



РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА
МИНИСТЕРСТВО ЗА ФИНАНСИИ
ЦАРИНСКА УПРАВА

01.30.32.НС.007.01

НАСОКА ЗА РАСПОРЕДУВАЊЕ НА ФЕРМЕНТИРАНИ И НЕФЕРМЕНТИРАНИ МЕШАНИ ПИЈАЛАЦИ

Септември 2018



Историја на документ

Издание	Датум на издание	Опис	Направени промени	
			Опис на промената	Променети страници/ точки/глави
1	2	3	4	5
01	10.09.2018	Прво издание	/	/



Врз основа на член 7 став 4 од Законот за Царинска управа ("Службен весник на Република Македонија" број 46/04, 81/05, 107/07, 103/08, 64/09, 105/09, 48/10, 158/10, 53/11, 113/12, 43/14, 167/14, 33/15, 61/15, 129/15, 23/16 и 120/18), директорот на Царинската управа на Република Македонија донесе

НАСОКА ЗА РАСПОРЕДУВАЊЕ НА ФЕРМЕНТИРАНИ И НЕФЕРМЕНТИРАНИ МЕШАНИ ПИЈАЛАЦИ

I. Општи одредби

1. Цел на оваа насока е појаснување за начинот на распоредување на ферментирани и неферментирани мешани пијалаци, што се опфатени во Глава 22 од Царинската тарифа на Република Македонија¹, каде се распоредуваат пијалаци, алкохоли и оцет.
2. Оваа насока овозможува поддршка при распоредувањето на ферментирани и неферментирани мешани пијалаци што содржат или не содржат алкохол кои што се распоредуваат во различни тарифни подброеви од Глава 22 од Царинската тарифа.
3. Надлежни за постапување по оваа насока се царинските службеници во царинските испостави во царинарниците, секторите и одделенијата во Царинската управа што ја користат Царинската тарифа во своето работење.

II. Законски основи за распоредување

4. Законските основи за распоредување на горенаведените видови на пијалоци од Глава 22 од Царинската тарифа се шестте основни правила за примена на Царинската тарифа што се дел од воведните забелешки, Дел I на Царинската тарифа, и тоа:
 - **Основно правило 1** гласи „За правни цели, распоредувањето на стоката ќе се врши според наименуванијата на тарифните броеви и според забелешките кон соодветните Оддели и Глави“.
 - Тарифните броеви се претставени со четирицифрени ознаки, додека Главите се претставени со двоцифрени ознаки. Притоа, забелешките кон Оддели и Глави се најважни кога станува збор за правилно тарифно распоредување на стоките.
 - **Основно правило 6** го одредува распоредувањето на ниво на тарифни подброеви (шест или повеќе цифрени ознаки), затоа секогаш се применуваат

¹ Закон за Царинска тарифа со сите измени и дополнувања како екстерен акт е објавен во Депозитарот согласно Процедурата за депозитар на документација на Царинската управа

двете основни правила заедно, односно Основни правила 1 и 6 кога стоката се распоредува на ниво на тарифен подброј.

- Основните правила од 2 до 4, исто така, може да се употребат во зависност од видот и природата на производот кој се распоредува. Правилата секогаш се применуваат редоследно, на пример, распоредувањето на стоката со основното правило 3 (в) е можно само ако одредбите на основните правила 2 (а), 2 (б), 3 (а) и 3 (б) се разгледани и истите се исклучени.

III. Референтна табела за брзо пребарување на стоки по тарифни броеви

Предмет	Тарифен број
Пиво добиено од слад	2203
Вино од свежо грозје, вклучувајќи зајакнати вина; шира од грозје, освен онаа од тарифен број 2009	2204
Вермут и други вина од свежо грозје, ароматизирани со растенија или средства за ароматизација	2205
Други ферментирани пијалаци (на пример: јаболковица, крушковица, и медовина); мешаници на ферментирани пијалаци и мешаници на ферментирани пијалаци и безалкохолни пијалаци, на друго место неспомнати ниту опфатени	2206
Неденатуриран етилалкохол со содржина на алкохол помала од 80% vol; ракии, ликери и други алкохолни пијалаци	2208

IV. Распоредување на ферментирани алкохолни и безалкохолни пијалаци

5. Ферментираните алкохолни и безалкохолни пијалаци опфатени во насокава генерално може да се поделат во следниве категории:

- Пиво,
- Вино,
- Други ферментирани пијалаци.

6. Распоредување на пиво

Пивото е пијалак добиен со ферментација - алкохолно вриење (превривање) на мешаница од слад, хмељ, вода и пивски квасец. Сладот се добива од житарици и тоа најчесто од јачмен, но може да се користат и други житни зрна, како пченица, 'рж, овес, ориз, пченка или сорго. Во првата фаза на производство се врши подготовка на зрната житарици и нивно претворање во разни шеќери наречени слад. Во втората фаза - ферментација - со додавање на пивски квасец сладот се претвора во алкохол и јаглерод диоксид. Хмељот пак има улога



на конзерванс и му дава соодветен мирис и горчлив вкус на пивото, додека пивскиот квасец го предизвикува алкохолното вриење, а водата служи како растворувач.

Пивото како краен продукт на ферментацијата по состав е: вода, етанол, јаглерод диоксид и екстракт од сладот. На пазарот има повеќе видови на пиво и тоа: според бојата можат да бидат светло и темно, според вкусот слатко и горчливо, според степенот на арома се сретнуваат благо или јако пиво.

Во зависност од концентрацијата на алкохолот, пивата може да бидат безалкохолни пива, со концентрација на акохол помала од 0,5% и алкохолни пива со концентрација на алкохол поголема од 0,5%.

Најзастапени се пивата чија содржина на алкохол изнесува од 4-6%, но истата може да се движи и од 2,5 до 15%. Ваквото пиво се распоредува во тарифен број 2203, како „пиво добиено од слад“. Овој тарифен број исто така опфаќа и концентрирано пиво приготвено со кондензација во вакуум на пиво, со мала јачина на алкохол (но со висока содржина на екстракт од слад) до меѓу една петина и една шестина од својата првобитна зафатнина.

Радлер пиво е мешан пијалак сочинет од пиво и газирани безалкохолни пијалак. Традиционално се изработува со мешање на сода од лимон и лимета со темно или светло пиво. Доколку содржината на алкохол не надминува 0,5% abv се распоредува во тарифен подброј 2202 91, како мешани ароматизирани засладени пијалаци. Радлер пивото со алкохолна јачина над 0,5% abv се распоредува тарифен број 2206 како мешаници на безалкохолни пијалаци и ферментирани пијалаци од претходните тарифни броеви од Глава 22.

7. Распоредување на вино

Виното е алкохолен пијалак добиен со ферментација на грозјето, плод на растението лоза (односно *Vitis vinifera*). Во Европа, според законските регулативи, виното е производ добиен исклучиво со целосна или делумна алкохолна ферментација на свежо грозје, изгмечено или не, или од шира од грозје. Во некои други делови на светот, зборот вино може да се однесува и на алкохолен пијалак добиен од друг тип на овошје. Овие вина со едно име се нарекуваат овошни вина, или пак носат име според плодот кој се користел за нивно добивање (пример, јаболково вино или вино од малини).

Постојат бели и црвени вина и розе вина. Бели вина се произведуваат од бело грозје, од кое лушпата е отстранета пред процесот на ферментација. Примери за бели вина: Chardonnay, Gewürztraminer, Moscato, Pinot Gris, Riesling, Sauvignon,

Semillon and Viognier. Црвените вина се произведуваат од црвено или црно грозје со луспи оставени непроменети за време на ферментација. Примери за црвени вина: Barbera, Beaujolais, Brunello, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Chianti, Grenache, Malbec, Merlot, Pinot Noir, Shiraz, Syrah, Tempranillo и Zinfandel. Розе вина се вината кои имаат розева боја. Тие обично се произведуваат од црвено грозје кое ферментира заедно со луспи неколку дена, но исто така може да се произведат и со мешање на црвени и бели вина.

Суви и слатки вина. Колку повеќе резидуален шеќер (шеќер кој не е претворен во алкохол за време на ферментацијата), толку послатко ќе биде виното:

- Многу суво: до 5 г шеќер/литар
- Полу-суво: 5-25г шеќер/литар
- Полу-слатки или средни: 25-45г шеќер/литар
- Слатки: 45-65 г шеќер/литар
- Многу слатко: > 65 г шеќер / литар

Пенливи вина се вина заситени со јаглерод диоксид, произведен со ферментација на вино во затворен сад или шише или со додавање на гас по вештачки пат после затворањето на шишето (газирани вина). Пенливото вино е обично бело, понекогаш розево, а ретко црвено. Според законодавството на ЕУ, пенливото вино треба да содржи најмалку 9% abv. Примери на пенливи вина:

- Champagne (од Франција).
- Cava (од Шпанија).
- Sekt (од Германија).
- Espumante (од Португалија).
- Spumante е општ термин за италијанските пенливи вина, како што се Trento и Asti.
- Prosecco (од Италија).

Овошните вина се алкохолни пијалаци произведени со ферментација на овошје, освен грозје или цитруси. Овошното вино не треба да содржи повеќе од 14% abv. Десертното вино од овошје треба да содржи повеќе од 14% abv и не повеќе од 24%. Примери: јаболко, малина, капина, боровинка, цреша, овошје (произведено од повеќе овошки), праска, слива и јагода. Овошните вина може да бидат ароматизирани со билки, засладени или зајакнати со алкохол исто како и вината од грозје.

Цитрусните вина, како што се виното од портокал и од грејпфрут, се произведуваат со ферментација аргуми (citrus fruits).

Растителни вина се произведуваат со ферментација на зеленчук. Шеќерот обично се додава пред ферментацијата. Примери: вино од морков, глугварче и



друго. Растителните вина содржат околу иста количина на алкохол од другите вина.

Десертни вина се вина со повисока содржина на алкохол од трпезните вина. Тие се добиваат од шира со голема содржина на шеќер, од кој само еден ден е претворен во алкохол со процесот на превривање. Во некои случаи се зајакнуваат со додавање на алкохол, концентрирана шира со додаден алкохол. Во САД, тие се нарекуваат десертни вина и може да содржат 16-24% abv. Во Европската унија, тие се викаат ликер - вина и може да содржат 15-22% abv. Зајакнатите вина може да бидат суви или слатки. Доколку алкохолот се додава рано за време на ферментацијата на виното, тој ќе ги уништи квасците и на тој начин ќе спречи конверзија на преостанатиот шеќер во алкохол, така што добиеното вино ќе биде слатко. Слаткото зајакнато вино содржи повеќе од 10% остаток на шеќер. Примери на зајакнати вина:

- Angelica, sweet (од Калифорнија.)
- Madeira, dry or sweet (од Португалија)
- Marsala, dry or sweet (од Сицилија)
- Muscatel, sweet
- Port, dry or sweet (од Португалија)
- Sherry, dry or sweet (од Шпанија)

Зајакнатите вина кои се ароматизираат со суви билки, овошје, кора од дрвја или карамела се нарекуваат горчливи, аперитиви или аперитивни вина. Аперитив (од „Lain aperire“) го стимулира апетитот. Аперитивите имаат горчлив вкус. Примери на аперитиви:

- Cocchi Aperitivo Americano (од Италија); 16,5% abv.
- Pineau des Charentes (од Франција); обично 17% abv.
- Quinquina - општо француско име за аперитиви што содржат кинин.

Согласно царинската тарифа во зависност од типот на виното, доколку станува за пенливо вино истото се распоредува во тарифен подброј 2204 10, а останатите вина во тарифни подброеви 2204 21, 2204 29 и 2204 30, во зависност од амбалажата, заштитена марка на потекло (PDO) или заштитена географска ознака (PGI).

Вермут е вино од грозје збогатено со алкохол од грозје (или од друго овошје) и со додаден шеќер и ароми, како што се цимет, кора од цитрус, каранфилче, ѓумбир, смрека, мајоран или кинин. Вообичаено соржината на алкохол е до 17% abv. Вермутот се среќава како:

- Сув вермут содржи помалку од 5% шеќер, со бела боја и обично содржи 18% abv.
- Сладок вермут обично содржи 10-15% шеќер и обично е 15-16% abv. Може да биде бел или црвен (ароматизиран со карамела).



Согласно царинската тарифа вермутот и другите вина ароматизирани со растенија или средства за ароматизација во зависност од амбалажата се распоредуваат во тарифен подброј 2205 10 и 2205 90.

Алкопоп е усвоен термин со кој се опишуваат неколку видови на ароматизирани алкохолни пијалаци со релативно ниска содржина на алкохол (на пример, 3-7% алкохол по волумен), и тоа: ферментирани пијалаци од слад измешани со овошни сокови или ароми; пијалаци добиени од вино измешано со овошен сок или ароми (wine coolers); и пијалаци кои содржат дестилиран алкохол помешани со овошни сокови или ароми.

Алкопоп пијалациите базирани на овошен сок со додаден дестилиран алкохол (вотка, цин...) и вкупна содржина на алкохол од 4,4% abv, каде вкусот може да биде на: лимон, праска, ананас, јаболко, црвен грејпфрут, лимета, портокал, капина, лубеница, брусница, кокос, малина, боровинки, калинка, јагода и манго, чоколадо и пина колада се распоредуваат во тарифен подброј 2208 90. Ваквите производи на пазарот ги има повеќе и од различни производители, како на пример: Bacardi Breezer, Smirnoff Ice и други.

V. Распоредување Цидер – „Cider“

8. Опис на производот

Јаболковица или цидер („cider“) претставува пијалак што се добива со ферментација на сок од јаболко.

Квасците, со ферментација, ги претвораат шеќерите од сокот од јаболко во алкохол и јаглерод диоксид. Ваквиот пијалак содржи од 1,2 до 13% abv (алкохол на волумен), а вообичаено 4-6% abv. Во трговија постојат и безалкохолни цидери („soft“) со содржина до 0,5% abv. Цидерот може да биде сув или сладок, негазиран или пенлив.

На пазарот се среќаваат пијалаци што се нарекуваат цидер, а се добиени од овошје различно од јаболко, како што се крушковица, цидер од дуња.

Распоредувањето на овие производи се врши во зависност од содржината на алкохол и овошјето од кое што се добиено, па според тоа **пенливите цидери** се распоредуваат на следниов начин:

- цидерот добиен од јаболко или круша со алкохолна јачина која што **надминува** 0,5% abv се распоредува во тарифна ознака 2206 00 31 00.



- цидерот добиен од јаболко или круша со алкохолна јачина која **не надминува** 0,5% abv се распоредува во тарифен број 2009 или 2202.

Негазираните цидери со алкохолна јачина што **надминува** 0,5% abv, во зависност од амбалажата се распоредуваат во еден од следниве тарифни ознаки: 2206 00 51 00, 2206 00 59 00, 2206 00 81 00 и 2206 00 89 00.

VI. Завршни одредби

9. Одговорни за спроведување на оваа насока се царинските службеници од надлежните царински испостави.
10. Надлежни за предлагање на измени и дополнувања на оваа насока се помошник директорот на Секторот за царински систем и управниците на царинарниците.
11. Сите непосредни раководители се должни со оваа насока да ги запознаат вработените во организационата единица со која раководат
12. Секторот за царински систем, во соработка со Секторот за информатички и комуникациски технологии, е должен веднаш по потпишувањето на оваа насока, истата да ја направи достапна до сите вработени во Царинската управа, согласно Процедурата за депозитар на документација.
13. Секое постапување спротивно на оваа насока ќе биде предмет на утврдување на дисциплинска одговорност.
14. Оваа насока стапува на сила со денот на нејзиното потпишување.



Бр. 01 -070476/18-0001
Скопје, 17.08.2018 година
10. 09. 2018



Насоката ја подготви:

Сектор за царински систем

Приматели:

Директор
Заменик директор
Советници на директорот
Помошници директори на сектори
Началници на независни одделенија
Управници на царинарници

Примерок доставен за:

Интерна употреба

Оригиналот се чува во:

Сектор за царински систем
Архива