diluted or not, shall take place.</p>	<p>13. Rakija od piva - Bierbrand</p> <p>1. Je jako alkoholno piće dobijeno isključivo direktnom destilacijom pod normalnim pritiskom svežeg piva na manje od 86% vol . alkohola , tako da dobijeni destilat ima senzorska svojstva piva.</p> <p>2. Alkoholna jačina rakije od piva -Bierbranda koji se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 38% vol .</p> <p>3. Nije dozvoljeno dodavanje razređenog ili nerazređenog alkohola.</p>

<p>4.Rakia e birrës - Bierbrand nuk lejohet të aromatizohen.</p> <p>5.Rakisë së birrës - Bierbrand mund ti shtohet vetëm karamel për përshtatjen e ngjyrës.</p> <p>6.Rakia nga birrat mund të ëmbëlsohet me qëllim rrumbullakësoj shijen përfundimtare. Por prodhimi final nuk guxon të përmbajë më shumë se 20 gram ëmbëlsues për litër, të shprehur si sheqer invert</p> <p>14.Rakia nga artiçoka e Jerusalemit - Topinamburi</p> <p>1. Rakia nga artiçoka e Jerusalemit - Topinamburi është pije e fortë alkoolike e përfituar ekskluzivisht nga distilimi i tuberëve të fermentuara të artiçokës së Jerusalemit (<i>Helianthus tuberosus</i> L.) më pake se 86 % vol alkool, si vijon:</p> <p>1.1.Fortësia alkoolike e rakisë nga artiçoka e Jerusalemit e cila vendoset në shitje si prodhim i gatshëm është më së paku 38% vol.</p> <p>1.2.Nuk është i lejuar shtimi i alkoolit të holluar apo të pa holluar;</p> <p>1.3.Rakia nga artiçoka e Jerusalemit nuk lejohet të aromatizohen.</p>	<p>4. Beer spirit - Bierbrand shall not be flavoured.</p> <p>5. Beer spirit - Bierbrand may only contain added caramel as a means to adapt colour.</p> <p>6. Beer spirit can be sweetened in order to round off the final taste. But the final product must not contain more than 20 grams of sweetener per liter, expressed as invert sugar.</p> <p>14. Topinambur or Jerusalem artichoke spirit</p> <p>1. Topinambur or Jerusalem artichoke spirit is a spirit drink produced exclusively by fermentation and distillation at less than 86 % vol. of Jerusalem artichoke tubers (<i>Helianthus tuberosus</i> L.);</p> <p>1.1. The minimum alcoholic strength by volume of Jerusalem artichoke spirit shall be 38%.</p> <p>1.2. No addition of alcohol diluted or not, shall take place.</p> <p>1.3. Jerusalem artichoke spirit shall not be flavoured.</p>	<p>4. Rakija od piva -Bierbrand ne sme se aromatizirati.</p> <p>5. Rakiji od piva - Bierbrand sme da sadrži jedino dodani karamel kao sredstvo za prilagođavanje boje.</p> <p>6. Pivska rakija se može zasladiti kako bi se zaokružio konačan ukus. Ali krajnji proizvod ne sme da sadrži više od 20 grama zaslađivača po litru, izraženog kao invertni šećer</p> <p>14. Rakija od Jerusalimske artiçoke – Topinambur</p> <p>1. Rakija od Jerusalimske artiçoke - Topinamburi je jako alkoholno piće proizvedeno isključivo destilacijom prevrelog krtola Jerusalimske artiçoke (<i>Helianthus Tuberosus</i>) na manje od 86% vol . alkohola.</p> <p>1.1 Alkoholna jakost rakije od Jerusalimske artiçoke ili topinambur koja se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 38% vol .</p> <p>1.2 Nije dozvoljeno dodavanje razređenog ili nerazređenog alkohola.</p> <p>1.3 Rakija od Jerusalimske artiçoke ne sme se aromatizirati</p>
---	---	--

<p>1.4. Rakia nga artiçoka e Jerusalemit mund ti shtohet karamel për përshtatjen e ngjyrës.</p> <p>1.5. Rakia nga artiçoka e Jerusalemit mund të ëmbëlsohet me qëllim rrumbullakësoj shijen përfundimtare. Por prodhimi final nuk guxon të përmbajë më shumë se 20 gram ëmbëlsues për litër, të shprehur si sheqer invert</p> <p>15. Vodka</p> <p>1. Vodka është pije e fortë alkoolike me origjinë bujqësore nga alkoolit etilik, e cila përfitohet me fermentim në prani të tharimeve:</p> <p>1.1. patatet dhe/ose nga drithërat ose nga lëndet tjera të para bujqësore, të distiluara;</p> <p>1.2. rektifikuara ashtu që veqoritë organoleptike të lëndëve të përdorura dhe nënprodukteve që krijohen gjatë kohës së fermentimit në mënyrë selective zvogëlohen;</p> <p>1.3. pas këtyre proceseve mund të përsëritet distilimi ose përpunimi i përshtatshëm me ndihmën e mjeteve adekuate përfshirë përpunimin me thëngjill aktiv të drurit, ashtu që të përfitohen veti të veçanta organoleptike;</p>	<p>1.4. Jerusalem artichoke spirit may only contain added caramel as a means to adapt colour.</p> <p>1.5. Jerusalem artichoke brandy can be sweetened in order to round out the final taste. But the final product must not contain more than 20 grams of sweetener per liter, expressed as invert sugar</p> <p>15. Vodka</p> <p>1. Vodka is a spirit drink produced from ethyl alcohol of agricultural origin obtained following fermentation with yeast from either:</p> <p>1.1. potatoes and/or cereals, or other agricultural raw materials, distilled;</p> <p>1.2. rectified so that the organoleptic characteristics of the raw materials used and by-products formed in fermentation are selectively reduced;</p> <p>1.3. this process may be followed by redistillation and/or treatment with appropriate processing aids, including treatment with activated charcoal, to give it special organoleptic characteristics;</p>	<p>1.4 Rakija od Jerusalimske artiçoke sme sadržati jedino dodani karamel kao sredstvo za prilagođavanje boje;</p> <p>1.5 Rakija od artiçoke može se zasladiti kako bi se zaokružio konačan ukus. Ali krajnji proizvod ne sme da sadrži više od 20 grama zaslađivača po litru, izraženog kao invertni šećer</p> <p>15. Vodka</p> <p>1. Vodka je jako alkoholno piće proizvedeno iz etil alkohola poljoprivrednog porekla dobijenog fermentacijom uz prisutnost kvasca:</p> <p>1.1. krompir i / ili žitarice ili druge destilovane poljoprivredne sirovine;</p> <p>1.2. ispravljeni tako da se selektivno smanjuju organoleptička svojstva upotrebljenih materijala i nusproizvoda nastalih tokom vremena fermentacije;</p> <p>1.3. nakon ovih procesa može se ponoviti odgovarajuća destilacija ili obrada uz pomoć odgovarajućih sredstava, uključujući preradu drvenog aktivnog uglja, kako bi se dobila posebna organoleptička svojstva;</p>
--	---	--

<p>1.4. nivelet maksimale të mbetjeve për alkool etilik me origjinë bujqësore do të jetë si në nenin 3, përveç për metanolin i cili nuk lejohet të kaloj 10 gram për hektolitër përlllogaritur në 100% vol alkooli.</p> <p>2. Fortësia alkoolike e Vodkës e cila vendoset në shitje si prodhim i gatshëm është më së paku 37,5% vol.</p> <p>3. Votka nuk lejohet të ngjyroset.</p> <p>4. Votka mund të ëmbëlsohet me qëllim rumbullakësoj shijen përfundimtare. Por prodhimi final nuk guxon të përmbajë më shumë se 8 gram ëmbëlsues për litër, të shprehur si sheqer invert.</p> <p>5. Për aromatizim në Vodkës mund të përdoren vetëm materiet aromatike natyrale të pranishme në destilatin e fermentuar nga materiet bazë. Përveç kësaj prodhimit mund ti jepen edhe lëndë me veti sensorike të tjera përveç aromës dominante.</p> <p>6. Te përshkrimi, prezantimi, ose shënimi i Vodkës, e cila nuk është prodhuar ekskluzivisht nga patatet dhe/ose drithërat është e nevojshme të theksohet “prodhuar nga lloji i lëndëve të përdorura” për prodhimin e alkoolit etilik me origjinë bujqësore. Kjo shenjë paraqitet në të njëjtën fushë si emri ligjor. Emri ligjor në çdo shtet po ashtu mund të jetë „vodka“</p>	<p>1.4. maximum levels of residue for ethyl alcohol of agricultural origin shall be as in article 3, except that the methanol content shall not exceed 10 grams per hectolitre of 100 % vol. alcohol.</p> <p>2. The minimum alcoholic strength by volume of vodka a final product to be placed on the market shall be 37,5% vol.</p> <p>3. Vodka shall not be coloured.</p> <p>4. Vodka may be sweetened in order to round off the final taste. However, the final product may not contain more than 8 grams of sweetening products per litre, expressed as invert sugar.</p> <p>5. For aromatization in Vodka can be used only natural aromatic substances present in the distilled fermented from basic substances. In addition to this product can be given substances with other sensory properties in addition to the dominant aroma.</p> <p>6. The description, presentation or labelling of vodka not produced exclusively from potatoes and/or cereals shall bear the indication “produced from”, supplemented by the name of the raw material(s) used to produce the ethyl alcohol of agricultural origin. This indication shall appear in the same visual field as the legal name. The legal name may be ‘vodka’ in any Member State.</p>	<p>1.4. maksimalni nivoi ostataka za etilni alkohol poljoprivrednog porekla biće kao u članu 3, osim za metanol za koji nije dozvoljeno da pređe 10 grama po hektolitr u računato na 100 vol% alkohola.</p> <p>2. Jačina alkohola u votki koja se stavlja u prodaju kao gotov proizvod iznosi najmanje 37,5 vol.%.</p> <p>3. Vodka nije dozvoljeno da se boji.</p> <p>4. Vodka se može zasladiti kako bi se zaokružio konačan ukus. Ali krajnji proizvod ne sme da sadrži više od 8 grama zaslađivača po litru, izraženog kao invertni šećer.</p> <p>5. Za aromu u votki mogu se koristiti samo prirodne aromatične tvari prisutne u destiliranoj fermentiranoj od osnovnih tvari. Pored ovog proizvoda, osim dominantne arome, mogu se dati i supstance sa drugim senzornim svojstvima.</p> <p>6. U opisu, prezentaciji ili označavanju votke, koja se ne proizvodi isključivo od krompira i / ili žitarica, potrebno je navesti „proizvedeno od vrste supstanci koje se koriste” za proizvodnju etilnog alkohola poljoprivrednog porijekla. Ova oznaka se pojavljuje u istom polju kao i službeni naziv. Pravni naziv u bilo kojoj zemlji može biti i „vodka“.</p>
--	---	--

<p>16. Rakia (ku ceket përshkrimi i emrit të frutit ose kokrrat e frutave të përdorur), i cili fitohet nga macerimi dhe destilimi</p> <p>1. Rakia (ku ceket përshkrimi i emrit të frutit ose kokrrat e frutave të përdorur), është pije e fortë alkoolike e cila përfitohet nga macerimi dhe destilimi e cila:</p> <p>1.1. përfitohet nga macerimi i frutave apo kokrrëzave të cekura pjesërisht të fermentuara ose frutave ose kokrrave nga pika (2) me pjesmarrjen minimale nga 100 kg fruta ose kokrra në maksimalisht 20 litra alkool etilik me origjinë bujqësore ose pijës së fortë alkoolike, ose destilatit nga i cili është e domosdoshme destilimi jo më shumë se 86 % vol alkool.</p> <p>1.2. kjo raki përfitohet nga frutat apo kokrrëzat e frutave si në vijim:</p> <p>1.2.1. manaferrat (<i>Rubus fruticosus</i> auct. aggr.), dredhëzat (<i>Fragaria</i> spp.), boronicat (<i>Vaccinium myrtillus</i> L.), mjedhërat (<i>Rubus idaeus</i> L.), rrushi i kuq i frëngut (<i>Ribes rubrum</i> L.), kullumritë (<i>Prunus spinosa</i> L.), vadhët e egra (<i>Sorbus aucuparia</i> L.), vadhët (<i>Sorbus domestica</i> L.), palma thumbuese (<i>Ilex cassine</i> L.), vadhët e kuqe (<i>Sorbus torminalis</i> (L.) Crantz), shtogu (<i>Sambucus nigra</i> L.), kaçëja (<i>Rosa canina</i> L.), rrushi i zi i frëngut (<i>Ribes nigrum</i> L.), bananet (<i>Musa</i> spp.), frutat e aposionuara (<i>Passiflora edulis</i></p>	<p>16. Spirit (preceded by the name of the fruit or used fruit grains) obtained by maceration and distillation.</p> <p>1. Spirit (where the description of the name of the fruit or the grains of the fruit used is mentioned), is a strong alcoholic beverage which benefits from maceration and distillation which:</p> <p>1.1. produced by maceration of fruit or berries listed under point (2), whether partially fermented or unfermented, with the possible addition of a maximum of 20 litres of ethyl alcohol of agricultural origin or spirit and/or distillate deriving from the same fruit per 100 kg of fermented fruit or berries, followed by distillation at less than 86 % vol.</p> <p>1.2. obtained from the following fruits or berries:</p> <p>1.2.1. blackberry (<i>Rubus fruticosus</i> auct. aggr.), strawberry (<i>Fragaria</i> spp.), bilberry (<i>Vaccinium myrtillus</i> L.), raspberrry (<i>Rubus idaeus</i> L.), reccurrant (<i>Ribes rubrum</i> L.), sloe (<i>Prunus spinosa</i> L.), rowanberry (<i>Sorbus aucuparia</i> L.), service-berry (<i>Sorbus domestica</i> L.), hollyberry (<i>Ilex cassine</i> L.), checkerberry (<i>Sorbus torminalis</i> (L.) Crantz), elderberry (<i>Sambucus nigra</i> L.), rosehip (<i>Rosa canina</i> L.), blackcurrant (<i>Ribes nigrum</i> L.), banana (<i>Musa</i> spp.), passion fruit (<i>Passiflora edulis</i> Sims),</p>	<p>16. Rakija (gde se pominje opis naziva voća ili zrna voća koje se koristi), koja se dobija maceracijom i destilacijom</p> <p>1. Rakia (gde se pominje opis naziva voća ili zrna voća koje se koristi) je jako alkoholno piće koje ima koristi od maceracije i destilacije koje:</p> <p>1.1. dobija se od drobljenja pomenutog delimično fermentisanog voća ili zrna ili voća ili zrna iz tačke (2) sa minimalnim učešćem od 100 kg voća ili zrna u najviše 20 litara etilnog alkohola poljoprivrednog porekla ili jakog alkoholnog pića ili destilata iz kojih je potrebno destilovati najviše 86% vol alkohola.</p> <p>1.2. Ova rakija se dobija od sledećeg voća ili bobica:</p> <p>1.2.1. bobice-kupine (<i>Rubus fruticosus</i> auct. aggr.), jagode (<i>Fragaria</i> spp.), borovnice (<i>Vaccinium mirtillus</i> L.), maline (<i>Rubus idaeus</i> L.), crvena ribizla (<i>Ribes rubrum</i> L.), brusnice (<i>Prunus spinosa</i> L.), divlje loze (<i>Sorbus aucuparia</i> L.), vinove loze (<i>Sorbus domestica</i> L.), bodljikave palme (<i>Ilek cassine</i> L.), crvene loze (<i>Sorbus torminalis</i> (L.) Crantz), zova (<i>Sambucus nigra</i> L.), Rosa canina L. , crna ribizla (<i>Ribes nigrum</i> L.), banane (<i>Musa</i> spp.), plod kajsije (<i>Passiflora edulis</i> Sims), šljiva Cithera (<i>Spondias dulcis</i></p>
--	---	---

<p>Sims), kumbullat Cythera (Spondias dulcis Sol. ex Parkinson), kumbullat mombin (Spondias mombin L.).</p> <p>2. Fortësia alkoolike e rakisë (me emrin e theksuar të frutit ose kokrrave) përfituar me macerim ose distilim e cila vendoset në shitje si prodhim i gatshëm është më së paku 37,5% vol.</p> <p>3.Rakia (duke e cekur përshkrimin e emrit të frutit të përdorur), nuk lejohet të aromatizohet dhe nuk lejohet të ngjyrosët.</p> <p>4.Rakia me përshkrimin e emrit të frutit mund të ëmbëlsohet me qëllim rumbullakësoj shijen përfundimtare. Por prodhimi final nuk guxon të përmbajë më shumë se 18 gram ëmbëlsues për litër, të shprehur si sheqer invert.</p> <p>5.Me rastin e përshkrimit, prezentimit dhe etiketimit të rakisë (duke e cekur përshkrimin e emrit të frutit të përdorur), e cila përfitohet nga macerimi dhe destilimi, duhet të shfaqet në përshkrim, në pamjen e jashtme apo në etiketë informacionit “përfituar nga macerimi dhe destilimi“ duhet të jenë me të njëjtën madhësi të shkruarit, të shfaqen me të njëjtën madhësi dhe ngjyrë dhe me të njëjtën fushë të pamjes si informacion “- rakia (duke e cekur përshkrimin e emrit të frutit të përdorur)“ ;ky informacion duhet të vëhet në etiketen ballore të shishes.</p>	<p>ambarella (Spondias dulcis Sol. ex Parkinson), hog plum (Spondias mombin L.).</p> <p>2. The minimum alcoholic strength by volume of a Spirit (preceded by the name of the fruit) obtained by maceration and distillation a final product to be placed on the market shall be 37,5% vol.</p> <p>3. Spirit (preceded by the name of the fruit or grains) obtained by maceration and distillation shall not be flavoured.</p> <p>4. The brandy with the description of the name of the fruit can be sweetened in order to round off the final taste. But the final product must not contain more than 18 grams of sweetener per liter, expressed as invert sugar.</p> <p>5.As regards the labelling and presentation of Spirit (preceded by the name of the fruit) obtained by maceration and distillation, the wording “obtained by maceration and distillation” must appear on the description, presentation or labelling in characters of the same font, size and colour and in the same visual field as the wording “Spirit (preceded by the name of the fruit)”; this information shall be placed on the front label of the bottle.</p>	<p>Sol. ek Parkinson), šljiva mombin (Spondias mombin L.).</p> <p>2. Jačina alkohola rakije (sa izraženim imenom voća ili zrna) dobijena mljevenjem ili destilacijom koja se stavlja u prodaju kao gotov proizvod iznosi najmanje 37,5 vol.%.</p> <p>3. Rakija (citirajući opis naziva voća koje se koristi), nije dozvoljeno da se aromatizuje i ne sme da se boji.</p> <p>4. Rakija sa opisom naziva voća može se zasladiti kako bi se zaokružio konačan ukus. Ali krajnji proizvod ne sme da sadrži više od 18 grama zaslađivača po litru, izraženog kao invertni šećer.</p> <p>5. U slučaju opisa, prezentacije i označavanja rakije (pominjanje opisa imena voća koje se koristi), koja ima koristi od maceracije i destilacije, mora se pojaviti u opisu, na izgledu ili na informativnoj etiketi „koristi od maceracija i destilacija“ moraju biti iste veličine fonta, pojaviti se u istoj veličini i boji i imati isto vidno polje kao i informacije “ - rakija (citirajući opis naziva voća koje se koristi)“; ova informacija treba da se stavi na prednju etiketu boce.</p>
--	--	---

<p>17. Geist (Raki me përshkrimin e frutit të përdorur apo materies së përdorur bazë)</p> <p>Geist – Raki (me përshkrimin e frutit të përdorur apo materies bazë së përdorur) është pije e fortë alkoolike e përfituar me macerimin e frutave apo kokërrzave të pa fermentuara në kategorinë 16 (1) (1.1) ose pjesëve të gjelbërta të arrave, lajthive, kikirikëve apo materieve tjera bimore si bimët barishtore ose fletët e trëndafilut që shndërrohen në alkool etilik me origjinë bujqësore dhe përfitohet nga destilati pasues jo më shumë se 86 % vol.</p> <p>Fortësia alkoolike nga Geist – Rakia me përshkrimin e frutit të përdorur apo materies bazë së përdorur) e cila vendoset në shitje si prodhim i gatshëm është më së paku 37,5% vol.</p> <p>Geist - Rakia me përshkrimin e frytit të përdorur apo materies së përdorur bazë) nuk lejohet të aromatizohet dhe të ngjyroset.</p> <p>Geist mund të ëmbëlsohet me qëllim rumbullakësor shijen përfundimtare. Por prodhimi final nuk guxon të përmbajë më shumë se 10 gram ëmbëlsues për litër, të shprehur si sheqer invert.</p> <p>Termi "geist" i paraprirë nga një term i ndryshëm nga emri i frutave, bimëve ose lëndëve të tjera të para mund të plotësojë ligjin emrin e pijeve të forta</p>	<p>17. Geist (with the name of the fruit or the raw material used)</p> <p>Geist – Spirit (with the name of the fruit or the raw material used) is a spirit drink obtained by maceration of unfermented fruits and berries listed in category 16 (1) (1.1) or vegetables, nuts, or other plant materials such as herbs or rose petals in ethyl alcohol of agricultural origin, followed by distillation at less than 86 % vol.</p> <p>The minimum alcoholic strength by volume of Geist – Spirit (with the name of the fruit or the raw material used) shall be 37,5% vol.</p> <p>Geist - Spirit with the name of the fruit or the raw material used shall not be flavoured.</p> <p>Geist may be sweetened in order to round off the final taste. However, the final product may not contain more than 10 grams of sweetening products per litre, expressed as invert sugar.</p> <p>The term ‘-geist’ preceded by a term other than the name of a fruit, plant or other raw material may supplement the legal name of other spirit drinks and</p>	<p>17. Geist (Rakija sa opisom upotrebljenog voća ili osnovne supstance)</p> <p>Geist - Rakija (sa opisom upotrebljenog voća ili osnovne supstance) je jako alkoholno piće dobijeno mlevenjem nefermentisanog voća ili zrna kategorije 16 (1) (1.1) ili zelenih delova oraha, lešnjaka, kikirikija ili drugih biljnih supstanci, kao što je zeljaste biljke ili latice ruže koje se pretvaraju u etil alkohol poljoprivrednog porekla i dobijaju naknadnom destilacijom ne više od 86 vol.</p> <p>Jačina alkohola Geist - rakija sa opisom upotrebljenog voća ili osnovnog materijala) koja se stavlja na prodaju kao gotov proizvod je najmanje 37,5% vol.</p> <p>Geist - Rakija sa opisom korišćenog voća ili osnovnog materijala) ne dozvoljava se aromatizovanje i bojenje.</p> <p>Geist se može zasladiti kako bi se zaokružio konačan ukus. Ali krajnji proizvod ne sme da sadrži više od 10 grama zaslađivača po litru, izraženog kao invertni šećer.</p> <p>Izraz „geist“ kome prethodi izraz koji nije naziv voća, biljaka ili drugih sirovina može dopuniti zakon naziv jakih alkoholnih pića, pod uslovom da takva upotreba ne dovodi u zabludu potrošnju.</p>
--	---	--

<p>alkoolike, me kusht që një përdorim i tillë të mos jetë çorientues konsumi.</p> <p>18. Encijani (gentiana lutea l.) – Sanëz i verdhë</p> <p>Encijani është pije e fortë alkoolike e prodhuar nga destilati i encijanit i cili përfitohet me fermentimin e rrënjëve të encijanit me ose pa shtesa të alkoolit etilik me origjinë bujqësore.</p> <p>Fortësia alkoolike nga Encijani i cili vendoset në shitje si prodhim i gatshëm është më së paku 37,5% vol.</p> <p>Encijani nuk lejohet të aromatizohet.</p> <p>19. Pijet e forta alkoolike të aromatizuara me (dëllinjë)</p> <p>Pijet e forta alkoolike të aromatizuara me dëllinjë janë pije të forta, të cilat përfitohen nga aromatizimi i alkoolit etilik me origjinë bujqësore dhe/ose nga pijet e forta alkoolike me drithëra dhe / ose nga destilati me kokërrza dëllinje (<i>Juniperus communis</i> L. dhe / ose <i>Juniperus oxicedrus</i> L.).</p> <p>Fortësia alkoolike e pijeve të forta alkoolike të aromatizuara nga dëllinja e cila vendoset në shitje si prodhim i gatshëm është më së paku 30 % vol.</p> <p>Në prodhimin e pijeve të forta alkoolike të aromatizuara me dëllinjë mund të përdoren vetëm</p>	<p>alcoholic beverages, provided that such use does not mislead the consumer.</p> <p>18. Gentian (gentiana lutea l.)</p> <p>Gentian is a spirit drink produced from a distillate of gentian, itself obtained by the fermentation of gentian roots with or without the addition of ethyl alcohol of agricultural origin.</p> <p>The minimum alcoholic strength by volume of gentian shall be 37,5% vol.</p> <p>Gentian shall not be flavoured.</p> <p>19. Juniper-flavoured spirit drinks</p> <p>Juniper-flavoured spirit drinks are spirit drinks produced by flavouring ethyl alcohol of agricultural origin and/or grain spirit and/or grain distillate with juniper berries (<i>Juniperus communis</i> L. and / ose <i>Juniperus oxicedrus</i> L.).</p> <p>The minimum alcoholic strength by volume of juniper-flavoured spirit drinks shall be 30 % vol.</p> <p>Only natural flavoring substances and preparations of natural origin that are used to harmonise the same</p>	<p>18. Encijani (gentiana lutea l.) - žuta valerijana</p> <p>Encian je jako alkoholno piće proizvedeno od destilata encijana koji se dobija fermentacijom korena encijana sa ili bez dodataka etilnog alkohola poljoprivrednog porekla.</p> <p>Jačina alkohola iz Encijana koja se stavlja na prodaju kao gotov proizvod je najmanje 37,5% vol.</p> <p>Encijani nije dozvoljeno da se aromatizuje.</p> <p>19. Alkoholna jaka pića aromatizovana sa (kleka)</p> <p>Alkoholna jaka pića sa ukusom kleke su jaka pića koja se dobijaju aromatizacijom etilnog alkohola poljoprivrednog porekla i / ili alkoholnih pića sa žitaricama i / ili iz destilata sa bobicama kleke (<i>Juniperus communis</i> L. i / ili <i>Juniperus okicedrus</i> L.)</p> <p>Jačina alkohola jakih alkoholnih pića sa ukusom kleke koja se stavlja u prodaju kao gotov proizvod je najmanje 30% vol.</p> <p>U proizvodnji jakih alkoholnih pića sa ukusom kleke mogu se koristiti samo arome i sastojci prirodnog porekla koji se koriste za njeno što bolje usklađivanje.</p>
---	--	--

<p>aromat dhe përbërësit me origjinë natyrore që përdoren për harmonizimin sa më të mirë të tij.</p> <p>Pijet e forta alkoolike të aromatizuar me boronicë mund ta bartin përshkrimin për qarkullim dëllinja apo Genebra.</p> <p>20. Gjini -Gin</p> <p>Gjini është pije e fortë alkoolike me aromë boronice (dëllinje), e cila përfitohet ekskluzivisht nga aromatizimi i alkoolit etilik me origjinë bujqësore nga kokërrzat e dëllinjës i cili dëshmon tiparet sensorike të dëllinjës (<i>Juniperus communis</i> L.).</p> <p>Fortësia alkoolike e Gjinit që vendoset në shitje si prodhim i gatshëm është më së paku 37,5% vol.</p> <p>Për prodhimin e Gjinit mund të përdoren mund të përdoren vetëm aromat dhe përbërësit me origjinë natyrore që përdoren për harmonizimin sa më të mirë të tij ashtu që të mbizotërojnë ato me shije të boronicës</p> <p>Termi “Gin” mund të plotësohet me shprehjen “dry ose i thatë” nëse nuk përmban ëmbëlsues nën 0,1 gram për litër të prodhimit final, të shprehur si sheqer invert.</p> <p>21. Gjini i distiluar (Gin)</p>	<p>may be used in the production of juniper-flavoured spirit drinks.</p> <p>Juniper-flavoured spirit drinks may bear the sales denominations juniper or gen</p> <p>20. Gin</p> <p>Gin is a juniper-flavoured spirit drink produced exclusively by flavouring organoleptically suitable ethyl alcohol of agricultural origin with juniper berries (<i>Juniperus communis</i> L.).</p> <p>The minimum alcoholic strength by volume of gin as a final product to be placed on the market shall be 37,5% vol.</p> <p>Only natural and nature-identical flavouring substances shall be used for the production of gin so that the taste is predominantly that of juniper.</p> <p>The term ‘gin’ may be supplemented by the term ‘dry’ if it does not contain added sweetening exceeding 0,1 grams of sweetening products per litre of the final product, expressed as invert sugar.</p> <p>21. Distilled gin</p>	<p>Jaka alkoholna pića sa ukusom brusnice mogu nositi opis kleke ili Genebre.</p> <p>20. Āin -Gin</p> <p>Āin je jako alkoholno piće sa aromom borovnice (kleka), koje se dobija isključivo aromatizacijom etilnog alkohola poljoprivrednog porekla iz bobica kleke što dokazuje senzorna svojstva kleke (<i>Juniperus communis</i> L.).</p> <p>Jačina alkohola Āina koja se stavlja na prodaji kao gotov proizvod je najmanje 37,5 vol.%.</p> <p>Za proizvodnju Āina mogu se koristiti samo arome i sastojci prirodnog porekla koji se koriste za njegovu maksimalnu harmonizaciju kako bi prevladali oni sa ukusom borovnice.</p> <p>Izraz „Āin“ može se dopuniti izrazom „suv ili suvo“ ako ne sadrži zaslađivače ispod 0,1 grama po litru krajnjeg proizvoda, izraženo kao invertni šećer.</p> <p>21. Destilovani rod (Āin)</p>
---	---	--

<p>Gjini destiluar është:</p> <p>1. pije e forte alkoolike me shije dëllinje e cila prodhohet ekskluzivisht nga redistilimi i alkoolit etilik me origjinë bujqësore e me kualitet të duhur dhe me përmbajtje alkoolike më së paku 96% në aparatet tradicionale që shfrytëzohen për prodhimin e Gjinit nën praninë e kokrrave të dëllinjës dhe bimëve tjera natyrore nën kushtet që të mbizotron aroma e dëllinjës, ose</p> <p>2.përzierja e prodhimit të këtyre distilateve dhe alkoolit etilik me origjinë bujqësore me të njëjten përbërje, pastërti dhe fortësi alkoolike. Për aromatizimin e Gjinit të destiluar mund të përdoren edhe/ose ekstrakte aromatike sipas kategorisë 20 pika (3).</p> <p>3. Fortësia alkoolike e Gjinit të destiluar e cila vendoset në shitje si prodhim i gatshëm është më së paku 37,5% vol.</p> <p>4. Gjini i cili përfitohet nga shtimi i materieve të thjeshta aromatike me origjinë bujqësore të alkoolit etilik, nuk lejohet ta mbart përshkrimin Gjini i destiluar.</p> <p>5. Termi “Gjini i destiluar ” mund të plotësohet me shprehjen “dry ose i thatë” nëse nuk përmban ëmbëlsues nën 0,1 gram për litër të prodhimit final, të shprehur si sheqer invert.</p>	<p>1. Distilled gin is:</p> <p>1. a juniper-flavoured spirit drink produced exclusively by redistilling organoleptically suitable ethyl alcohol of agricultural origin of an appropriate quality with an initial alcoholic strength of at least 96 % vol. in stills traditionally used for gin, in the presence of juniper berries and of other natural botanicals provided that the juniper taste is predominant, or</p> <p>2. the mixture of the product of such distillation and ethyl alcohol of agricultural origin with the same composition, purity and alcoholic strength; natural and/or nature-identical flavouring substances and/or flavouring preparations as specified in category 20 (3) may also be used to flavour distilled gin.</p> <p>3. The minimum alcoholic strength by volume of distilled gin a final product to be placed on the market shall be 37,5% vol.</p> <p>4. Gin obtained simply by adding essences or flavourings to ethyl alcohol of agricultural origin is not distilled gin.</p> <p>5. The term ‘gin’ may be supplemented by the term ‘dry’ if it does not contain added sweetening exceeding 0,1 grams of sweetening products per litre of the final product, expressed as invert sugar.</p>	<p>Destilovani Đin je:</p> <p>1. žestoko alkoholno piće sa ukusom kleke koje se proizvodi isključivo ponovnom destilacijom etilnog alkohola poljoprivrednog porekla i odgovarajućeg kvaliteta i sa sadržajem alkohola od najmanje 96% u tradicionalnim aparatima koji se koriste za proizvodnju džina u prisustvu bobica kleke i druge prirodne biljke u uslovima u kojima preovlađuje aroma kleke, ili</p> <p>2. mešanje proizvodnje ovih destilata i etilnog alkohola poljoprivrednog porijekla istog sastava, čistoće i jačine alkohola. Aromatični ekstrakti prema kategoriji 20 tačkaka (3) mogu se takođe koristiti za aromatizaciju destilovanog roda.</p> <p>3. Jačina alkohola destilovanog materijala koji se stavlja u prodaju kao gotov proizvod je najmanje 37,5 vol.%. </p> <p>4. Rod koji ima koristi od dodavanja jednostavnih aromatičnih supstanci etilnog alkohola poljoprivrednog porekla nije dopušten da nosi opis Destilovani Đin.</p> <p>5. Izraz „destilovani Đin“ može se dopuniti izrazom „suv ili suvo“ ako ne sadrži zaslađivače ispod 0,1 grama po litru krajnjeg proizvoda, izraženo kao invertni šećer.</p>
--	--	---

22. Gjini i Londrës - London Gin

1. Gjini i Londrës është lloj i Gjinit të distiluar:

1.1. përfitohet ekskluzivisht nga alkooli etilik me origjinë bujqësore, ai duhet të ketë përmbajtje maksimale prej 5 gr metanol për hektolitër përlllogaritur në 100% alkool, aromatizohet vetëm me rastin e ridistilimit e alkoolit etilik në kazanët tradicional në prani të gjitha lëndëve natyrore me origjinë bimore të përdorura.

1.2. destilati i fituar ka më së paku 70% vol alkool;

1.3. kur i shtohet edhe cilido tjetër alkool me origjinë bujqësore ai duhet të ketë përmbajtje në pajtim me Shtojcën I të këtij Ligji, por me përmbajtjen maksimale prej 5 gr metanol për hektolitër përlllogaritur në 100% alkool;

1.4. nuk përmban embësues shtesë mbi 0,1 gr për sheqer për litër të prodhimit final;

1.5. nuk përmban asnjë tjetër përbërës përjashtimisht ujit.

22. London Gin

1. London Gin is a type of distilled gin:

1.1. obtained exclusively from ethyl alcohol of agricultural origin, with a maximum methanol content of 5 grams per hectolitre of 100 % vol. alcohol, whose flavour is introduced exclusively through the re-distillation in traditional stills of ethyl alcohol in the presence of all the natural plant materials used.

1.2. the resultant distillate of which contains at least 70 % alcohol by vol.;

1.3. where any further ethyl alcohol of agricultural origin is added it must be consistent with the characteristics listed in Annex I of this Law, but with a maximum methanol content of 5 grams per hectolitre of 100 % vol. alcohol;

1.4. which does not contain added sweetening exceeding 0,1 gram of sugars per litre of the final product nor colorants;

1.5. which does not contain any other added ingredients other than water.

22. Londrin Āin - London Gin

1. Londonski Āin je vrsta destilovanog Āina:

1.1. se dobija isključivo iz etilnog alkohola poljoprivrednog porekla, mora imati maksimalni sadržaj od 5 g metanola po hektolitr u izračunat u 100% alkoholu, sa ukusom samo u slučaju ponovne destilacije etilnog alkohola u tradicionalnim kantama u prisustvu svih prirodnih materija koristi se biljno poreklo.

1.2. dobijeni destilat ima najmanje 70 vol% alkohola;

1.3. kada se dodaje u bilo koji drugi alkohol poljoprivrednog porekla, mora imati sadržaj u skladu sa Aneksom I ovog zakona, ali sa maksimalnim sadržajem od 5 g metanola po hektolitr u izračunatom na 100% alkohola;

1.4. ne sadrži dodatne zaslađivače veće od 0,1 gr po šećeru po litru finalne proizvodnje;

1.5. ne sadrži druge sastojke osim vode.

<p>2. Fortësia alkoolike e Gjinit të Londrës e cila vendoset në shitje si prodhim i gatshëm është më së paku 37,5% vol.</p> <p>3.. Emërtimi Gjini i Londrës mund të plotësohet edhe me shprehjen “ i thatë”.</p> <p>23. Pijet e forta alkoolike të aromatizuara me Qiparisë - Carum carvi L.</p> <p>1. Pijet e forta alkoolike me Qiparisë përfitohet nga aromatizimi i alkoolit etilik me origjinë bujqësore me Qiparisë (Carum carvi L.) .</p> <p>2. Fortësia alkoolike e pijeve e forta alkoolike të aromatizuara me Qiparisë të cilat vendoset në shitje si prodhim i gatshëm është më së paku 30% vol.</p> <p>3. Në prodhimin e pijeve të forta alkoolike të aromatizuara me Qiparisë mund të përdoren aromat dhe përbërësit tjerë me origjinë natyrore që përdoren për harmonizimin sa më të mirë të tij.</p> <p>24. Akvavit apo Aquavit</p> <p>1. Akvavit apo Aquavit është pije e fortë alkoolike me Qiparisë dhe/ose me farëra kopërit, e cila është e aromatizuar me destilat të bimëve barishtore apo me destilat të melmesave.</p> <p>2. Fortësia alkoolike e Akvavit apo Aquavit e cila vendoset në shitje si prodhim i gatshëm është më së paku 37,5% vol.</p>	<p>2. The minimum alcoholic strength by volume of London gin as a final product to be placed on the market shall be 37,5% vol.</p> <p>3. The term London gin may be supplemented by the term ‘dry’.</p> <p>23. Caraway-flavoured spirit drinks - Carum carvi L.</p> <p>1. Caraway-flavoured spirit drinks are spirit drinks produced by flavouring ethyl alcohol of agricultural origin with caraway (Carum carvi L.).</p> <p>2. The minimum alcoholic strength by volume of Caraway-flavoured spirit drinks a final product to be placed on the market shall be 30% vol.</p> <p>3. Other natural and nature-identical flavouring substances and flavouring preparations may additionally be used but there must be a predominant taste of caraway.</p> <p>24. Akvavit or Aquavit</p> <p>1. Akvavit or aquavit is a caraway and/or dillseed-flavoured spirit drink flavoured with a distillate of plants or spices.</p> <p>2. The minimum alcoholic strength by volume of Akvavit apo Aquavit a final product to be placed on the market shall be 37,5% vol.</p>	<p>2. Jačina alkohola londonskog Ćina koja se stavlja na prodaju kao gotov proizvod je najmanje 37,5 vol.%.</p> <p>3 .. Naziv Londonski Ćin - Gender of London takoĊe se moĊe dopuniti izrazom „suv“</p> <p>23. Jaka alkoholna pića sa ukusom Kiparis-Kimom - Carum carvi L.</p> <p>1.Jaka alkoholna pića aromatizirana kimom su proizvodi dobijeni aromatiziranja etil alkohola poljoprivrednog porekla kimom (Carum carvi L.) .</p> <p>2.Alkoholna jakost jakih alkoholnih pića aromatizovanih kimom koja se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 30% vol .</p> <p>3. U proizvodnji jakih alkoholnih pića sa ukusom Kipra mogu se koristiti arome i drugi sastojci prirodnog porekla koji se koriste za njegovu najbolju harmonizaciju.</p> <p>24. Akvavit ili Aquavit</p> <p>1. Akvavit ili Aquavit je jako alkoholno piće aromatizirano kimom i/ili aromatizirano semenom kopra koje je aromatizirano destilatom bilja ili destilatima začina .</p> <p>2. Alkoholna jačina Akvavit ili Aquavit koji se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 37,5% vol .</p>
--	--	---

<p>3. Në prodhimin e pijeve të forta alkoolike të aromatizuara me Akvavit mund të përdoren aromas dhe përbërësit tjerë me origjinë natyrore që përdoren për harmonizimin sa më të mirë të tij. Pjesa dërmuese e aromave të destilatit duhet të ketë origjinë nga farërat e Qiparisit (<i>Carum carvi</i> L.) dhe/ose nga farërat e kopërit (<i>Anethum graveolens</i> L.), me çrast shtimi i vajrave eterike nuk është i lejuar.</p> <p>4. Shija e materieve të hidhura nuk duhet të jetë dominante, përbërja e mbetjeve të ekstraktit nuk mund të arrij më shumë se 1,5 g / 100 ml.</p> <p>25. Pijet e forta alkoolike të aromatizuara me Anis</p> <p>1. Pijet e forta alkoolike të aromatizuara me Anis janë prodhime të përfituara me aromatizimin e alkoolit etilik me origjinë bujqësore, me ekstraktet natyrore të Anis –it (<i>verum</i> Hook f.), anisit (<i>Pimpinella anisum</i> L.), (<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.) dhe bimëve të tjera që përmbajnë përbërësit kryesor aromatikë, duke përdorur ose kombinim e procedurave në vijim:</p> <p>f. macerimin ose distilimin;</p> <p>g. ridistilimin e alkoolit në prani të farave dhe pjesëve tjera të bimëve të theksuara më lartë;</p>	<p>3. In the production of strong alcoholic beverages flavored with Aquavit can be used aromas and other ingredients of natural origin that are used to harmonize it as best as possible. The vast majority of distillate aromas must have originated from the seeds of Cypress (<i>Carum carvi</i> L.) and / or the seeds of fennel (<i>Anethum graveolens</i> L.), in which case the addition of essential oils is not permitted.</p> <p>4. The bitter substances must not obviously dominate the taste; the dry extract content shall not exceed 1,5 grams per 100 millilitres.</p> <p>25. Aniseed-flavoured spirit drinks</p> <p>1. Aniseed-flavoured spirit drinks are spirit drinks produced by flavouring ethyl alcohol of agricultural origin with natural extracts of star anise (<i>verum</i> Hook f.), anise (<i>Pimpinella anisum</i> L.), fennel (<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.), or any other plant which contains the same principal aromatic constituent, using one of the following processes or a combination thereof:</p> <p>f. maceration or distillation;</p> <p>g. redistillation of the alcohol in the presence of the seeds or other parts of the plants specified above.</p>	<p>3. U proizvodnji jakih alkoholnih pića sa ukusom Akuavita mogu se koristiti arome i drugi sastojci prirodnog porekla koji se koriste za njegovo što bolje usklađivanje. Velika većina aroma destilata mora poticati iz semena čempresa (<i>Carum carvi</i> L.) i / ili semena komorača (<i>Anethum graveolens</i> L.), u kom slučaju nije dozvoljeno dodavanje eteričnih ulja.</p> <p>4. Ukus gorkih supstanci ne bi trebao biti dominantan, sastav ostataka ekstrakta ne može doseći više od 1,5 g / 100 ml.</p> <p>25. Jaka alkoholna pića sa ukusom Anisa</p> <p>1. Alkoholna jaka pića sa ukusom Anisa su proizvodi dobijeni aromatiziranjem etilnog alkohola poljoprivrednog porekla, sa prirodnim ekstraktima Anisa (<i>verum</i> Hook f.), Anisa (<i>Pimpinella anisum</i> L.), (<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.) I drugog bilja koje sadrži glavni aromatični sastojci, koristeći bilo koju od sledećih procedura:</p> <p>f. maceracija ili destilacija;</p> <p>g. ponovna destilacija alkohola u prisustvu semena i drugih gore navedenih delova biljaka;</p>
--	--	--

<p>h. dhënien e ekstrakteve natyrore të distiluara me aromë anisi.</p> <p>2. Fortësia alkoolike e pijeve e forta alkoolike të aromatizuara me Anis e cila vendoset në shitje si prodhim i gatshëm është më së paku 15 % vol.</p> <p>3. Në prodhimin e pijeve të forta alkoolike të aromatizuara me Anis mund të përdoren aromat dhe përbërësit tjerë me origjinë natyrore që përdoren për harmonizimin sa më të mirë të tij por që pjesa dërmuese e aromave të destilatit duhet të ketë origjinë nga Anisi (<i>Pimpinella anisum</i> L.).</p> <p>4. Mund të përdoren edhe ekstraktet tjera të aromatizuara me origjinë bimore me kusht që të mbizotrojnë shija e Anisit.</p> <p>26. Pastisi</p> <p>1. Pastisi është pije e fortë alkoolike e aromatizuar me Anis e cila përmban ekstrakte të rrënjëve (<i>Glycyrrhiza</i> spp.) me prani të ngjyrave të njohura si “çalkoni” ose acidit glicirik të cilat sasirat minimale 0,05 dhe maksimale 0,5 gr / litër.</p> <p>2. Fortësia alkoolike e Pastisit e cila vendoset në shitje si prodhim i gatshëm është më së paku 40 % vol.</p>	<p>h. addition of natural distilled extracts of aniseed-flavoured plants.</p> <p>2. The minimum alcoholic strength by volume of aniseed-flavoured spirit drinks as a final product to be placed on the market shall be 15 % vol.</p> <p>3. Natural and nature-identical flavoring substances and preparations may additionally be used in the preparation of this spirit drink so as to best harmonize it but the predominant part of flavorings of the distillate must be of aniseed (<i>Pimpinella anisum</i> L.) origin.</p> <p>4. Other natural plant extracts or aromatic seed may also be used, but the aniseed taste must remain predominant.</p> <p>26. Pastis</p> <p>1. Pastis is an aniseed-flavoured spirit drink which also contains natural extracts of liquorice root (<i>Glycyrrhiza</i> spp.), which implies the presence of the colorants known as ‘chalcones’ as well as glycyrrhizic acid, the minimum and maximum levels of which must be 0,05 and 0,5 grams per litre respectively.</p> <p>2. The minimum alcoholic strength by volume of Pastis as a final product to be placed on the market shall be 40 % vol.</p>	<p>h. dajući prirodne ekstrakte destilovane sa aromom anisa.</p> <p>2. Jačina alkoholnih pića sa aromom Anisa koja se stavlja u prodaju kao gotov proizvod iznosi najmanje 15 vol.%.</p> <p>3. U proizvodnji jakih alkoholnih pića sa ukusom Anisa mogu se koristiti arome i drugi sastojci prirodnog porekla koji se koriste za njegovu maksimalnu harmonizaciju, ali da velika većina destilatnih aroma mora poticati od Anisa (<i>Pimpinella anisum</i> L.) .</p> <p>4. Mogu se koristiti i drugi aromatični ekstrakti biljnog porekla, pod uslovom da preovladava ukus Anisa.</p> <p>26.Pastisi</p> <p>1. Pastis je jako alkoholno piće sa ukusom Anisa koje sadrži ekstrakte korena (<i>Glicirrhiza</i> spp.) Sa prisustvom boja poznatih kao ”chalconi“ ili glicirizinska kiselina koja minimalno iznosi 0,05, a maksimalno 0,5 gr / l.</p> <p>2. Jačina alkohola Pastisa koja se stavlja na prodaju kao gotov proizvod je najmanje 40 vol.%.</p>
--	---	--

<p>3. Në prodhimin e pijeve të forta alkoolike të aromatizuara me Pastis mund të përdoren aromat dhe përbërësit tjerë me origjinë natyrore që përdoren për harmonizimin sa më të mirë të tij.</p> <p>4. Pastisi përmban më pak se 100 gr sheqer / litër, e shprehur si sheqer i rektifikuar, dhe ka përmbajtje të anetolit nga 1,5 deri 2 gram për litër.</p>	<p>3. In the production of strong alcoholic beverages flavored with Pastis can be used aromas and other ingredients of natural origin that are used to harmonize it as best as possible.</p> <p>4. Pastis contains less than 100 grams of sugars per litre, expressed as invert sugar, and has a minimum and maximum anethole level of 1,5 and 2 grams per litre respectively .</p>	<p>3. U proizvodnji jakih alkoholnih jakih pića sa ukusom Pastisa mogu se koristiti arome i drugi sastojci prirodnog porekla koji se koriste za njegovo što bolje usklađivanje.</p> <p>4. Pastis sadrži manje od 100 g šećera / litar, izraženo kao rektifikovani šećer, i ima sadržaj anetola od 1,5 do 2 grama po litru.</p>
<p>27. Pastisi i Marsejit</p> <p>1. Pastisi i Marsejit është Pastis i cili përmban anetol 1,9 dhe 2,1 gram për litër.</p> <p>2. Fortësia alkoolike e Pastisit të Marsejit e cila vendoset në shitje si prodhim i gatshëm është më së paku 45 % vol.</p> <p>3. Në prodhimin e pijeve të forta alkoolike të aromatizuara me Pastisin e Marsejit mund të përdoren aromat dhe përbërësit tjerë me origjinë natyrore që përdoren për harmonizimin sa më të mirë të tij.</p>	<p>27. Pastis de Marseille</p> <p>1. Pastis de Marseille is a pastis with an anethole content of 2 grams per litre.</p> <p>2. The minimum alcoholic strength by volume of pastis de Marseille as a final product to be placed on the market shall be 45 % vol.</p> <p>3. In the production of strong alcoholic beverages flavored with Marseille Pastis can be used aromas and other ingredients of natural origin that are used to harmonize it as best as possible.</p>	<p>27. Pastis Marseja</p> <p>1. Marsejski Pastis je Pastis koji sadrži anetol 1,9 i 2,1 grama po litru.</p> <p>2. Jačina alkohola u Marsejskog Pastisa koja se stavlja na prodaju kao gotov proizvod je najmanje 45% vol.</p> <p>3. U proizvodnji jakih alkoholnih pića sa ukusom Marsejskog Pastisa mogu se koristiti arome i drugi sastojci prirodnog porekla koji se koriste za njegovo što bolje usklađivanje.</p>
<p>28. Anisi</p> <p>1. Anisi është pije e fortë alkoolike e aromatizuar me Anis të e cila aroma karakteristike rrjedh ekskluzivisht nga Anisi (<i>Pimpinella anisum</i> L.), anisit yllëzor (<i>Illicium verum</i> Hook f.) dhe kopërit (<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.).</p>	<p>28. Anis</p> <p>1. Anis is an aniseed-flavoured spirit drink whose characteristic flavour is derived exclusively from anise (<i>Pimpinella anisum</i> L.), star anise (<i>Illicium verum</i> Hook f.) and fennel (<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.).</p>	<p>28. Anisi</p> <p>1. Anis je jako alkoholno piće sa ukusom anisa u kome karakteristična aroma potiče isključivo od anisa (<i>Pimpinella anisum</i> L.), zvezdastog anisa (<i>Illicium verum</i> Hook f.) i kopra-komorača (<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.).</p>

<p>2. Fortësia alkoolike e Anisit e cila vendoset në shitje si prodhim i gatshëm është më së paku 35 % vol.</p> <p>3. Në prodhimin e pijeve të forta alkoolike të aromatizuara me Anis mund të përdoren aromat dhe përbërësit tjerë me origjinë natyrore që përdoren për harmonizimin sa më të mirë të tij.</p> <p>29. Anisi i distiluar</p> <p>1. Anisi i distiluar është anisi i cili përmban alkool të distiluar në prani të farërave të theksuara në kategorinë 28 (1), në rastin e treguesve gjeografikë dhe në prani të yndyrores dhe farave tjera aromatike, të bimëve ose pemëve, me kusht që ky alkool paraqet më së paku 20% fortësi alkoolike të anisit të destiluar.</p> <p>2. Fortësia alkoolike e Anisit të distiluar e cila vendoset në shitje si prodhim i gatshëm është më së paku 35 % vol.</p> <p>3. Në prodhimin e pijeve të forta alkoolike të aromatizuara me Anis mund të përdoren aromat dhe përbërësit tjerë me origjinë natyrore që përdoren për harmonizimin sa më të mirë të tij.</p> <p>30. Pijet alkoolike me shije të hidhur - bitter</p>	<p>2. The minimum alcoholic strength by volume of Anis as a final product to be placed on the market shall be 35 % vol.</p> <p>3. In the production of strong alcoholic beverages flavored with Anis can be used aromas and other ingredients of natural origin that are used to harmonize it as best as possible.</p> <p>29. Distilled anis</p> <p>1. Distilled anis is anis which contains alcohol distilled in the presence of the seeds referred to in category 28(1), and in the case of geographical indications mastic and other aromatic seeds, plants or fruits, provided such alcohol constitutes at least 20 % of the alcoholic strength of the distilled anis.</p> <p>2. The minimum alcoholic strength by volume of Distilled anis as a final product to be placed on the market shall be 35 % vol.</p> <p>3. In the production of strong alcoholic beverages flavored with Anis can be used aromas and other ingredients of natural origin that are used to harmonize it as best as possible.</p> <p>30. Bitter-tasting spirit drinks or bitter</p>	<p>2. Jačina alkohola Anisa koja se stavlja na prodaju kao gotov proizvod je najmanje 35 vol.%.</p> <p>3. U proizvodnji jakih alkoholnih pića sa ukusom Anisa mogu se koristiti arome i drugi sastojci prirodnog porekla koji se koriste za njegovo što bolje usklađivanje.</p> <p>29. Destilovani Anis</p> <p>1. Destilovani Anis je Anis koji sadrži destilovani alkohol u prisustvu semena navedenih u kategoriji 28 (1), u slučaju geografskih oznaka i u prisustvu masti i drugih aromatičnih semenki, biljaka ili voća, pod uslovom da ovaj alkohol predstavlja najmanje 20% alkohola destilovanog Anisa.</p> <p>2. Jačina alkohola destilovanog Anisa koji se stavlja u prodaju kao gotov proizvod je najmanje 35 vol.%.</p> <p>3. U proizvodnji jakih alkoholnih pića sa ukusom Anisa mogu se koristiti arome i drugi sastojci prirodnog porekla koji se koriste za njegovo što bolje usklađivanje.</p> <p>30. Alkoholna pića gorkog ukusa-bitter</p>
--	---	---

<p>1. Pijet e forta alkoolike me shije të hidhur - bitter janë pije të forta alkoolike ku kryesisht dominon shija e hidhur, të cilat përfitohen me aromatizimin e alkoolit etilik me origjinë bujqësore ose nga bimët që kanë aroma të ngjajshme.</p> <p>2. Fortësia alkoolike e pijeve të forta alkoolike me shije të hidhur të cilat vendosen në shitje si prodhim i gatshëm është më së paku 15 % vol.</p> <p>3. Pijet e forta alkoolike me shije të hidhur mund ta mbartin gjithashtu përshkrimin për qarkullim “Amer” apo “e hidhur” – dhe atë vetëm apo edhe në ndërlidhje me ndonjë nocion tjetër.</p> <p>4. Pavarësisht pikës 3) termi „gorki“ ose „bitter“ mund të përdoret në përshkrim, prezantim dhe etiketim të likere me shije të hidhur.</p>	<p>1. Bitter-tasting spirit drinks or bitter are spirit drinks with a predominantly bitter taste produced by flavouring ethyl alcohol of agricultural origin with natural or nature-identical flavouring substances and flavouring preparations.</p> <p>2. The minimum alcoholic strength by volume of Bitter-tasting spirit drinks or bitter as a final product to be placed on the market shall be 15 % vol.</p> <p>3. Bitter tasting spirit drinks or bitter may also be sold under the names “amer” or “bitter” with or without another term.</p> <p>4. Notwithstanding point 3) the term "bitter" or "bitter" may be used in the description, presentation and labeling of bitter-tasting liqueurs.</p>	<p>1. Jakaa alkoholna pića sa gorkim ukusom - bitter su jaka alkoholna pića u kojima uglavnom dominira gorak ukus, koji se dobijaju aromatizacijom etilnog alkohola poljoprivrednog porekla ili biljkama koje imaju slične arome.</p> <p>2. Jačina alkoholnih pića jakih alkoholnih pića gorkog ukusa koja se prodaju kao gotov proizvod iznosi najmanje 15% vol.</p> <p>3. Alkoholna jaka pića gorkog ukusa takođe mogu nositi opis cirkulacija „Amer“ ili „gorka“ - i to sama ili zajedno sa bilo kojim drugim pojmom.</p> <p>4. Bez obzira na tačku 3) izraz „gorki“ ili „biter“ može se koristiti u opisu, prezentaciji i označavanju likera gorkog ukusa.</p>
<p>31. Vodka e aromatizuar</p> <p>1. Vodka e aromatizuar është vodka e cila ka aromë dominante të ndryshme nga lënda e parë.</p> <p>2. Fortësia alkoolike e Vodkës së aromatizuar e cila vendoset në shitje si prodhim i gatshëm është më së paku 37,5 % vol.</p> <p>3. Vodka e aromatizuar mund të ëmbëlzohet, përzihet, aromatizohet, të lihet për maturim dhe ngjyroset.</p>	<p>31. Flavoured vodka</p> <p>1. Flavoured vodka is vodka which has been given a predominant flavour other than that of the raw materials.</p> <p>2. The minimum alcoholic strength by volume of flavoured vodka a final product to be placed on the market shall be 37,5 % vol.</p> <p>3. Flavoured vodka may be sweetened, blended, flavoured, matured or coloured.</p>	<p>31. Aromatizovana Votka</p> <p>1. Aromatizovana votka je votka koja ima dominantnu aromu različitu od sirovine.</p> <p>2. Jačina alkohola Votke aromatizovane koja se stavlja u prodaju kao gotov proizvod je najmanje 37,5 vol. %.</p> <p>3. Aromatizovana Votka može da se zasлади, pomeša, aromatizuje, ostavi da sazri i oboji se.</p>

<p>4. Nëse vodka e aromatizuar ëmbëlsohet, prodhimi final përmban më së paku 100 gram për litër, të shprehur si sheqer invert.</p> <p>5. Vodka e aromatizuar mund të mbaj emërtim cilin do emërtim në të cilën mbreteron aroma me emrin “vodka”.</p> <p>32. Pija e fortë alkoolike e aromatizuar me kumbull të egër ose Pacharan</p> <p>1.Pija e fortë alkoolike e aromatizuar me kumbull të egër ose Pacharan është me shije mbizotëruese të kumbullës së egër e prodhuar me macerimin e kumbullës së egër (prunus spinosa) në alkoolin etilik me origjinë bujqësoreme shtimin e ekstrakteve natyrore të anisit, anisit të destiluar apo të dyjave.</p> <p>2. Fortësia alkoolike e pijes alkoolike të aromatizuar me kumbull të egër është më së paku 25% vol.</p> <p>3. Për prodhimin e e pijes alkoolike të aromatizuar me kumbull të egër janë përdorur së paku 125 gram kumbulla të egra për litër të prodhimit përfundimtar.</p>	<p>4. If flavored vodka is sweetened, the final product contains at least 100 grams per liter, expressed as invert sugar.</p> <p>5. Flavoured vodka may also be sold under the name of any predominant flavour with the word “vodka”.</p> <p>32. Sloe-aromatised spirit drink or pacharán</p> <p>1. A sloe-aromatised spirit drink or pacharán is a spirit drink which has a predominant sloe taste and is produced by the maceration of sloes (Prunus spinosa) in ethyl alcohol of agricultural origin, with the addition of natural extracts of anise or distillates of anise or both.</p> <p>2. The minimum alcoholic strength by volume of a sloe-aromatised spirit drink or pacharán shall be 25 %.</p> <p>3. For the production of a sloe-aromatised spirit drink or pacharán, a minimum quantity of 125 grams of sloe fruits per litre of the final product shall be used.</p>	<p>4. Ako se Votka sa ukusom zasladi, krajnji proizvod sadrži najmanje 100 grama po litru, izraženog kao invertni šećer.</p> <p>5. Aromatizovana Votka može nositi bilo koje ime u kome vlada aroma sa imenom „votka“.</p> <p>32. Jaka alkoholna pića sa ukusom divlje šljive ili pašarana</p> <p>1. Jako alkoholno piće sa aromom divlje šljive ili Pasharan ima prevlađujući ukus divlje šljive proizvedene mlevenjem šljive (prunus spinosa) u etilnom alkoholu poljoprivrednog porekla uz dodatak prirodnih ekstrakata Anisa, destilovanog Anisa ili oboje.</p> <p>2. Jačina alkohola u alkoholnom piću sa ukusom divlje šljive je najmanje 25 vol.</p> <p>3. Za proizvodnju alkoholnog pića sa aromom divlje šljive, upotrebljeno je najmanje 125 grama šljive po litru finalne proizvodnje.</p>
---	--	--

<p>4. pijes alkoolike të aromatizuar me kumbull të egër ka përmbajtje të ëmbëlsuesve i shprehur si sheqer invert ndërmjet 80 dhe 250 gram për litër të prodhimit përfundimtar.</p> <p>5. Vetitë organoleptike, ngjyra dhe shija e pijes alkoolike të aromatizuar me kumbull të egër ja japin ekskluzivisht përdorimi i frutave dhe anisit.</p> <p>33. Likeri</p> <p>1. Likeri është pije e fortë alkoolike:</p> <p>1.1. e cila përmban sasinë minimale të sheqerit, të shprehur si sheqer invert - i rektifikuar:</p> <p>1.2. 70 gram / litër për liker nga qershia/ vishnja në të cilat alkooli etilik rrjedh ekskluzivisht nga rakia e qershisë dhe vishnjes;</p> <p>1.3. 80 g / litër te likeri i encijanit apo me likerët e ngjajshëm, të cilët prodhohen nga encijani gjegjësisht nga bimë të ngjajshme dhe që kanë vetëm materie aromatike;</p> <p>1.4. 100 g / litër në të gjithë rastet tjera.</p> <p>1.5. prodhuar me aromatizimin e alkoolit etilik me origjinë bujqësore ose distilatit me origjinë bujqësore një ose më shumë pijeve të forta alkoolike ose përzierjeve të ëmbëlsuara, me shtesa të prodhimit me origjinë bujqësore ose</p>	<p>4. A sloe-aromatised spirit drink or pacharán shall have a content of sweetening products, expressed as invert sugar, between 80 and 250 grams per litre of the final product.</p> <p>5. The organoleptic characteristics, colour and taste of a sloe-aromatised spirit drink or pacharán shall be provided exclusively by the fruit used and the anise.</p> <p>32. Liquer</p> <p>1. Liqueur is a spirit drink: \</p> <p>1.1. having a minimum sugar content, expressed as invert sugar, of:</p> <p>1.2. 70 grams per litre for cherry liqueurs the ethyl alcohol of which consists exclusively of cherry spirit;</p> <p>1.3. 80 grams per litre for gentian or similar liqueurs prepared with gentian or similar plants as the sole aromatic substance;</p> <p>1.4. 100 grams per litre in all other cases.</p> <p>1.5. produced by flavouring ethyl alcohol of agricultural origin or a distillate of agricultural origin or one or more spirit drinks or a mixture thereof, sweetened and with the addition of products of agricultural origin or foodstuffs such</p>	<p>4. Alkoholno piće aromatizovana divljom šljivom ima sadržaj zaslađivača izražen kao invertni šećer između 80 i 250 grama po litru konačne proizvodnje.</p> <p>5. Organoleptička svojstva, boja i ukus alkoholnog pića sa aromom divlje šljive daju se isključivo upotrebom voća i Anisa.</p> <p>33. Liker</p> <p>1. Liker je jako alkoholno piće:</p> <p>1.1. koji sadrži minimalnu količinu šećera, izraženu kao invertni šećer - ispravljeno:</p> <p>1.2. 70 grama po litru po likeriu od trešnje / višnje u kome se etilni alkohol dobija isključivo od trešanja i višanja;</p> <p>1.3. 80 g / l u likeriu od encijanana ili sličnim likerima, koji se proizvode od encijana ili sličnih biljaka i imaju samo aromatične materije;</p> <p>1.4. 100 g / l u svim ostalim slučajevima.</p> <p>1.5. proizvedeno aromatizacijom etilnog alkohola poljoprivrednog porekla ili destilata poljoprivrednog porekla jedno ili više jakih alkoholnih pića ili zaslađenih mešavina, uz dodatak proizvoda poljoprivrednog porekla ili namirnica</p>
--	--	--

<p>produkteve ushqimore si kremi, qumështi dhe prodhimeve tjera nga qumështi, pemëve, verës ose verës së aromatizuar.</p> <p>1.6. Fortësia alkoolike e Likerit i cili vendoset në shitje si prodhim i gatshëm është më së paku 15 % vol.</p> <p>1.7. Në prodhimin e Likerëve mund të përdoren aromat dhe përbërësit tjerë me origjinë natyrore që përdoren për harmonizimin sa më të mirë të tij.</p> <p>1.8. likeret nga frutat si vijon:</p> <p>1.8.1. rrushi i zi i frëngut;</p> <p>1.8.2. qershitë;</p> <p>1.8.3. mjedërat;</p> <p>1.8.4. manat;</p> <p>1.8.5. boronicët;</p> <p>1.8.6. frutat e limonit;</p> <p>1.8.7. mjedërat e egra;</p> <p>1.8.8. manaferrat amerikane;</p> <p>1.8.9. brusnia;</p> <p>1.8.10. boronica e kuqe;</p>	<p>as cream, milk or other milk products, fruit, wine or aromatised wine.</p> <p>1.6. The minimum alcoholic strength by volume of liqueur a final product to be placed on the market shall be 15 % vol.</p> <p>2. In the production of Liqueurs can be used aromas and other ingredients of natural origin that are used to harmonize it as best as possible.</p> <p>1.8. Fruit liquers:</p> <p>1.8.1. blackcurrant;</p> <p>1.8.2. cherry;</p> <p>1.8.3. raspberry;</p> <p>1.8.4. mulberry;</p> <p>1.8.5. bluberry;</p> <p>1.8.6. citrus fruits;</p> <p>1.8.7. cloudberry;</p> <p>1.8.8. american blackberry;</p> <p>1.8.9. cranberry;</p> <p>1.8.10. lingoberry;</p>	<p>kao što su rem, mleko i drugi mlečni proizvodi, voće, vino ili aromatizirano vino.</p> <p>1.6. Jačina alkohola Likera koji se stavlja na prodaju kao gotov proizvod je najmanje 15% vol.</p> <p>1.7. U proizvodnji likera mogu se koristiti arome i drugi sastojci prirodnog porekla koji se koriste za njegovo što bolje usklađivanje.</p> <p>1.8. likeri voćni na sledeći način:</p> <p>1.8.1. crno grožđe ribizlla;</p> <p>1.8.2. trešnjje;</p> <p>1.8.3. maline;</p> <p>1.8.4. kupine;</p> <p>1.8.5. borovnice;</p> <p>1.8.6. plodovi limuna;</p> <p>1.8.7. divlje maline;</p> <p>1.8.8. američke kupine;</p> <p>1.8.9. brusnia;</p> <p>1.8.10. crvena borovnica;</p>
---	---	--

<p>1.8.11. shkurret;</p> <p>1.8.12. ananasi.</p> <p>1.9. likeret nga bimët si vijon:</p> <p>1.9.1. mendra;</p> <p>1.9.2. sanëza;</p> <p>1.9.3. anisi;</p> <p>1.9.4. uthullnikët;</p> <p>1.9.5. tërfilë i verdhë.</p> <p>2. Te etiketimi dhe shënimi i likerëve në Republikën e Kosovës, për të cilin prodhohet alkooli etilik me origjinë bujqësore në varësi nga metoda e prodhimit lejohen të përdoren fjalët si në vijim:</p> <p>2.1. brandy nga kumbulla;</p> <p>2.2. brandy nga portokalli;</p> <p>2.3. brandy nga pjeshka;</p> <p>2.4. brandy nga vishnja;</p> <p>2.5. rumi nga rrush serezi i zi.</p>	<p>1.8.11. sea buckthorn;</p> <p>1.8.12. pineapple.</p> <p>1.9. Plant liquers:</p> <p>1.9.1. mint;</p> <p>1.9.2. gentian;</p> <p>1.9.3. aniseed;</p> <p>1.9.4. génépi;</p> <p>1.9.5. vulnerary.</p> <p>4. The following compound terms may be used in the presentation of liqueurs produced in the Republic of Kosovo, where ethyl alcohol of agricultural origin is used to the words established production methods:</p> <p>2.1. plum brandy;</p> <p>2.2. orange brandy;</p> <p>2.3. peach brandy;</p> <p>2.4. cherry brandy;</p> <p>2.5. solbaerrom, also called blackcurrant run.</p>	<p>1.8.11. žbunje;</p> <p>1.8.12. ananas.</p> <p>1.9. biljni likereri na sledeći način:</p> <p>1.9.1. mendra;</p> <p>1.9.2. valerijana;</p> <p>1.9.3. anisi;</p> <p>1.9.4. encijana-acidi;</p> <p>1.9.5. žuta detelina.</p> <p>2. Pri etiketiranja i obeležavanje likera u Republici Kosovo, za koje se proizvodi etil alkohol poljoprivrednog porekla, u zavisnosti od načina proizvodnje, dozvoljeno je koristiti reči kako sledi:</p> <p>2.1. brend od šljiva;</p> <p>2.2. brend od pomorandže;</p> <p>2.3. brend breskva;</p> <p>2.4. brend od višnje;</p> <p>2.5. rumi od crnog ribizaa.</p>
--	---	---

<p>3. Për etiketimin, prezantimin të likereve të lartpërmendur nocioni i përbashkët duhet të qëndroj në një rresht me shkrim të njëtrajtshtëm, me të njëjtin lloj të shkrimit dhe me të njëjtën ngjyrë, edhe pse përshkrimi “Liker“ duhet të shfaqet aty shumë pranë dhe atë në të njëjtin shkrim, i cili nuk guxon të jetë më i vogël sesa ai i përshkrimit të përbashkët. Nëse alkooli nuk ka origjinë nga pijet e forta alkoolike të cekura më lartë, atëherë në etiketë duhet të jepet origjina në të njëjtë fushë të dukshme sikurse edhe nocioni i përbashkët apo sikurse te nocioni “Liker“, e ku përmendet ose lloji i alkoolit të përdorur bujqësor apo cekët e dhëna “alkool bujqësor“ gjegjësisht sipas fjalëve “prodhuar nga“, “fituar nga” apo “nga”.</p> <p>34. Krem Likeri nga (me emërtimin të lëndëve ose pemëve të përdorura)</p> <p>1. Pijet e forta alkoolike të njohura si krem likere (me emër të lëndëve ose pemëve të përdorura) përveç likerëve nga prodhimet e qumështit janë likere që përmbajnë së paku 250 gr/litër të sheqerit të shprehur si sheqer invert.</p> <p>2. Fortësia alkoolike e krem likerit (me emër të lëndëve ose pemëve të përdorura) i cili vendoset në shitje si prodhim i gatshëm është së paku 15 % vol.</p>	<p>3. As regards the labelling and presentation of those liqueurs, the compound term must appear on the labelling in one line in uniform characters of the same font and colour and the word ‘liqueur’ must appear in immediate proximity in characters no smaller than that font. If the alcohol does not come from the spirit drink indicated, its origin must be shown on the labelling in the same visual field as the compound term and the word ‘liqueur’ either by stating the type of agricultural alcohol or by the words “agricultural alcohol” preceded on each occasion by ‘made from’ or “made using”.</p> <p>34. Crème de cassis (with the name of the materials or trees used)</p> <p>1. Spirit drinks known as Crème de cassis is a blackcurrant liqueur (with the name of the materials or trees used) with a minimum sugar content of 250 grams per litre expressed as invert sugar.</p> <p>2. The minimum alcoholic strength by volume of Crème de cassis as a final product to be placed on the market shall be 15 % vol.</p>	<p>3. Za označavanje, prezentaciju gore navedenih likera, uobičajeni pojam treba da stoji u liniji ujednačenog pisanja, sa istom vrstom pisanja i iste boje, iako bi se opis „Liker“ trebao pojaviti vrlo blizu onom u istom pismu , koji ne sme biti manji od opšteg opisa. Ako alkohol ne potiče od gore navedenih jakih alkoholnih pića, onda oznaka mora dati poreklo na istom vidljivom polju kao i uobičajeni pojam ili kao u pojmu „Liker“, koji pominje ili vrstu alkohola koji se koristi poljoprivredni ili plitki podaci „poljoprivredni alkohol“ prema rečima „proizvedeno od“, „dobijeno od“ ili „od“.</p> <p>34. Krem liker od (uz naziv korištenog voća ili sirovine)</p> <p>1. Jaka alkoholna pića poznata kao krem liker od (uz naziv korišćenog voća ili sirovine) , osim likera od mlečnih proizvoda su liker koji sadrže najmanje 250 grama po litri šećera izraženog kao invertni šećer.</p> <p>2. Alkoholna jačina krem likera od (uz naziv korišćenog voća ili sirovine) koji se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 15% vol .</p>
---	--	---

<p>3. Në prodhimin e Krem Likerëve mund të përdoren aromas dhe përbërësit tjerë me origjinë natyrore që përdoren për harmonizimin sa më të mirë të tij.</p> <p>4. Emërtimi me të cilin pija e fortë alkoolike vendoset në treg mund të plotësohet me kuptimin “liker”</p> <p>35. Likerë nga kumbullat e egra - Sloe gin</p> <p>1. Sloe gin është liker i prodhuar me macerimin e kumbullës së egër në gjin me mundësi të shtesave nga lëngu i kumbullës së egër.</p> <p>2. Fortësia alkoolike e likerit nga kumbullat e egra që vendosen në shitje si prodhim i gatshëm është më së paku 25 % vol.</p> <p>3. Në prodhimin e Sloe gin mund të përdoren aromas dhe përbërësit tjerë me origjinë natyrore që përdoren për harmonizimin sa më të mirë të tij.</p> <p>4. Emërtimi me të cilin pija e fortë alkoolike vendoset në treg mund të plotësohet me kuptimin “liker”.</p> <p>36. Sambuca</p>	<p>3. In the production of Cream Liqueurs can be used aromas and other ingredients of natural origin that are used to harmonize it as best as possible.</p> <p>4. The name by which the strong alcoholic beverage is placed on the market can be supplemented with the meaning "liqueur"</p> <p>35. Wild plum liqueur - Sloe gin</p> <p>1. Sloe gin is a liqueur produced by maceration of sloes in gin with the possible addition of sloe juice.</p> <p>2. The minimum alcoholic strength by volume of sloe gin shall be 25 %.</p> <p>3. In the production of Sloe gin can be used aromas and other ingredients of natural origin that are used for its best harmonization.</p> <p>4. The legal name may be supplemented by the term ‘liqueur’.</p> <p>36. Sambuca</p>	<p>3. Kod proizvodnje krem likera dozvoljeno je aromatizovanje prirodnim aromatičnim materijama i preparatima koji se upotrebljavaju da se bolje usklade.</p> <p>4. Naziv pod kojim se ovo jako alkoholno piće stavlja na tržište može se dopuniti pojmom “liker”.</p> <p>35. Liker od divlje šljive - Sloe gin</p> <p>1. Sloe gin je liker koji proizvodi maceranjem divlje šljive u đin sa mogućnošću dodavanja soka od divlje šljive.</p> <p>2. Jačina alkohola likera od divlje šljive koja se stavlja u prodaju kao gotov proizvod je najmanje 25 vol.%. </p> <p>3. U proizvodnji Sloe Đina mogu se koristiti arome i drugi sastojci prirodnog porekla koji se koriste za njegovu najbolju harmonizaciju.</p> <p>4. Naziv pod kojim se žestoko alkoholno piće stavlja na tržište može se dopuniti značenjem „liker“.</p> <p>36. Sambuca</p>
---	---	---

<p>1. Sambuca është liker i pangjyrë i aromatizuar me anis:</p> <p>1.1. përmban destilate të anisit (<i>Pimpinella anisum</i> L.), anisit yllëzor (<i>Illicium verum</i> L.) dhe bimëve tjera aromatike;</p> <p>1.2. përmban minimalisht 350 gr / litër sheqer të shprehur si sheqer invert;</p> <p>1.3. përmbajtje të anetolit natyror më së paku 1 gr dhe më së shumti 2 gr / litër.</p> <p>2. Fortësia alkoolike e Sambuca e cila vendoset në shitje si prodhim i gatshëm është më së paku 38 % vol.</p> <p>3. Në prodhimin e Sambuca mund të përdoren aromet dhe përbërësit tjerë me origjinë natyrore që përdoren për harmonizimin sa më të mirë të tij.</p> <p>4. Emërtimi me të cilin pija e fortë alkoolike vendoset në treg mund të plotësohet me kuptimin "liker".</p>	<p>1. Sambuca is a colourless aniseed-flavoured liqueur which meets the following requirements:</p> <p>1.1. it contains distillates of anise (<i>Pimpinella anisum</i> L.), star anise (<i>Illicium verum</i> L.) or other aromatic herbs;</p> <p>1.2. it has a minimum content of sweetening products of 350 grams per litre expressed as invert sugar;</p> <p>1.3. it has a natural anethole content of not less than 1 gram and not more than 2 grams per litre.</p> <p>2. The minimum alcoholic strength by volume of sambuca shall be 38 %.</p> <p>3. In the production of Sambuca can be used aromas and other ingredients of natural origin that are used for its best harmonization.</p> <p>4. The name by which the strong alcoholic beverage is placed on the market can be supplemented with the meaning "liqueur".</p>	<p>1. Sambuca je bezbojni liker aromatizovan anisom:</p> <p>1.1. sadrži destilate anisa (<i>Pimpinella anisum</i> L.), zvezdastog anisa (<i>Illicium verum</i> L.) i drugih aromatičnih biljaka;</p> <p>1.2. sadrži najmanje 350 gr / litar šećera izraženog kao invertni šećer;</p> <p>1.3. sadržaj prirodnih anetola od najmanje 1 gr i najviše 2 gr / litru.</p> <p>2. Jačina alkohola u Sambuci koja se stavlja na prodaju kao gotov proizvod je najmanje 38 vol.</p> <p>3. U proizvodnji Sambuke mogu se koristiti arome i drugi sastojci prirodnog porekla koji se koriste za njenu najbolju harmonizaciju.</p> <p>4. Naziv pod kojim se jako alkoholno piće stavlja na tržište može se dopuniti značenjem „liker“.</p>
<p>37. Maraskino</p> <p>1. Maraskino, është liker pa ngjyrë, aroma e të cilit përfitohet kryesisht nga përdorimi i destilatit të vishnjeve ose i përfituar nga destilati i cili rrjedh nga macerimi i vishnjeve, pjesëve të vishnjeve në</p>	<p>37. Maraschino</p> <p>Maraschino is a colourless liqueur the flavour of which is given mainly by a distillate of marasca cherries or of the product produced by macerating cherries or parts of cherries in ethyl alcohol of</p>	<p>37. Maraskino</p> <p>1. Maraskino, je bezbojni liker, čija se aroma uglavnom dobija upotrebom destilata višanja ili se dobija od destilata koji nastaje usitnjavanjem višanja, delova trešnje u alkoholu poljoprivrednog porekla, sa</p>

<p>alkool me origjinë bujqësore, me përbërje minimale të sheqerit prej 250 gr / litër i shprehur në sheqer invert.</p> <p>2. Fortësia alkoolike e Maraskinos e cila vendoset në shitje si prodhim i gatshëm është së paku 24 % vol.</p> <p>3. Në prodhimin e Maraskinos mund të përdoren aromat dhe përbërësit tjerë me origjinë natyrore që përdoren për harmonizimin sa më të mirë të tij.</p> <p>4. Emërtimi me të cilin pija e fortë alkoolike vendoset në treg mund të plotësohet me kuptimin “liker”.</p>	<p>agricultural origin or in a distillate of marasca cherries, with a minimum content of sweetening products of 250 grams per litre expressed as invert sugar.</p> <p>2. The minimum alcoholic strength by volume of maraschino, marrasquino or maraskino shall be 24 %.</p> <p>3. In the production of Maraskino can be used aromas and other ingredients of natural origin that are used for its best harmonization.</p> <p>4. The name by which the strong alcoholic beverage is placed on the market can be supplemented with the meaning "liqueur".</p>	<p>minimalnim sadržajem šećera 250 gr / l izraženo u invertnom šećeru.</p> <p>2. Jačina alkohola u Maraskine koja se stavlja na prodaju kao gotov proizvod je najmanje 24% vol.</p> <p>3. U proizvodnji Maraskina mogu se koristiti arome i drugi sastojci prirodnog porekla koji se koriste za njegovu najbolju harmonizaciju.</p> <p>4. Naziv pod kojim se jako alkoholno piće stavlja na tržište može se dopuniti značenjem „liker“.</p>
<p>38. Nocino</p> <p>1. Nocino është liker aroma e të cilit rrjedh kryesisht nga macerimi dhe destilimi i të gjitha pjesëve të arrave të gjelbërta (<i>Juglans regia</i> L.), me përmbajtje minimale të sheqerit nga 100 gr / litër të shprehur si sheqer invert.</p> <p>2. Fortësia alkoolike e Nocino - s e cila vendoset në shitje si prodhim i gatshëm është së paku 30 % vol.</p> <p>3. Në prodhimin e Nocino - s mund të përdoren aromat dhe përbërësit tjerë me origjinë natyrore që përdoren për harmonizimin sa më të mirë të tij.</p>	<p>38. Nocino</p> <p>1. Nocino is a liqueur the flavour of which is given mainly by maceration and/or distillation of whole green walnuts (<i>Juglans regia</i> L.) with a minimum sugar content of 100 grams per litre expressed as invert sugar.</p> <p>2. The minimum alcoholic strength by volume of Nocino as a final product to be placed on the market shall be 30 % vol.</p> <p>3. In the production of Nocino can be used aromas and other ingredients of natural origin that are used for its best harmonization.</p>	<p>38. Nocino</p> <p>1. Nocino je liker čija aroma potiče uglavnom od macerine-gnječenja i destilacije svih delova zelenih oraha (<i>Juglans regia</i> L.), sa minimalnim sadržajem šećera od 100 gr / litru izraženog kao invertni šećer.</p> <p>2. Jačina alkohola u Nocinu koja se stavlja na prodaju kao gotov proizvod je najmanje 30% vol.</p> <p>3. U proizvodnji Nocina mogu se koristiti arome i drugi sastojci prirodnog porekla koji se koriste za njegovu najbolju harmonizaciju.</p>

<p>4. Emërtimi me të cilin pija e fortë alkoolike vendoset në treg mund të plotësohet me kuptimin “liker”.</p> <p>39. Likeri i vezës - Advokat</p> <p>1. Likeri i vezës Advokat është pije e fortë alkoolike e aromatizuar apo e pa aromatizuar, e cila përfitohet nga alkooli etilik me origjinë bujqësore, nga një destilat dhe / ose nga një pije e forte alkoolike e cila përmban pjesë përbërëse të cilësisë së lartë të verdhës së vezës, të bardhës të vezës si dhe sheqer dhe mjaltë. Përbërja minimale e sheqerit apo mjaltit arrin në 150 gr / litër, i shprehur në sheqer invert. Në një liter likerë me vezë duhet të ketë së paku 140 gr të verdhë të vezës.</p> <p>2. Fortësia alkoolike e Likerit të vezës e cila vendoset në shitje si prodhim i gatshëm është së paku 14 % vol.</p> <p>3. Në prodhimin e Likerit të vezës mund të përdoren aromas dhe përbërësit tjerë me origjinë natyrore që përdoren për harmonizimin sa më të mirë të tij.</p> <p>40. Likeri me vezë</p> <p>1. Likeri me vezë është pije e fortë alkoolike, e aromatizuar ose jo e përfituar nga alkooli etilik me origjinë bujqësore, distilati i ose pijeve të forta alkoolike, ku përbërësit karakteristikë janë të verdhët e vezës, bardhët e vezës dhe përmban</p>	<p>4. The name by which the strong alcoholic beverage is placed on the market can be supplemented with the meaning "liqueur".</p> <p>39. Egg liqueur or advocaat</p> <p>1. Egg liqueur or advocaat or avocat or advokat is a spirit drink, whether or not flavoured, obtained from ethyl alcohol of agricultural origin, distillate and/or spirit, the ingredients of which are quality egg yolk, egg white and sugar or honey. The minimum sugar or honey content must be 150 grams per litre expressed as invert sugar. The minimum content of pure egg yolk must be 140 grams per litre of the final product.</p> <p>2. The minimum alcoholic strength by volume of Egg liquor as a final product to be placed on the market shall be 14 % vol.</p> <p>3. In the production of Egg liqueur can be used aromas and other ingredients of natural origin that are used to harmonize it as best as possible.</p> <p>40. Liqueur with egg</p> <p>1. Liqueur with egg is a spirit drink, whether or not flavoured, obtained from ethyl alcohol of agricultural origin, distillate and/or spirit, the characteristic ingredients of which are quality egg yolk, egg white and sugar or honey. The minimum</p>	<p>4. Naziv pod kojim se jako alkoholno piće stavlja na tržište može se dopuniti značenjem „liker“.</p> <p>39. Liker od jaja - Advokat</p> <p>1. Liker od jaja Advokat je jako aromatizovano ili nearomatizovano jako alkoholno piće koje se dobija od etilnog alkohola poljoprivrednog porekla, od destilata i / ili od jakog alkoholnog pića koje sadrži visokokvalitetne sastojke žumanca, kao i belanca kao šećer i med. Minimalni sastav šećera ili meda dostiže 150 gr / l, izražen u invertnom šećeru. U litru likera od jaja trebalo bi da ima najmanje 140 gr žumanceta.</p> <p>2. Jačina alkohola Likera jaja koja se stavlja u prodaju kao gotov proizvod je najmanje 14% vol.</p> <p>3. U proizvodnji Likera jaja mogu se koristiti arome i drugi sastojci prirodnog porekla koji se koriste za njegovu što bolje usklađivanje.</p> <p>40. Liker s jajima</p> <p>1. Liker s jajima je jako alkoholno piće, sa ukusom ili bez ukusa dobijeno od etilnog alkohola poljoprivrednog porekla, destilata ili jakih alkoholnih pića, gde su karakteristični sastojci su žumanaca, belanca jaja i sadrži šećer ili med. Minimalni sastav</p>
--	---	--

<p>sheqer apo mjaltë. Përbërja minimale e sheqerit apo mjaltit arrin në 150 g / litër, i shprehur në sheqer invert. Në një liter likerë me vezë duhet të ketë së paku 70 gr të verdhë të vezës.</p> <p>2. Fortësia alkoolike e Likerit të vezës e cila vendoset në shitje si prodhim i gatshëm është së paku 15 % vol.</p> <p>3. Në prodhimin e Likerit me vezë mund të përdoren aromas dhe përbërësit tjerë me origjinë natyrore që përdoren për harmonizimin sa më të mirë të tij.</p> <p>41. MISTRA</p> <p>1. Mistra është pije e forte alkoolike e pangjyrë e aromatizuar me fare të anisit ose anetol natyror:</p> <p>1.1. përmban më së paku 1 gram/ litër dhe më së shumti 2 gram/ litër anetol;</p> <p>1.2. mund të përmbajë distilat të bimëve aromatike;</p> <p>1.3. nuk përmban sheqer të shtuar.</p> <p>2. Fortësia alkoolike e Mistras e cila vendoset në shitje si prodhim i gatshëm është së paku 40 % vol, më së shumti 47% vol.</p>	<p>sugar or honey content must be 150 grams per litre expressed as invert sugar. The minimum egg yolk content must be 70 grams per litre of the final product.</p> <p>2. The minimum alcoholic strength by volume of Liquer with egg as a final product to be placed on the market shall be 15 % vol.</p> <p>3. In the production of Egg Liqueur can be used aromas and other ingredients of natural origin that are used to harmonize it as best as possible.</p> <p>41. MISTRÀ</p> <p>1. Mistrà is a colourless spirit drink flavoured with aniseed or natural anethole:</p> <p>1.1. with an anethole content of not less than 1 gram and not more than 2 grams per litre;</p> <p>1.2. that may also contain a distillate of aromatic herbs;</p> <p>1.3. containing no added sugar.</p> <p>2. The minimum alcoholic strength by volume of Mistrà as a final product to be placed on the market shall be 47% vol.</p>	<p>šećera ili meda dostiže 150 g / litru, izražen u invertnom šećeru. U litru likera od jaja trebalo bi da ima najmanje 70 gr žumanceta.</p> <p>2. Jačina alkohola u likeru s jajima koja se stavlja u prodaju kao gotov proizvod je najmanje 15% vol.</p> <p>3. U proizvodnji likera s jajajima mogu se koristiti arome i drugi sastojci prirodnog porekla koji se koriste za njegovu što bolju harmonizaciju.</p> <p>43. MISTRA</p> <p>1. Mistro je bezbojno jako alkoholno piće aromatizirano Anisovim semenom ili prirodnim anetolom:</p> <p>1.1. koji sadrži najmanje 1 gram i najviše 2 grama po litri anetola ;</p> <p>1.2. može sadržati destilat aromatičnih biljaka ;</p> <p>1.3. koje ne sadrži dodani šećer .</p> <p>2. Alkoholna jačina Mistre koja se stavlja na tržište kao gotov proizvod je najmanje 40% vol . , A najviše 47% vol .</p>
---	---	--

<p>3. Në prodhimin e Mistras mund të përdoren aromat dhe përbërësit tjerë me origjinë natyrore që përdoren për harmonizimin sa më të mirë të tij.</p> <p>4. Mistra nuk lejohet të ngjyrosset;</p> <p>42. Vakeva glogi – Spritglogg</p> <p>1. Vakeva glogi ose Spritglogg është pije e fortë alkoolike, e përfituar me aromatizimin e alkoolit etilik me origjinë bujqësore me aroma natyrore identike me karafilin dhe ose kanellë duke shfrytëzuar njëri nga procedurat si ne vijim: macerimin dhe / ose distilimin, ridestilimin e alkoolit me shtesa të pjesëve të bimëve të lartë cekura, me shtimin e aromave identike natyrore të karafilin dhe kanellës me kombinimin e këtyre procedurave.</p> <p>2. Fortësia alkoolike e Vakeva glogi ose Spritglogg e cila vendoset në shitje si prodhim i gatshëm është së paku 15 % vol.</p> <p>3. Në prodhimin e Vakeva glogi ose Spritglogg mund të përdoren aromat e përbërësit tjerë me origjinë natyrore që përdoren për harmonizimin sa më të mirë të tij, mirëpo aromat e erëzavee përbërësve të lartëcekura duhet të dominojnë.</p> <p>4. Përmbajtja maksimale e verës ose prodhimeve nga vera është 50% të prodhimit të gatshëm.</p> <p>43. Berenburg</p>	<p>3. In the production of Mistra can be used aromas and other ingredients of natural origin that are used for its best harmonization.</p> <p>4. Mistrà shall not be coloured.</p> <p>42.Väkevå glögi or spritglögg</p> <p>1. Väkevå glögi or spritglögg is a spirit drink produced by flavouring ethyl alcohol of agricultural origin with natural or nature identical aroma of cloves and/or cinnamon using one of the following processes: maceration and/or distillation, redistillation of the alcohol in the presence of parts of the plants specified above, addition of natural or nature identical flavour of cloves or cinnamon or a combination of these procedures.</p> <p>2. The minimum alcoholic strength by volume of Väkevå glögi or spritglögg as a final product to be placed on the market shall be 15 % vol.</p> <p>3. In the production of Vakeva glogi or Spritglogg can be used aromas of other ingredients of natural origin that are used to harmonize it as best as possible, but the aromas of spices and the above ingredients should dominate.</p> <p>4. The content of wine or wine products shall not exceed 50 % of the final product.</p> <p>43. Berenburg</p>	<p>3. U proizvodnji Mistre smeju se koristiti samo prirodne aromatične materije i aromatični preparati da se koristi za njegovo najbolje usklađivanje.</p> <p>4. Mistra se ne dozvoljava da se bojenji;</p> <p>42. Vakeva glogi – Spritglogg</p> <p>1. Vakeva glogi ili Spritglogg je jako alkoholno piće, dobijeno aromatizacijom etilnog alkohola poljoprivrednog porekla sa prirodnim aromama identičnim karanfiliću i ili cimetu pomoću jednog od sledećih postupaka: gnječenje i / ili destilacija, ponovna destilacija alkohola sa dodacima gore navedenih pomenuti delovi biljke, uz dodatak identičnih prirodnih aroma karanfilića i cimeta uz kombinaciju ovih procedura.</p> <p>2. Jačina alkohola Vakeva glogi ili Spritglogg koja se stavlja na prodaju kao gotov proizvod je najmanje 15% vol.</p> <p>3. U proizvodnji Vakeva glogi ili Spritglogg mogu se koristiti arome drugih sastojaka prirodnog porekla koje se koriste za njeno što bolje usklađivanje, ali bi trebalo da dominiraju arome začina i navedenih sastojaka.</p> <p>4. Maksimalni sadržaj vina ili vinskih proizvoda je 50% gotovog proizvoda.</p> <p>43. Berenburg</p>
---	---	--

<p>1. Berenburg është pije e forte alkoolike:</p> <p>1.1. Prodhohet me përdorimin e alkoolit etilik me origjinë bujqësore;</p> <p>1.2. Me macerimin e pjesëve dhe frutave të pemëve;</p> <p>1.3. Të cilat përmbajnë si aromë të veçantë të distilatit të rrënjës së encijanit (<i>Gentiana lutea</i> L.), kokërrave të dëllinjës (<i>Juniperus communis</i> L.) dhe gjetheve të (<i>Laurus nobilis</i> L.);</p> <p>1.4. Ngjyra e prodhimit të gatshëm varion nga e ndritshmja deri te kafe e errët;</p> <p>1.5. Mund të ëmbëlzohet maksimalisht 20 gr / liter e shprehur si sheqer invert.</p> <p>2. Fortësia alkoolike e Berenburg e cila vendoset në shitje si prodhim i gatshëm është së paku 30 % vol.</p> <p>3. Në prodhimin e Berenburger mund të përdoren aromat dhe përbërësit tjerë me origjinë natyrore që përdoren për harmonizimin sa më të mirë të tij.</p> <p>44. Nektari nga mjalti</p> <p>1. Nektari nga mjalti është pije e fortë alkoolike, e përfituar me aromatizimin e përzierjes së tretjes së fermentuar të mjaltës dhe distilatit të mjaltit dhe /</p>	<p>1. Berenburg is a spirit drink:</p> <p>1.1. Produced using ethyl alcohol of agricultural origin;</p> <p>1.2. With the maceration of fruit or plants or parts thereof;</p> <p>1.3. Containing as specific flavour distillate of gentian root (<i>Gentiana lutea</i> L.), of juniper berries (<i>Juniperus communis</i> L.) and of laurel leaves (<i>Laurus nobilis</i> L.);</p> <p>1.4. Varying in colour from light to dark brown;</p> <p>1.5. Which may be sweetened to a maximum of 20 grams per litre expressed as invert sugar.</p> <p>2. The minimum alcoholic strength by volume of Berenburg as a final product to be placed on the market shall be 30 % vol.</p> <p>3. In the production of Berenburger can be used aromas and other ingredients of natural origin that are used to harmonize it as best as possible.</p> <p>44. Honey or mead nectar</p> <p>1. Honey or mead nectar is a spirit drink produced by flavouring the mixture of fermented honey mash and honey distillate and/or ethyl alcohol of</p>	<p>1. Berenburg je jako alkoholno piće:</p> <p>1.1. Proizvedeno upotrebom etilnog alkohola poljoprivrednog porekla;</p> <p>1.2. Maceriranjem delova i plodova voća;</p> <p>1.3. Koji kao posebnu aromu sadrže destilat korena roda-encijana (<i>Gentiana lutea</i> L.), zrna kleke (<i>Juniperus communis</i> L.) i lišće (<i>Laurus nobilis</i> L.);</p> <p>1.4. Boja gotovog proizvoda varira od svetlo do tamno braon;</p> <p>1.5. Može se zasladiti do najviše 20 gr / l izraženo kao invertni šećer.</p> <p>2. Jačina alkohola u Berenburgu koja se stavlja na prodaju kao gotov proizvod je najmanje 30% vol.</p> <p>3. U proizvodnji Berenburgera mogu se koristiti arome i drugi sastojci prirodnog porekla koji se koriste za njegovo što bolje usklađivanje.</p> <p>44. Nektar od meda</p> <p>1. Nektar od meda je jako alkoholno piće dobijeno aromatizovanjem mešavine fermentisanog meda i destilata meda i / ili etilnog alkohola poljoprivrednog</p>
---	--	--

<p>ose alkoolit etilik me origjinë bujqësore, dhe përmban më së paku 30% vol tretje të fermentuar të mjaltit.</p> <p>2. Fortësia alkoolike e Nektarit nga mjalti e cila vendoset në shitje si prodhim i gatshëm është më së paku 22 % vol.</p> <p>3. Në prodhimin e Nektarit nga Mjalti mund të përdoren aromat dhe përbërësit tjerë me origjinë natyrore që përdoren për harmonizimin sa më të mirë të tij, me kusht të dominon shija e mjaltit.</p> <p>4. Nektari nga mjalti lejohet të ëmbëlzohet vetëm me mjaltë.</p>	<p>agricultural origin, which contains at least 30 % vol. of fermented honey mash.</p> <p>2. The minimum alcoholic strength by volume of Honey or mead nectar as a final product to be placed on the market shall be 22 % vol.</p> <p>3. Other natural flavouring substances and preparations may be used in the preparation of Honey or mead nectar provided that the honey taste is predominant.</p> <p>4. Honey or mead nectar may be sweetened only with honey.</p>	<p>porekla i sadrži najmanje 30 vol% rastvora fermentisanog meda.</p> <p>2. Jačina alkohola Nektara od meda koji se stavlja u prodaju kao gotov proizvod je najmanje 22% vol.</p> <p>3. U proizvodnji Nektara od meda mogu se koristiti arome i drugi sastojci prirodnog porekla koji se koriste za njegovo što bolje usklađivanje, pod uslovom da dominira ukus meda.</p> <p>4. Nektar iz meda je dozvoljeno zasladiti samo medom.</p>
<p>SHTOJCA II</p> <p>Rregullat e veçanta të zbatueshme për pije të caktuara të forta alkoolike</p> <p>1. „Rum-Verschnitt” prodhohet në Gjermani dhe merret duke përzier rum dhe alkool etilik me origjinë bujqësore, në mënyrë të tillë që një pjesë prej të paktën 5% të alkoolit të përmbajtur në produktin përfundimtar të vijë nga rum. Fortësia alkoolike e Rum-Verschnitt është të paktën 37.5% vol. Fjala "Verschnitt" përdoret për të përshkruar, paraqitur dhe etiketuar me shkronja të të njëjtit lloj, madhësi dhe ngjyrë dhe në të njëjtin rend si fjala "Rum", dhe në rastin e paketimit në shishe në etiketën e përparme. Emri ligjor i këtij produkti</p>	<p>ANNEX II</p> <p>Specific rules applicable to certain spirit drinks</p> <p>1. Rum-Verschnitt is produced in Germany and obtained by mixing rum and ethyl alcohol of agricultural origin, in such a manner that a minimum proportion of 5 % of the alcohol contained in the final product shall come from rum. The minimum alcoholic strength by volume of Rum-Verschnitt shall be 37,5 %. The word ‘Verschnitt’ shall appear in the description, presentation and labelling in characters of the same font, size and colour as, and on the same line as, the word ‘Rum’ and, in the case of bottles, on the front label. The legal name of this product shall be ‘spirit drink’. Where Rum-</p>	<p>ANEKS II</p> <p>Posebna pravila koja se primenjuju na određena alkoholna pića</p> <p>1. „Rum -Verschnitt“ se proizvodi u Nemačkoj i dobija se mešanjem ruma i etilnog alkohola poljoprivrednog porekla, na takav način da deo od najmanje 5% alkohola sadržanog u finalnom proizvodu potiče od ruma. Jačina alkohola Rum-Verschnitt je najmanje 37,5 vol.%. Reč „Verschnitt“ se koristi za opisivanje, predstavljanje i označavanje slovima istog tipa, veličine i boje, istim redosledom kao i reč „Rum“, a u slučaju ambalaže u bocama na prednjoj etiketi. Pravni naziv ovog proizvoda je „jako alkoholno piće“. Ako se Rum-Verschnitt stavlja na</p>

<p>është "pije e fortë alkoolike". Nëse Rum-Verschnitt vendoset në treg jashtë Gjermanis, në etiketë duhet të theksohet përbërja e alkoolit.</p> <p>2.Pijet e forta alkoolike nga kumbullat”Slivovice” prodhohen në Republikën Çeke dhe merren duke shtuar alkool etilik me origjinë bujqësore në distilimin e kumbullës para distilimit përfundimtar, në mënyrë të tillë që një pjesë prej të paktën 70% të alkoolit të përmbajtur në produktin përfundimtar të vijë nga distilimi i kumbullës. Emri ligjor i këtij produkti është "pije e fortë alkoolike". Emri "raki kumbulle" mund të shtohet nëse tregohet në të njëjtën fushë të shikimit në etiketën e përparme. Nëse produkti i rakisë së kumbullës vendoset në treg jashtë Republikës Çeke, në etiketë duhet të theksohet përbërja e alkoolit. Kjo dispozitë nuk paragjykon përdorimin e emrave ligjorë për raki frutash në kategorinë 9 të Shtojcës I.</p> <p>3.Guignolet Kirsch “liker i qershisë” prodhohet në Francë dhe merret duke përzier guignolet dhe kirsch, në mënyrë të tillë që një proporcion minimal prej 3 % të alkoolit të pastër total të përmbajtur në produktin përfundimtar të vijë nga kirsch. Fjala "guignolet" do të shfaqet në përshkrimin, prezantimin dhe etiketimin me karaktere me të njëjtin font, madhësi dhe ngjyrë si dhe, në të njëjtën linjë si, fjala "kirsch" dhe, në rast shishesh, në etiketën e përparme. Emri ligjor i këtij produkti do</p>	<p>Verschnitt is placed on the market outside Germany, its alcoholic composition shall appear on the label.</p> <p>2. Slivovice is produced in Czechia and obtained by the addition to the plum distillate, before the final distillation, of ethyl alcohol of agricultural origin, in such a manner that a minimum proportion of 70 % of the alcohol contained in the final product shall come from plum distillate. The legal name of this product shall be ‘spirit drink’. The name ‘slivovice’ may be added if it appears in the same visual field on the front label. If slivovice is placed on the market outside Czechia, its alcoholic composition shall appear on the label. This provision shall be without prejudice to the use of the legal names for fruit spirits in category 9 of Annex I.</p> <p>3. Guignolet Kirsch is produced in France and obtained by mixing guignolet and kirsch, in such a manner that a minimum proportion of 3 % of the total pure alcohol contained in the final product shall come from kirsch. The word ‘guignolet’ shall appear in the description, presentation and labelling in characters of the same font, size and colour as, and on the same line as, the word ‘kirsch’ and, in case of bottles, on the front label. The legal name of this product shall be ‘liqueur’. Its alcoholic</p>	<p>tržište izvan Nemačke, sastav alkohola mora biti naveden na etiketi.</p> <p>2. Jaka alkoholna pića od šljiva „Slivovice“ proizvode se u Češkoj Republici i dobijaju dodavanjem etilnog alkohola poljoprivrednog porekla u destilaciju šljive pre konačne destilacije, na takav način da deo od najmanje 70% alkohola sadržanog u konačni proizvod dolazi destilacijom šljive. Pravni naziv ovog proizvoda je „jako alkoholno piće“. Naziv „šljivovica“ može se dodati ako je na prednjoj etiketi navedeno u istom vidnom polju. Ako se proizvod od šljivovice stavlja na tržište izvan Češke, sadržaj alkohola mora biti naveden na etiketi.</p> <p>Ova odredba ne dovodi u pitanje upotrebu legalnih naziva za voćne rakije u kategoriji 9 aneksa I.</p> <p>3. Guignolet Kirsch „liker trešanja“ proizveden je u Francuskoj i dobija se mešanjem guignolet -a i kirsch -a, na takav način da minimalni udeo od 3% ukupnog čistog alkohola sadržanog u krajnjem proizvodu potiče iz kirša. Reč „guignolet“ će se pojaviti u opisu, prezentaciji i označavanju likova istim fontom, veličinom i bojom, kao i u istom redu kao i reč „kirsch“, a u slučaju boca, na prednjoj etiketi . Pravni naziv ovog proizvoda biće „liker“. Njegov alkoholni sastav treba da prikaže zapreminski procenat čistog</p>
---	--	--

<p>të jetë "liker". Përbërja e tij alkoolike duhet të tregojë përqindjen në vëllim të alkoolit të pastër që guignolet dhe kirsch përfaqësojnë në përbajtjen totale të alkoolit të pastër sipas vëllimit të kirsch guignolet.</p> <p>SHTOJCA III</p> <p>Sistemi dinamik i maturimit – vjetërsimit ose sistemi „Criaderas Y Solera“ ose „Solera e Criaderas</p> <p>Sistemi dinamik i plakjes vjetërsimit ose një sistem "criaderas y solera" ose "solera e criaderas" konsiston në shkarkimin periodik të një pjese të Brandit të përbajtur në secilën prej fuçive bungut ose kontejnerëve që përbëjnë një nivel vjetërsimi dhe shtimin e sasive të përshtatshme të Brandit të shkarkuar nga një nivel tjetër, i mëparshëm.</p> <p>Përkufizimet:</p> <p>"Niveli i plakjes" nënkupton çdo grup fuçi bungut ose kontejnerë të së njëjtës moshë përmes të cilit kalon Brandi në procesin e plakjes. Çdo nivel quhet "criadera", përveç atij të fundit, i cili i paraprin mbushjes së shisheve të Brandit dhe që quhet "solera".</p> <p>"Shkarkim" do të thotë vëllimi i pjesshëm i Brandit i shkarkuar nga secila fuçi lisi bungut ose enë e një niveli të caktuar të plakjes dhe shtohet në fuçi</p>	<p>composition shall indicate the percentage by volume of pure alcohol that guignolet and kirsch represent in the total pure alcohol content by volume of guignolet kirsch</p> <p>ANNEX III</p> <p>Dynamic maturation system - aging or "Criaderas Y Solera" or "Criaderas Solera" system</p> <p>The dynamic or ‘criaderas y solera’ or ‘solera e criaderas’ ageing system consists in the execution of periodical extractions of a portion of the brandy contained in each of the oak casks and containers that form an ageing scale and the corresponding replenishments with brandy extracted from the preceding ageing scale.</p> <p>Definitions</p> <p>‘Ageing scale’ means each group of oak casks and containers with the same level of maturation, through which the brandy progresses in the course of its ageing process. Each scale is known as ‘criadera’, except the last one, previous to the expedition of the brandy, known as the ‘solera’.</p> <p>‘Extraction’ means the partial volume of brandy drawn from each oak cask and container in an ageing scale, for its incorporation into the oak casks</p>	<p>alkohola koji guignolet i kirsch predstavljaju u ukupnom zapreminskom sadržaju čistog alkohola kirsch guignolet.</p> <p>ANEKS III</p> <p>Dinamički sistem sazrevanja – starenja ili sistem „Criaderas Y Solera“ ili „Criaderas Solera“</p> <p>Sistem dinamičkog starenja ili sistem „criaderas i solera“ ili „criaderas solera“ sastoji se od periodičnog pražnjenja dela Marke sadržanog u svakoj od hrastovih buradi ili kontejnera koji čini nivo starenja i dodavanja odgovarajućih količina preuzete Marke sa drugog, prethodnog nivoa.</p> <p>Definicije:</p> <p>„Nivo starenja” znači bilo koja grupa hrastovih buradi ili posuda iste starosti kroz koju Brandi prolazi proces starenja. Svaki nivo se naziva „criadera“, osim poslednjeg, koji prethodi punjenju flaša marke i naziva se „solera“.</p> <p>„Pražnjenje” znači delimičnu zapreminu rakije koja se ispušta iz svakog hrastovog bureta ili posude određenog nivoa starenja i dodaje u hrastovo bure ili</p>
--	---	---

<p>bungut ose kontejnerë në vijim të një serie nivelesh të vjetërsisë ose, në rastin e "solere", mbushet në shishe dhe transportohet.</p> <p>„Mbushja ”nënkupton vëllimin e rakisë nga fuçitë e bungut ose kontejnerët e një niveli të caktuar të vjetërsisë që shtohet dhe përzihet me përmbajtjen e fuçive të lisit bungut ose kontejnerëve pas një serie nivelesh të plakjes në vijim.</p> <p>"Mosha mesatare" do të thotë periudha kohore që korrespondon me rrotullimin e stoqeve totale të rakisë në procesin e plakjes, e llogaritur duke pjesëtuar vëllimin e përgjithshëm të rakisë të përmbajtur në të gjitha nivelet e plakjes me vëllimin e rakisë të shkarkuar nga niveli i fundit i plakjes - "solere" - gjatë një viti.</p> <p>Kur bëhet fjalë për fuçit ose rezervuarëve e bungut deri në 1 000 litra, numri vjetor i shkarkimeve dhe mbushjeve është më i vogël ose i barabartë me dyfishin e numrit të niveleve të plakjes në sistem, për të siguruar që pjesa më e re të jetë gjashtë muajsh ose më e vjetër.</p> <p>Kur bëhet fjalë për fuçit ose rezervuarëve e lisit të bungut më të mëdha se 1 000 litra, numri vjetor i shkarkimeve dhe mbushjeve është më i vogël ose i barabartë me numrin e niveleve të plakjes në sistem për të siguruar që pjesa më e re të jetë një vit ose më e vjetër.</p>	<p>and containers in the next ageing scale or, in the case of the solera, for its shipping.</p> <p>‘Replenishment’ means the volume of brandy from the oak casks and containers of a given ageing scale that is incorporated into and blended with the content of the oak casks and containers of the following scale in terms of age.</p> <p>‘Average age’ means the period of time corresponding to the turnover of total stocks of brandy in the aging process, calculated by dividing the total volume of brandy contained at all levels of aging by the volume of brandy discharged from the last level of aging - " solere " - during a year.</p> <p>In the case of oak casks and containers of less than 1 000 litres, the number of annual extractions and replenishments shall be equal to or lower than twice the number of scales in the system, in order to guarantee that the youngest component has an age equal to or higher than six months.</p> <p>In the case of oak casks and containers of 1 000 litres or more, the number of annual extractions and replenishments shall be equal to or lower than the number of scales in the system, in order to guarantee that the youngest component has an age equal to or higher than one year.</p>	<p>kontejner nakon niza nivoa starenja ili se, u slučaju „solera”, flašira i transportuje .</p> <p>„Punjenje“ podrazumeva zapreminu rakije iz hrastovih buradi ili posuda određene starosti, koja se dodaje i meša sa sadržajem hrastovih hrastovih buradi ili posuda nakon niza narednih nivoa starenja.</p> <p>„Prosečna starost“ označava vremenski period koji odgovara prometu ukupnih zaliha rakije u procesu odležavanja, izračunat deljenjem ukupne zapremine rakije sadržane na svim nivoima odležavanja sa količinom rakije ispuštene iz poslednjeg nivoa. „solere „- više od godinu dana.</p> <p>Kada su u pitanju hrastova burad ili rezervoari do 1.000 litara, godišnji broj pražnjenja i dopunjavanja je manji ili jednak dvostrukom broju nivoa starenja u sistemu, kako bi se osiguralo da je najmlađi deo star šest meseci ili stariji.</p> <p>Kada se radi o hrastovim buradima ili rezervoarima većim od 1.000 litara, godišnji broj pražnjenja i dopunjavanja je manji ili jednak broju nivoa starenja u sistemu kako bi se osiguralo da najmlađi deo ima godinu dana ili stariji.</p>
--	---	---

<p>SHTOJCA IV</p> <p>Lista e pijeve të forta alkoolike me prejardhje nga Kosova</p> <p>1.Raki Rrushi e Kosovës</p> <p>Rakia e Rrushit është pije e fortë alkoolike që i takon kategorisë së rakive nga frutat, dhe përfitohet me distilimin e mushtit të fermentuar në 60 – 72% alkool.</p> <p>Rakia e Rrushit është pije alkoolike e pangjyrë e përfutuar ekskluzivisht me distilimin e pulpës së rrushit ashtu që me karakteristikat e veçanta organoleptike dhe parametrave analitikë të detektuar kjo pije alkoolike dallohet nga pijet alkoolike nga destilati i verës që prodhohet me distilimin e verës dhe rakisë nga mushti i rrushit.</p> <p>Masa e fermentuar e rrushit, apo verës destilohet me destilim të thjeshtë, duke fituar raki nga min. 40% vol. deri në 50% vol, ose me destilim kontinual duke fituar distilat me 62 – 72% vol i cili përdoret për prodhimin e rakisë.</p> <p>Duhet të ketë shkallë të lartë kthjelltësisë, sipas rregullit e pa ngjyrë, me aromë të dalluar dhe shije jashtëzakonisht të mirë, karakteristik për rrushin nga i cili është përfutuar. Kjo raki mund të prodhohet vetëm në Kosovë nga varietetet e</p>	<p>ANNEX IV</p> <p>List of spirit drinks originating from Kosovo</p> <p>1. Kosovo Grape Brandy</p> <p>Grape Brandy is a spirit drink that belongs to the category of fruit spirits, and is acquired through distillation of mash fermented in 60 – 72% alcohol.</p> <p>Grape brandy is a colorless alcoholic beverage produced exclusively through the distillation of grape pulp so that its organoleptic qualities and detected analytical parameters distinguish it from alcoholic beverages made from wine distillates that are produced from wine distillation and brandy made of grape cider.</p> <p>The fermented amount of grape or wine is distilled through simple distillation thus producing brandy of minimum alcoholic strength by volume of 40% vol. to 50% vol, or through continual distillation thus producing a 62 – 72 % vol distillate which is used for the production of brandy.</p> <p>Colorless, possessing a high level of clarity, distinguished aroma and exceptional taste that is a characteristic of the grape that it was produced from. This brandy may only be produced in Kosovo from the grape varieties that are grown in Kosovo. The</p>	<p>ANEKS IV</p> <p>Spisak jakih alkoholnih pića poreklom sa Kosova</p> <p>1. Rakija od grožđa Kosova</p> <p>Rakija od grožđa je jako alkoholno piće koje spada u kategoriju voćnih rakija, a dobija se destilacijom fermentisanog jabukovača u 60-72% alkohola.</p> <p>Rakija od grožđa je bezbojno alkoholno piće dobiveno isključivo destilacijom pulpe grožđa, tako da se s posebnim organoleptičkim karakteristikama i otkrivenim analitičkim parametrima ovo alkoholno piće razlikuje od alkoholnih pića destilatoma vina dobivenim destilacijom vina i rakija od mušta grožđa.</p> <p>Fermentisana masa grožđa ili vina destiluje se jednostavnom destilacijom, pri čemu se rakija dobija od min. 40% vol. do 50 vol.%, ili sa kontinuiranom destilacijom dobijanjem destilata sa 62 - 72% vol. koji se koristi za proizvodnju rakije.</p> <p>Trebalo bi da ima visok stepen bistrine, po pravilu, bezbojan, sa izrazitom aromom i izuzetno dobrim ukusom, karakterističan za grožđe od kojeg se dobija. Ova rakija se može proizvoditi samo na Kosovu od različitih sorti grožđa uzgajanih na Kosovu. Poželjne</p>
--	---	--

<p>ndryshme të rrushit që kultivohet në Kosovë. Preferohen kryesisht varietetet e rrushit të tryezës, por edhe lloje të tjera të rrushit. Preferohet që një kohë të qëndroj pa u treguar në mënyrë që të harmonizohet në aromë dhe shije të mirë.</p> <p>Tek Rakia e Rrushit të Kosovës nuk lejohet aromatizimi, të shtohet ngjyrë dhe as nuk lejohet të shtohet alkool te holluar apo të pa holluar në të.</p> <p>2.Veraku i Kosovës</p> <p>Është pije e fortë alkoolike e fituar me një proces më të gjatë teknologjik se sa pijet e tjera të forta alkoolike. Në fillim fitohet destilati për verak nga verat e bardha e cila është e prodhuar nga varietetet e rrushit të kultivuar në Kosovë. Vera për prodhimin e Verakut duhet te ketë 10 - 11% vol. alkool, ekstrakte të ulët dhe aciditet të lartë.</p> <p>Fortësia e preferuar për këtë qëllim të këtij destilati është prej 62-70% vol. Ky destilat maturohet - vjetërsohet në enët e drurit prej Bungut, ku qëndron minimum 10 vite. Faza finale e prodhimit të Verakut është zbutja e destilatit nga 38 - 42 % vol. dhe rregullimi i tij në aspektin organoleptikë.</p> <p>Te Veraku i Kosovës nuk lejohet shtimi i alkoolit të holluar apo të pa holluar, siç është përcaktuar në Shtojcën I pika 5 e këtij Ligji.</p> <p>Destilatit të verakut mund t'i shtohet karamel për përshtatje të ngjyrës.</p>	<p>table variety is mostly preferred; however other varieties of grape are also used. It is preferred that it stays without being shown for a period of time so as to further gain its good taste and aroma.</p> <p>To Kosovo Grape Brandy - no flavoring, colouring or alcohol, distilled or non-distilled shall take place.</p> <p>2. Verak of Kosovo</p> <p>Is a spirit drink produced through a longer technological process than other spirit drinks. First the distillate for Verak is produced from white wine that is produced from a variety of grapes cultivated in Kosovo. The wine used for the production of Verak shall contain 10 - 11% vol. alcohol, low extracts and high acidity.</p> <p>The preferred alcoholic strength for the purposes of this distillate is around 62-70% vol. This distillate is then matured – aged for a minimum of ten years in oak receptacles. The final stage of Verak production is the thinning of the distillate to 38 - 42 % vol. and its preparation relating to its organoleptic aspect.</p> <p>To Verak of Kosovo no addition of alcohol as defined in Annex I (5) of this Law, diluted or not, shall take place.</p> <p>Verak distillates may only contain added caramel as a means to adapt colour.</p>	<p>su uglavnom stone sorte grožđa, ali i druge vrste grožđa. Poželjno je neko vreme ostati nenametljiv kako bi se uskladili u dobroj aromi i ukusu.</p> <p>Kod rakije grožđa Kosova ne dozvoljva da se aromatizuje, da se dodaje boja, niti je dozvoljeno dodavanje razblaženog ili nerazređenog alkohola.</p> <p>2. Kosovski Verak</p> <p>Je jako alkoholno piće dobijeno dužim tehnološkim procesom od ostalih jakih alkoholnih pića. U početku se destilat za vino dobija od belih vina, koja se proizvode od sorti grožđa koje se gaji na Kosovu. Vino za proizvodnju Veraka trebalo bi da ima 10 - 11% vol. alkohola, niski ekstrakti i visoka kiselost.</p> <p>Poželjna tvrdoća ovog destilata za ovu svrhu je 62-70% vol. Ovaj destilat sazreva - odležava u drvenim posudama iz Hrastovine, gde ostaje najmanje 10 godina. Završna faza proizvodnje Veraka je omekšavanje destilata od 38 - 42% vol. i njegova regulacija u organoleptičkom aspektu.</p> <p>Kod Kosovskog Veraka nije dozvoljeno dodavanje razblaženog ili nerazređenog alkohola, kako je određeno u Aneksu I tačka 5 ovog zakona.</p> <p>Destilatu Veraka se može dodati karamel za usklađivanje boja.</p>
--	---	--

<p>Në prodhimin e Verakut mund të përdoren vetëm aromat dhe përbërësit me origjinë natyrore që përdoren për harmonizimin sa më të mirë të tij .</p> <p>3.Raki Kumbulle e Kosovës</p> <p>Rakia kumbullës është pije e fortë alkoolike që radhitet në kategorinë e rakive nga frutat e fituar me distilimin e mushtit të fermentuar të kumbullës në 45 – 50 % vol alkool e cila përmban aromën dhe shijen e lëndës së distiluar.</p> <p>Rakia e kumbullës është pije tradicionale alkoolike e prodhuar si raki nga frutat e kumbullës (<i>Prunus domestica L.</i>) e cila ka një traditë shumëvjeçare në këto lokalitete dhe i jep distilatit një karakter specifik të njohur e pasuruar me qëndrim për vjetërsim në enët për ruajtje.</p> <p>Për prodhimin e rakisë së vjetër nga kumbullat përdoren kumbullat që rakisë i japin aroma të theksuara karakteristike. Frutat e kumbullës gjatë përpunimit lirohen nga bërthamat dhe bluhën, pas së cilës lëngu fermenton. Distilimi i lëngut të fermentuar rrjedh në atë mënyrë që fortësia alkoolike të jetë 45 – 50 % vol ashtu që distilati të përmban shije dhe aroma të pasura. Distilati i përfituar i nënshtrohet ruajtjes në enët për ruajtje minimalisht 12 muaj. Rakia e kumbullës është me ngjyrë të bardhë dhe preferohet të ridestilohet, për të arritur shije dhe aromë më të mirë.</p>	<p>Only natural or nature-identical substances that are used in harmonizing organoleptic qualities of spirit drinks may be used in the production of Verak.</p> <p>3. Plum Brandy of Kosovo</p> <p>Plum brandy is a spirit drink that is listed under the category of fruit brandy produced by distillation of fermented plum mash in 45 – 50 % vol alcohol and which is having organoleptic characteristics derived from the raw materials used.</p> <p>Plum brandy is a traditional alcoholic beverage produced as brandy made of plums (<i>Prunus domestica L.</i>) that has a long tradition in these areas and provides the distillate with a recognizable specific character that is enriched by the aging it undergoes in receptacles.</p> <p>Plums that give the brandy its distinguished flavor are used for the production of old plum brandy. The plums have their stones removed and are crushed, which is followed by the fermentation of the juice. The distillation of the fermented juice is done in such a manner that the alcoholic strength by volume is 45 – 50 % vol so that the distillate is of a rich taste and flavor. The distillate gained is then put in receptacles to be preserved for at least 12 months. Plum brandy is of a clear colour and redistillation of the same is preferred to achieve a richer taste and better flavor.</p>	<p>U proizvodnji Veraka mogu se koristiti samo arome i sastojci prirodnog porekla koji se koriste za njegovo što bolje usklađivanje.</p> <p>3.Kosovska Rakija od šljiva-šljivovica</p> <p>Rakija od šljive je jako alkoholno piće koje spada u kategoriju rakije od plodova dobijenih destilacijom fermentisanog šljivovog mošta u 45 - 50% vol alkohola, koji sadrži aromu i ukus destilovanog materijala.</p> <p>Rakija od šljive je tradicionalno alkoholno piće proizvedeno kao rakija od plodova šljive (<i>Prunus domestica L.</i>) koja ima dugu tradiciju na ovim lokalitetima i daje destilatu specifičan poznati karakter obogaćen starenjem u posudama za skladištenje.</p> <p>Za proizvodnju stare rakije od šljiva koriste se šljive koje rakiji daju izraženu karakterističnu aromu. Plodovi šljive tokom prerade oslobađaju se iz košpica i melju, nakon čega tečnost - sok fermentira. Destilacija fermentisane tečnosti se odvija na takav način da je jačina alkohola 45 - 50% vol, tako da destilat sadrži bogate arome i ukus. Dobijeni destilat podleže skladištenju u sudovima za skladištenje najmanje 12 meseci. Rakija od šljive je bele boje i preferira se ponovna destilacija kako bi se postigao bolji ukus i aroma.</p>
---	---	--

<p>Në prodhimin e rakisë së kumbullës nga Kosova mund të përdoren vetëm aromat dhe përbërësit me origjinë natyrore që përdoren për harmonizimin sa më të mirë të saj.</p> <p>4.Raki Molle e Kosovës</p> <p>Rakia e mollës e Kosovës është pije e fortë alkoolike që radhitet në kategorinë e rakive nga frutat e fituar me distilimin e mushtit të fermentuar të mollës në 45 – 50 % vol alkool e cila përmban aromën dhe shijen e lëndës së distiluar.</p> <p>Rakia e mollës e Kosovës është pije tradicionale alkoolike e prodhuar si raki nga frutat e mollës (<i>Malys domestica Borkh</i>) e cila ka një traditë shumëvjeçare në këto lokalitete dhe i jep distilatit një karakter specifikë.</p> <p>Frutat e mollës gjatë përpunimit bluhën, pas së cilës lëngu fermenton. Distilimi i lëngut të fermentuar rrjedh në atë mënyrë që fortësia alkoolike të jetë 45 – 50 % vol ashtu që distilati të përmban shije dhe aroma të pasura.</p> <p>Në prodhimin e rakisë nga mollat mund të përdoren vetëm aromat dhe përbërësit me origjinë natyrore që përdoren për harmonizimin sa më të mirë të tij .</p> <p>Me qëllim të harmonizimit të parametrave organoleptikë preferohet që distilati i përfituar ti nënshtrohet ruajtjes në enët përkatëse për ruajtje.</p>	<p>In the production of plum brandy from Kosovo can be used only aromas and ingredients of natural origin that are used to harmonize it as best as possible.</p> <p>4. Kosovo Apple brandy</p> <p>Apple brandy of Kosovo is a spirit drink that is categorised as a fruit brandy produced by distillation of fermented apple mash in 45 – 50 % vol alcohol and having organoleptic characteristics derived from the raw materials used.</p> <p>Apple brandy of Kosovo is a traditional alcoholic beverage produced as brandy made of apples (<i>Malys domestica Borkh</i>) that has a long tradition in these areas and provides the distillate with a recognizable specific character.</p> <p>During production, the apples are crushed, which is followed by the fermentation of the juice. The distillation of the fermented juice is done in such a manner where the alcoholic strength by volume is around 45 – 50 % vol so that the distillate is of a rich taste and flavour.</p> <p>In the production of brandy from apples can be used only aromas and ingredients of natural origin that are used for the best harmonization of it.</p> <p>It is preferred to subjugate the distillate to preservation in respective receptacles for purposes of further enriching its organoleptic features.</p>	<p>U proizvodnji šljivovice-rakije od šljive sa Kosova mogu se koristiti samo arome i sastojci prirodnog porekla koji se koriste za njeno što bolje usklađivanje.</p> <p>4. Kosovska rakija od jabuka-jabukovača</p> <p>Kosovska rakija od jabuka je jako alkoholno piće koje se svrstava u kategoriju rakija od voća dobijenog destilacijom fermentisanog jabukovog soka-mošta u 45-50 vol% alkohola koji sadrži aromu i ukus destilovanog materijala.</p> <p>Kosovska rakija od jabuka je tradicionalno alkoholno piće proizvedeno kao rakija od plodova jabuka (<i>Malis domestica Borkh</i>) koja ima dugu tradiciju na ovim lokalitetima i daje destilatu specifičan karakter.</p> <p>Plodovi jabuke se tokom prerade melju, nakon čega sok-tečnost fermentira. Destilacija fermentisane tečnosti se odvija na takav način da je jačina alkohola 45 - 50% vol, tako da destilat sadrži bogat ukus i bogate arome.</p> <p>U proizvodnji rakije od jabuka mogu se koristiti samo arome i sastojci prirodnog porekla koji se koriste za njeno što bolje usklađivanje.</p> <p>Da bi se uskladili organoleptički parametri, poželjno je da se dobijeni destilat podvrgne skladištenju u odgovarajućim sudovima za skladištenje.</p>
---	--	--

Te Rakia e Mollës së Kosovës nuk lejohet aromatizimi, të shtohet ngjyrë dhe as nuk lejohet të shtohet alkool te holluar apo të pa holluar në të.

In Apple Brandy of Kosovo no flavoring, colouring or alcohol, distilled or non-distilled shall take place.

Kod rakije od jabuka-Jabukovača sa Kosova ne dozvoljava da se aromatizuje, dodaje boja ili dodaje razbeni ili nerazređeni alkohol.

