

**PRAVILNIK O DODJELI OZNAKE “ IQ - ISTARSKA
KVALITETA”
ZA JAKA ALKOHOLNA PIĆA – KOMOVICU, BISKU,
RUDU I MEDENICU**

PRAVILNIK O DODJELI OZNAKE “IQ - ISTARSKA KVALITETA” ZA JAKA ALKOHOLNA PIĆA – KOMOVICU, BISKU, RUDU I MEDENICU

Opće odredbe

Članak 1.

Ovim Pravilnikom propisuju se uvjeti i postupci proizvodnje jakih alkoholnih pića: rakije komovice, biske, rude (rute) i medenice (medice), njihova kvaliteta, sustav i postupak dodjele oznake “Istarska kvaliteta”, te nadzor uporabe oznake za navedene tradicionalne istarske proizvode.

Rakija komovica, biska, ruda i medenica tradicionalni su istarski proizvodi i pripadaju skupini jakih alkoholnih pića definiranih Pravilnikom o jakim alkoholnim pićima (NN 61/09 s izmjenama i dopunama).

U skladu s Pravilnikom o jakim alkoholnim pićima (NN 61/09 s izmjenama i dopunama):

- Komovica (rakija od groždane komine) je jako alkoholno piće proizvedeno isključivo iz fermentirane groždane komine i destilirana s vodenom parom kako je definirano u Prilogu 2. točki 6. (a-e) Pravilnika (NN 61/09 s izmjenama i dopunama).
- Biska i ruda pripadaju kategoriji Specijalnih rakija temeljem članka 39. (točke 1-8) Pravilnika o jakim alkoholnim pićima (NN 61/09 s izmjenama i dopunama)
- Medenica se može na tržište stavljati kao
 - o Specijalna rakija (članak 39., točke 1-8, Pravilnik o jakim alkoholnim pićima (NN 61/09 s izmjenama i dopunama)) ili
 - o Liker, prema Prilogu 2.; točki 32 Pravilnika o jakim alkoholnim pićima (NN 61/09 s izmjenama i dopunama)

Proizvodnja rakije komovice, biske, rude i medenice u smislu ovog Pravilnika uključuje proizvodnju, ukomljavanje i fermentaciju grožđa ili groždane komine, destilaciju, doradu i njegu destilata, te punjenje.

Članak 2.

Oznaka “Istarska kvaliteta” za istarske rakije i likere u smislu ovog Pravilnika prvenstveno je namijenjena označavanju proizvoda visoke kvalitete, kao i poticanju razvoja njihove proizvodnje, podizanju razine njihove kvalitete i proizvodnih tehnologija, te njihovoj promociji i prodaji na domaćem i svjetskom tržištu.

Članak 3.

Istarske rakije i likeri moraju zadovoljiti zakonsku regulativu o jakim alkoholnim pićima, zaštititi proizvođača, zaštititi okoliša i zaštititi potrošača, te svojim ukupnim svojstvima moraju zadovoljiti kriterije utvrđene ovim Pravilnikom, čime se osigurava viša razina kvalitete od zakonski propisane te uobičajeno zahtijevane i očekivane.

Članak 4.

Oznaka "Istarska kvaliteta" za istarske rakije i likere može se dodijeliti samo proizvođačima koji imaju sjedište i proizvodne površine, odnosno preradbene pogone na području Istarske županije i koji su upisani u zakonom predviđene upisnike. Sve proizvodne faze (proizvodnja i prerada grožđa, ukomljavanje i fermentacija groždane komine, destilacija, dorada i njega destilata, te punjenje) moraju se obavljati unutar područja vinogradarske podregije Hrvatska Istra.

Članak 5.

Oznaka "Istarska kvaliteta" se sastoji od znaka "IQ" koji se stavlja na utvrđenu ambalažu sukladno članku 38. ovog Pravilnika.

Članak 6.

Vizualni identitet oznake "Istarska kvaliteta" za istarske rakije i likere kao i način njenog korištenja definirani su Elaboratom o vizualnom identitetu oznake "Istarska kvaliteta" i Knjigom grafičkih standarda, koji su sastavni dio ovog Pravilnika.

Proizvodnja i kvaliteta rakije komovice

Članak 7.

Komovica (rakija od groždane komine) je jako alkoholno piće proizvedeno isključivo iz fermentirane groždane komine i destilirana s vodenom parom.

Sirovina za proizvodnju komovice je komina (kom, drop) dobivena tiještenjem masulja u procesu prerade grožđa.

Komovica (rakija od groždane komine) koja smije nositi oznaku „Istarska kvaliteta“ mora biti proizvedena od sirovina (grožđe, odnosno komina) podrijetlom sa zemljopisnog područja iz članka 4. ovog Pravilnika.

Grožđe korišteno za dobivanje groždane komine kao sirovine za proizvodnju komovice s oznakom "Istarska kvaliteta" mora biti proizvedeno u takvim ekološkim uvjetima i sustavu proizvodnje koje omogućava dostizanje razine kvalitete predviđene ovim Pravilnikom, kao i onih karakteristika specifičnih za ovo podneblje.

Članak 8.

Groždana komina treba biti zbrinuta (ukomljena, konzervirana) pravovremeno (po mogućnosti odmah nakon tiještenja grožđa u proizvodnji vina) i na prikladan način (zaštita od štetnog djelovanja kisika iz zraka), kako bi se osigurala visoka razina kvalitete i spriječilo odvijanje nepovoljnih mikrobioloških i kemijskih procesa (npr. octeno vrenje, pojava visokih razina metanola, i sl.).

Preporučeno je da razdoblje konzerviranja bude relativno kratko te da se komina što prije podvrgne destilaciji.

Komovica koja smije nositi oznaku „Istarska kvaliteta“ mora biti proizvedena isključivo iz fermentirane groždane komine i destilirana s vodenom parom opremom i postupcima destilacije koji osiguravaju dobivanje destilata koji može zadovoljiti uvjete za dostizanje visoke razine kvalitete konačnog proizvoda definirane ovim Pravilnikom.

Završna dorada destilata, koja može ali ne mora uključivati filtriranje, sljublivanje, korekciju sadržaja alkohola, dozrijevanje u čeličnim ili drvenim bačvama, itd., također mora biti izvedena na način da omogućuje dobivanje završnog proizvoda visoke razine kvalitete definirane ovim Pravilnikom.

Boja komovice koja smije nositi oznaku „Istarska kvaliteta“ ne smije se prilagođavati uporabom karamela, već isključivo može potjecati od procesa dozrijevanja u drvenim bačvama.

Članak 9.

Komovica koja smije nositi oznaku „Istarska kvaliteta“ u trenutku stavljanja na tržište mora imati sljedeća fizikalno-kemijska svojstva:

- ukupna količinu hlapljivih tvari od najmanje 140 g/hL preračunato na 100 % vol. alkohola;
- maksimalna količina metanola od 1000 g/hL preračunato na 100 % vol. alkohola;
- alkoholnu jakost od najmanje 37,5 vol %.

Članak 10.

Komovica koja smije nositi oznaku „Istarska kvaliteta“ u trenutku stavljanja na tržište mora imati sljedeća organoleptična (senzorna) svojstva:

- bistroća: bistro
- boja:
 - o bezbojno za komovice proizvedene bez dozrijevanja ili dozrijevanjem u čeličnim tankovima
 - o svijetlo žuta do žuta za komovice proizvedene uz dozrijevanje u drvenim bačvama
- miris: čist, tipičan za rakiju od groždane komine, bez stranih mirisa
- okus: harmoničan i ugodan s čistom retronazalnom (povratnom) aromom tipičnom za rakiju od groždane komine
- organoleptična (senzorna) ocjena: najmanje 81 bod.

Proizvodnja i kvaliteta rakije Biske

Članak 11.

Biska je specijalna rakija dobivena aromatiziranjem rakije komovice dodatkom ekstrakta biljke žute imele (*Loranthus europaeus* L.), te može biti zaslađena dodatkom meda visoke kvalitete, kako je definirano u Pravilniku o medu (NN 053/2015). Baza za izradu biske je rakija komovica tipičnog okusa i mirisa, koja mora udovoljavati zahtjevima definiranim za rakiju komovicu iz Pravilnika o jakim alkoholnim pićima (NN 61/09) i članaka 7. i 8. ovog Pravilnika.

Članak 12.

Biska koja smije nositi oznaku „Istarska kvaliteta“ u trenutku stavljanja na tržište mora imati sljedeća fizikalno-kemijska svojstva:

- ukupna količinu hlapljivih tvari od najmanje 140 g/hL preračunato na 100 % vol. alkohola;
- maksimalna količina metanola od 1000 g/hL preračunato na 100 % vol. alkohola;
- alkoholnu jakost od najmanje 37,5 vol %.

Članak 13.

Biska koja smije nositi oznaku „Istarska kvaliteta“ u trenutku stavljanja na tržište mora imati sljedeća organoleptična (senzorna) svojstva:

- bistroća: bistro;
- boja: tipična boja za bisku, od svijetlo zelene do tamno smeđe ovisno o tehnologiji proizvodnje;
- miris: čist, tipičan za bisku s prepoznatljivim notama ekstrakta žute imele, bez stranih mirisa;
- okus: harmoničan i ugodan s čistom retronazalnom (povratnom) aromom tipičnom za bisku, s prepoznatljivim notama ekstrakta žute imele;
- organoleptična (senzorna) ocjena: najmanje 81 bod.

Proizvodnja i kvaliteta rakije rude

Članak 14.

Ruda je specijalna rakija dobivena aromatiziranjem rakije komovice dodatkom ekstrakta biljke rude (rute) - *Ruta graveolens* L., te može biti zaslađena dodatkom meda visoke kvalitete, kako je definirano u Pravilniku o medu (NN 053/2015). Baza za proizvodnju rude je rakija komovica tipičnog okusa i mirisa, koja mora udovoljavati zahtjevima definiranim za rakiju komovicu iz Pravilnika o jakim alkoholnim pićima (NN 61/09) i članka 7. i 8. ovog Pravilnika.

Članak 15.

Ruda koja smije nositi oznaku „Istarska kvaliteta“ u trenutku stavljanja na tržište mora imati sljedeća fizikalno-kemijska svojstva:

- ukupna količinu hlapljivih tvari od najmanje 140 g/hL preračunato na 100 % vol. alkohola;
- maksimalna količina metanola od 1000 g/hL preračunato na 100 % vol. alkohola;
- alkoholnu jakost od najmanje 37,5 vol %.

Članak 16.

Ruda koja smije nositi oznaku „Istarska kvaliteta“ u trenutku stavljanja na tržište mora imati sljedeća organoleptična (senzorna) svojstva:

- bistroća: bistro;
- boja: tipična boja za rudu, različitih nijansi zelene ovisno o tehnologiji proizvodnje;
- miris: čist, tipičan za rudu s prepoznatljivim notama biljke rude, bez stranih mirisa;

- okus: harmoničan i ugodan s čistom retronazalnom (povratnom) aromom tipičnom za rudu, s prepoznatljivim notama biljke rude;
- organoleptična (senzorna) ocjena: najmanje 81 bodova.

Proizvodnja i kvaliteta medenice

Članak 17.

Medenica je jako alkoholno piće na bazi rakije komovice aromatizirano isključivo dodatkom meda visoke kvalitete, kako je definirano u Pravilniku o medu (NN 053/2015). Baza za proizvodnju medenice je rakija komovica tipičnog okusa i mirisa, koja mora udovoljavati zahtjevima definiranim za rakiju komovicu iz Pravilnika o jakim alkoholnim pićima (NN 61/09) i članaka 7. i 8. ovog Pravilnika.

Medenica može biti proizvedena i stavljena na tržište u kategoriji specijalnih rakija ili likera.

Članak 18.

Medenica koja smije nositi oznaku „Istarska kvaliteta“ u trenutku stavljanja na tržište mora imati sljedeća fizikalno-kemijska svojstva:

- ukupna količinu hlapljivih tvari od najmanje 140 g/hL preračunato na 100 % vol. alkohola;
- maksimalna količina metanola od 1000 g/hL preračunato na 100 % vol. alkohola;
- alkoholnu jakost od najmanje 37,5 vol %. u slučaju da se stavlja na tržište u kategoriji specijalnih rakija;
- alkoholnu jakost od najmanje 15,0 vol %. u slučaju da se stavlja na tržište u kategoriji likera;
- količinu šećera od minimalno 100 g/L izraženo kao invertni šećer u slučaju da se stavlja na tržište u kategoriji likera.

Članak 19.

Medenica koja smije nositi oznaku „Istarska kvaliteta“ u trenutku stavljanja na tržište mora imati sljedeća organoleptična (senzorna) svojstva:

- bistroća: bistro;
- boja: tipična boja za medenicu, različitih nijansi žute ovisno o tehnologiji proizvodnje;
- miris: čist, tipičan za medenicu s prepoznatljivim notama meda, bez stranih mirisa;
- okus: harmoničan i ugodan s čistom retronazalnom (povratnom) aromom tipičnom za medenicu, s prepoznatljivim notama meda;
- organoleptična (senzorna) ocjena: najmanje 81 bod.

Članak 20.

Istarske rakije i likeri s oznakom „Istarska kvaliteta“ mogu se stavljeti u promet u staklenim bocama zapremine od 0,1 do 0,75 L. Za čepljenje boca mogu se koristiti isključivo čepovi koji će osiguravati kvalitetu proizvoda.

Sustav dodjele i nadzora uporabe oznake "Istarska kvaliteta" za komovicu, bisku, rudu i medenicu

Članak 21.

Sustav dodjele oznake "Istarska kvaliteta" za komovicu, bisku, rudu i medenicu djeluje u sklopu udruge Vinistra, a sastoji se od:

- Savjeta za dodjelu oznake (u daljnjem tekstu: Savjet);
- Odobrenih Panela (Povjerenstava, Komisija) za organoleptičku (senzornu) ocjenu jakih alkoholnih pića (u daljnjem tekstu: Panel);
- Povjerenstva za nadzor (u daljnjem tekstu: Povjerenstvo);
- Odobrenih laboratorija za fizikalno-kemijsku analizu.

Članak 22.

Savjet za dodjelu oznake "Istarska kvaliteta" za komovicu, bisku, rudu i medenicu dogovorno imenuju Upravni odbor Vinistre i Upravni odbor Istarske razvojne agencije (u daljnjem tekstu: IDA).

Savjet s predsjednikom ima pet članova od kojih dva člana obvezno moraju biti stručnjaci iz područja vinogradarstva i vinarstva, jedan stručnjak iz područja upravljanja kvalitetom, jedan predstavnik Vinistre i jedan predstavnik IDA-e.

Savjet:

1. odlučuje o dodjeli i oduzimanju prava uporabe oznake te o tome obavještava Vinistru i IDA-u;
2. vodi popis odobrenih laboratorija i odabire Laboratorij koji će provesti fizikalno-kemijsku analizu u smislu ovog Pravilnika,
3. vodi popis odobrenih Panela i odabire Panel koji će provesti organoleptično ocjenjivanje u smislu ovog Pravilnika,
4. utvrđuje iznos koji treba uplatiti za pokriće troškova rješavanja zahtjeva u postupku dodjele prava uporabe oznake,
5. predlaže IDA-i godišnji program redovitog nadzora, predlaže IDA-i visinu i način plaćanja naknade za pravo uporabe oznake (licenca)
6. predlaže IDA-i visinu i način plaćanja troškova fizikalno-kemijske analize kao i naknade za rad članova Panela,
7. predlaže IDA-i godišnji plan promidžbe oznake,
8. posreduje u sporazumnom rješavanju nesuglasica između korisnika znaka i Vinistre, odnosno IDA-e, surađuje s Povjerenstvom pri provedbi nadzora, predlaže izmjene i dopune ovog Pravilnika
9. rukovodi ostalim poslovima u skladu s ovim Pravilnikom.

Savjet donosi poslovnik o svome radu.

Tehničke poslove za savjet vodi udruga Vinistra.

Članak 23.

Vinistra prima zahtjev za dodjelu prava uporabe oznake, obavlja operativne poslove za Savjet i Povjerenstvo u postupku rješavanja zahtjeva i dodjele prava uporabe oznake, vodi Registar korisnika oznake i odobrenih Panela i Laboratorija te obavlja ostale poslove iz ovog Pravilnika te poslove koje joj povjeri Savjet.

Članak 24.

Odobreni Panel za organoleptičnu (senzornu) analizu je stručno tijelo za organoleptičko (senzorno) ocjenjivanje komovice, biske, rude i medenice za koje je podnesen zahtjev za dodjelu oznake „Istarska kvaliteta“. Panel za senzornu analizu jakih alkoholnih pića moraju sačinjavati članovi iz panela (povjerenstva, komisije, i sl.) akreditiranih prema normi HRN EN ISO/IEC 17025 za metodu organoleptičnog (senzornog) ocjenjivanja vina iz Pravilnika o organoleptičkom (senzornom) ocjenjivanju mošta i vina (NN 106/04 s izmjenama i dopunama), te u skladu s normom HRN EN ISO 8589:2010. *Senzorske analize – Opće uputstvo za projektiranje prostorija za ispitivanje.*

Panel za organoleptičku (senzornu) analizu sastoji se od 7 članova od kojih je jedan predsjednik i jedan tajnik, te od kojih najmanje 5 moraju imati certifikat službenog ocjenjivača, odnosno biti na Popisu članova povjerenstva za organoleptičko ocjenjivanje vina i voćnih vina (NN 73/17) imenovanih od Ministra poljoprivrede.

Članak 25.

Dužnosti predsjednika Panela su da:

1. provjeri odgovarajuće uvjete organoleptičke (senzorne) analize,
2. uz tajnika nadzire otvaranje uzoraka, temperaturu, identitet proizvoda i anonimnost u odnosu na članove Panela,
3. provjerava redoslijed ocjenjivanja uzoraka,
4. obavještava članove Panela o uzorcima koje ocjenjuju,
5. kontrolira izračun konačne ocjene.

Predsjednik Panela dužan je zahtijevati ponovno ocjenjivanje uzorka:

1. kada to zahtijeva većina ocjenjivača,
2. kada dođe do velikih razlika u ocjenama pojedinih ocjenjivača,
3. ako ima obrazac za organoleptičko (senzorno) ocjenjivanje s primjedbom da uzorak ne odgovara oznaci,
4. ako je uzorak ocijenjen u pogrešnom redoslijedu,
5. ako to ocijeni potrebnim iz bilo kojeg drugog opravdanog razloga.

Ponovno ocjenjivanje radi se pod novom šifrom.

Članak 26.

Dužnosti tajnika su da:

1. vodi evidenciju prispjelih i šifriranih uzoraka,
2. priprema listu redoslijeda ocjenjivanja,

3. organizira i nadzire rad pomoćnog osoblja tijekom rada Panela,
4. obračunava konačnu ocjenu,
5. čuva obrasce za organoleptičko ocjenjivanje.

Tajnik Panela zajedno s predsjednikom sastavlja zapisnik o rezultatima ocjenjivanja.

Tajnik podnositeljima zahtjeva na njihovo traženje, priopćuje rezultate ocjenjivanja.

Članak 27.

Panel obavlja organoleptičku (senzornu) analizu prema metodologiji analognoj onoj sadržanoj u Pravilniku o organoleptičkom (senzornom) ocjenjivanju mošta i vina (NN 106/04 s izmjenama i dopunama), prema Metodi 100 bodova, korištenjem obrasca iz Priloga 1 ovog pravilnika koji je analogan službenom obrascu za Metodu 100 bodova za ocjenjivanje mirnih vina iz Priloga 1 Pravilnika o organoleptičkom (senzornom) ocjenjivanju mošta i vina (NN 106/04 s izmjenama i dopunama).

Članak 28.

Povjerenstvo za nadzor je tijelo koje skrbi za kontrolu poštivanja odredbi ovog Pravilnika. Povjerenstvo je sastavljeno od tri člana, a dogovorno ga imenuju Upravni odbor Ministre i Upravni odbor Istarske razvojne agencije.

Zajedničkom odlukom IDA-e i Upravnog odbora Ministre povjerenstvo se može zamijeniti institucijom ili tvrtkom koja je ovlaštena za provođenje nadzora nad sustavima upravljanja kvalitetom.

Povjerenstvo provodi redoviti nadzor poštivanja odredbi ovog Pravilnika u skladu s godišnjim programom nadzora kojeg predlaže Savjet. Povjerenstvo također provodi nadzor po potrebi u skladu s člankom 36. ovog Pravilnika.

Članak 29.

Odobreni Laboratorij za fizikalno-kemijsku analizu mora biti akreditiran prema normi HRN EN ISO/IEC 17025 i ovlašten od Ministarstva poljoprivrede kao službeni laboratorij za provođenje fizikalno-kemijske analize vina. Ministra je dužan voditi Popis odobrenih laboratorija.

Postupak dodjele oznake

Članak 30.

Zahtjev za dodjelu prava uporabe oznake podnosi se Ministri u razdoblju od 15. svibnja do 1. rujna na obrascu koji je sastavni dio ovog Pravilnika.

Prilikom podnošenja prvog zahtjeva prilaže se slijedeća dokumentacija:

- rješenje o upisu u Upisnik obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava ili izvod iz trgovačkog ili obrtnog registra;
- rješenje o upisu u zakonom propisane upisnike u slučaju da je primjenjivo (Upisnik destilatera, Upisnik dopunskih djelatnosti, Registracija objekta koji obavlja djelatnost s hranom, Rješenje o

registraciji objekta, Registar trošarinskih obveznika, Registar proizvođača trošarinskih proizvoda u ili izvan sustava odgode);

- tehnička dokumentacija o evidenciji vrste i količina sirovine koja se preuzima od proizvođača za destilaciju, te evidencija o proizvodnji, prometu (nabavka, prodaja i zalihe) i kvaliteti destilata – osim prilikom podnošenja prvog zahtjeva potrebno je dostaviti i kod promjene stanja

Svake se godine zahtjevu prilaže dokaz o uplaćenom iznosu za pokriće troškova rješavanja zahtjeva u postupku dodjele oznake.

Osim toga, podnositelj zahtjeva mora u razdoblju od 15. svibnja do 1. rujna u godini nakon berbe dostaviti:

- godišnju prijavu proizvodnje rakije komovice, biske, rude i medenice;
- uzorke navedenih jakih alkoholnih pića (4 boce) potrebne za fizikalno – kemijsku i senzorsku analizu, u bocama bez obilježja proizvođača

Članak 31.

Po primitku zahtjeva Vinistra provjerava da li je zahtjev podnesen u skladu s ovim Pravilnikom. Ukoliko utvrdi da zahtjev nije potpun, zatražit će da podnositelj dopuni zahtjev.

Ispravno podneseni zahtjev Vinistra, s pripadajućom dokumentacijom te rezultatima fizikalno-kemijske i senzorske analize, dostavlja Savjetu, koji je nadležan za njegovo rješavanje.

Članak 32.

Ako su ispunjeni svi uvjeti, Savjet donosi odluku o dodjeli prava uporabe oznake za proizvod za koji je zahtjev podnesen.

O zahtjevu za dodjelu prava uporabe oznake, koji Savjet odbije, Vinistra obavještava podnositelja zahtjeva, uz obrazloženje. Podnositelj zahtjeva može zatražiti naknadnu provjeru o vlastitom trošku.

Članak 33.

Pravo uporabe oznake stječe se ugovorom, koji na temelju odluke Savjeta o pravu uporabe oznake, sklapaju Vinistra i korisnik oznake. Pravo uporabe oznake odnosi se samo za ono jako alkoholno piće i one količine koje je odobrio Savjet.

Potpisom ugovora o pravu uporabe oznake (u daljnjem tekstu: Ugovor) korisnik oznake preuzima sva prava i obveze koje proizlaze iz ovog Pravilnika.

Oznaka se mora koristiti u skladu s Elaboratom o vizualnom identitetu i Knjigom grafičkih standarda iz članka 6. ovog Pravilnika.

Oznaka se može koristiti temeljem ugovora i u promidžbene svrhe, isključivo za proizvod za koji je dodijeljeno pravo uporabe.

Članak 34.

Vinistra vodi Registar korisnika oznake u koji se upisuju podaci o proizvođačima rakije komovice, biske, rude i medenice te proizvodima kojima je oznaka dodijeljena, a za koje su sklopljeni ugovori.

U Registar korisnika oznake upisuju se i svi podaci o navedenim jakim alkoholnim pićima i količinama za koje je odobreno pravo uporabe oznake.

Vinistra je dužna, na zahtjev zainteresiranih, omogućiti uvid u Registar korisnika oznake, koji sadrži opće dostupne podatke.

Članak 35.

Podnositelj zahtjeva dužan je Ministri uplatiti utvrđeni iznos sukladno Odluci o naknadama za dodjelu oznake "Istarska kvaliteta":

- prilikom podnošenja zahtjeva, za pokriće troškova rješavanja zahtjeva;
- prije sklapanja ugovora i tijekom važnosti ugovora - naknadu za pravo uporabe oznake.

Nadzor uporabe oznake

Članak 36.

Redoviti nadzor uporabe oznake provodi se sukladno stavku 3 članka 28. ovog Pravilnika.

Ukoliko u tijeku važenja Ugovora o pravu uporabe oznake Savjet ocjeni da su potrebni dodatni nadzor i ispitivanja ili da postoji sumnja u zlouporabi korištenja oznake, Vinistra obavještava, uz obrazloženje, podnositelja zahtjeva o opsegu i specifikacijama kontrolnog nadzora i/ili ispitivanja. Ako podnositelj zahtjeva može dokumentirati neopravdanost sumnje, Savjet može odustati od zahtjeva za kontrolni nadzor i/ili ispitivanje.

Korisnik oznake ili od njega ovlašteni predstavnik dužni su biti nazočni prilikom provedbe nadzora.

Korisnik oznake obvezuje se, tijekom važenja Ugovora o pravu uporabe oznake, a u cilju nadzora nad uporabom oznake, dopustiti članovima Povjerenstva pristup u sve radne prostorije koje koristi za proizvodnju i prodaju, te bez naknade staviti na raspolaganje uzorke rakija potrebne za ispitivanje.

Troškove ispitivanja iz prethodnog stavka snosi IDA.

Članovi Povjerenstva dužni su sve podatke prikupljene tijekom provedbe nadzora čuvati kao poslovnu tajnu.

Povjerenstvo je dužno sastaviti pismeni zapisnik o provedbi nadzora. Zapisnik se sastavlja u tri primjerka od kojih se izvorni ostavlja korisniku oznake, jednu kopiju zadržava povjerenstvo, a jedna se kopija dostavlja IDA-i.

Uporaba i zaštita oznake "Istarska kvaliteta"

Članak 37.

Oznaka "Istarska kvaliteta" za komovicu, bisku, rudu i medenicu stavlja se na grlić boce.

Tehničke detaljnosti o načinu uporabe oznake sadržane su u Elaboratu o vizualnom identitetu i Knjizi grafičkih standarda iz članka 6. ovog Pravilnika

Članak 38.

Oznaka "Istarska kvaliteta" je registrirana u Državnom zavodu za intelektualno vlasništvo Republike Hrvatske, kao zajednički i jamstveni žig.

Vlasnik oznake "Istarska kvaliteta" je IDA.

IDA zaključuje s Vinistrom Ugovor o korištenju oznake "Istarska kvaliteta".

Vinistra je dužna dostaviti IDA-i godišnje izvješće o uporabi oznake za prethodnu godinu do najkasnije 31. siječnja.

Članak 39.

Proizvođačima jakih alkoholnih pića u smislu ovog Pravilnika koji podnesu zahtjev, Vinistra putem ugovora može dodijeliti pravo korištenja oznake "Istarska kvaliteta" za one količine jakih alkoholnih pića koje udovolje kriterijima iz ovog Pravilnika.

Korisnik oznake dužan je voditi evidenciju o broju zaprimljenih i uporabljenih markica sa znakom IQ.

Članak 40.

Neovlaštena uporaba oznake podliježe sudskoj zaštiti u skladu sa Zakonom o žigu (Narodne novine br. 173/2003.).

U slučaju neovlaštene uporabe oznake Savjet može zatražiti pokretanje postupka pred stvarno nadležnim sudom.

Promidžba

Članak 41.

Godišnji plan promidžbe oznake te pripadajući mu proračun donosi IDA u suradnji sa Savjetom i Vinistrom. Troškovi promidžbe idu u cijelosti na teret IDA-e (dio sredstva koji se prikupi od korisnika oznake može se koristiti za promidžbu).

Provedba godišnjeg plana promidžbe može se dodijeliti stručnim službama IDA-e ili Vinistre, odnosno drugim institucijama ili tvrtkama.

Mjere i sankcije

Članak 42.

Savjet, na temelju prijedloga Vinistre i stručnog mišljenja Povjerenstva, može odlučiti o oduzimanju prava uporabe oznake, uz obrazloženje, i prije isteka važenja Ugovora u slučaju:

- uporabe oznake za jaka alkoholna pića u smislu ovog Pravilnika koji više ne ispunjava uvjete temeljem kojih je oznaka dodijeljena;
- uporabe oznake "Istarska kvaliteta" za jaka alkoholna pića u smislu ovog Pravilnika koja nisu obuhvaćena ugovorom iz članka 39.;
- nedovoljne suradnje s Povjerenstvom, odnosno sprječavanja njegovog rada;
- neispunjavanja financijskih i drugih obveza koje proizlaze iz Ugovora i ovog Pravilnika.

Protiv odluke Savjeta iz prethodnog stavka korisnik oznake može, u roku od 15 dana od dana primitka odluke uložiti žalbu Upravnom odboru Vinistre. Odluka Upravnog odbora je konačna.

Korisnik oznake kojem je oduzeto pravo uporabe oznake obavezan je prestati koristiti oznaku u roku od 7 dana od dana donošenja konačne odluke, kojom se Ugovor raskida.

Pravo uporabe oznake se može oduzeti za razdoblje od najmanje godinu do najviše četiri godine, ovisno o ozbiljnosti prekršaja.

U slučaju višekratnog ponavljanja kršenja odredbi ovog Pravilnika, Savjet može donijeti odluku o trajnoj zabrani uporabe oznake "Istarska kvaliteta".

Prijelazne i završne odredbe

Članak 43.

U slučaju da proizvođač jakih alkoholnih pića u smislu ovog Pravilnika već dulji niz godina puni navedena jaka alkoholna pića u boce koje su različite od onih navedenih u članku 15., primjena navedenog članka se odgađa za dvije godine od dana stupanja na snagu ovog Pravilnika.

Članak 44.

Svi možebitni sporovi između korisnika oznake i nadležnih tijela Sustava dodjele oznake rješavat će se sporazumno uz posredovanje IDA-e, ukoliko ne, onda kod stvarno nadležnog suda.

Članak 45.

U slučaju nepoštivanja odredbi ovoga Pravilnika, Istarska razvojna agencija će s udrugom Vinistra razvrgnuti Ugovor o korištenju oznake "Istarska kvaliteta".

U Puli, 28. prosinac 2018.

Predsjednik skupštine Istarske razvojne agencije – IDA d.o.o.

mr.sc. Valter Flego

Prilog 1. Obrazac za organoleptično (senzorno) ocjenjivanje jakih alkoholnih pića

OCJENJIVAČKI LISTIĆ
SCHEDA DI DEGUSTAZIONE

JAKA ALKOHOLNA PIĆA
BEVANDE SPIRITOSE D'ORIGINE VITIVINICOLA

Komisija / Giuria	N°	Uzorak / Campione	N°	Kategorija / Categoria	N°		
Izgled / Vista	Bistroća Limpidezza	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)	<input type="checkbox"/> (1)	
	Boja Colore	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)	<input type="checkbox"/> (1)	
Miris / Odorato	Tipičnost Tipicità	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)	
	Kvaliteta Qualità	<input type="checkbox"/> (15)	<input type="checkbox"/> (13)	<input type="checkbox"/> (11)	<input type="checkbox"/> (9)	<input type="checkbox"/> (7)	
	Intenzitet pozitivni Intensità positiva	<input type="checkbox"/> (9)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (1)	
Okus / Gusto	Tipičnost Tipicità	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	
	Kvaliteta Qualità	<input type="checkbox"/> (20)	<input type="checkbox"/> (18)	<input type="checkbox"/> (14)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (6)	
	Postojanost arome Persistenza armoniosa	<input type="checkbox"/> (12)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)	
Harmonija - Opći dojam Armonia – Giudizio globale		<input type="checkbox"/> (20)	<input type="checkbox"/> (18)	<input type="checkbox"/> (14)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (6)	
Ukupno / Totale		+	+	+	+	=	
Eliminirano zbog defekta Eliminato per grave difetto							0

Potpis ocjenjivača / Firma del giurato

Potpis predsjednika komisije / Firma del Presidente della giuria