



REPORT ON ANALYSIS N° 01-4119/H

Page/
Pages:
1/2

Institute of Public Health of Vojvodina
Center of Hygiene and Human Ecology
Unit of Laboratory Services

Applicant:
SZPR „RAJAL” Vrbas, Sivč Jovgена bb

Protocol No : **01-4119**
Date of acceptance : 1.9.2014.
Date of issued report : 4.9.2014.
Name of the sample : QUINCE BRANDY
Producer : SZPR „RAJAL”, Vrbas, Sivč Jovgена bb
Way of package : Original package
Sample origin : Manufacture
Delivered by : SZPR „RAJAL”, Vrbas, Sivč Jovgена bb
Place of sampling : SZPR „RAJAL”, Vrbas, Sivč Jovgена bb
Owner : Miloš Mijatović, Vrbas, Sivč Jovgена bb
Analysis to be paid by : Miloš Mijatović, Vrbas, Sivč Jovgена bb
Note : Sample delivered by applicant, 01.09.2014.
Description of sample : Without noticed sample damage.
Declaration : Sample is delivered in original package, in glass bottle with metal screw cap, net volume 1L. Declaration contains following data: Quince Brandy, Rajal distillery, Since 1999, Net volume 1 L. Alcohol 42.00% v/v. Best before: unlimited. Fruit brandy from high quality production in owners manufacture. Recommendation: for full quality consume chilled. From diluted quantity of 2040 l. Produced and filled by: Miloš Mijatović, Rajal, Sivč Jovgена bb, Vrbas, Serbia. Importer for Montenegro: “VELETEX” D.O.O., Cijevna bb, 81000 Podgorica, Montenegro +382 20 606 260. L-15.12.2012. Year of production: 2012. Since 1999.



REPORT ON ANALYSIS N° 01-4119/H

Page/
Pages:
2/2

Institute of Public Health of Vojvodina
Center of Hygiene and Human Ecology
Unit of Laboratory Services

Protocol No: 01-4119

RESULTS OF PHYSICAL AND CHEMICAL ANALYSIS

Sensory analysis (Q3.HI.344):

Sample is clear colourless liquid, without sediment, with characteristic scent and flavour.

Name of parameter	UM	Method	Determined value	Limit value/reaction
Content of ethanol:	% v/v	Regulation method 1A	42.52	min. 37.5
*Content of methanol:	mg/l a.a.	Regulation method 5	2964.0	max. 13500.0
*Content of higher alcohols:	mg/l a.a.		1660.0	
*Content of total acids expressed as acetic acid:	mg/l a.a.		1289.75	
*Content of volatile esters, expressed as ethyl acetate:	mg/l a.a.		1812.98	
*Content of volatile aldehydes, expressed as acetaldehyde:	mg/l a.a.		873.37	
*Content of volatile components (except ethyl and methyl alcohol and total acids)	mg/l a.a.		4346.35	min. 2000.0

*Parameters denoted by star symbol are not accredited

Regulation on methods of sampling and methods of chemical and physical analysis of alcoholic beverages (Official Gazette SFRJ No. 70/1987)

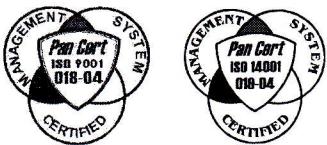
Evaluation of the result:

Based on the above findings, controlled parameters in the received sample QUINCE BRANDY ARE IN COMPLIANCE with the requirements of Regulation on categories, quality and labelling of brandy and other alcoholic beverages (Official Gazette of the Republic of Serbia, No 74/2010, 70/2011) article 11, paragraphs 3 and 4.

Responsible analyst
Vera Hornjak
Eng. technol.

Chief of the Unit of laboratory services
dipl. hem. Biserka Mihajlovic
Specialist in Sanitary Chemistry





Republic of Serbia
The Autonomous Province of Vojvodina
INSTITUTE OF PUBLIC HEALTH OF VOJVODINA
121 Futoska st., 21000 Novi Sad
Tel.: +381 21 422-255; +381 21 4897-800
+381 21 6622-784
Fax: +381 21 6613-989
E-mail: izjzv@izjzv.org.rs
www.izjzv.org.rs

CENTER OF HYGIENE AND HUMAN ECOLOGY
FOOD SAFETY UNIT

**SZPR »RAJAL«
VRBAS, SIVC JOVGENA BB**

Protocol No : **01-4120**
Date of sampling : **01/09/2014**
Date of issued report of Specialist on Hygiene : **04/09/2014**
Name of the sample : **APRICOT BRANDY**
Producer : **SZPR »RAJAL«, VRBAS, SIVC JOVGENA BB**
Sample origin : **Manufacture**
Control : **Regular**
Sampling conducted in : **SZPR »RAJAL«, VRBAS, SIVC JOVGENA BB**
Owner : **Milos Mijatovic, Vrbas, Sivc Jovgena bb**
Note : **Sample delivered by applicant, on 01/09/2014**
Analysis : **Chemical, Microbiological**

EVALUATION OF FOOD SAFETY

Based on the above findings controlled parameters in the received sample **01-4119 / QUINCE BRANDY**, **ARE IN COMPLIANCE** with the requirements of Regulation on categories, quality and labelling of brandy and other alcoholic beverages ("Official Gazette of the Republic of Serbia, No 74/2010, 70/2010, 70/2011") article 11, paragraphs 3, 4 and 6.



Assist. prof. Milka Popović, MD PhD
Specialist in Hygiene
Head of the Center



REPORT ON ANALYSIS N° 01-4120/H

Page/
Pages:
1/2

Institute of Public Health of Vojvodina
Center of Hygiene and Human Ecology
Unit of Laboratory Services

Applicant:
SZPR „RAJAL”, Vrbas, Sivč Jovgena bb

Protocol No : **01-4120**
Date of acceptance : 1.9.2014.
Date of issued report : 4.9.2014.
Name of the sample : APRICOT BRANDY
Producer : SZPR „RAJAL”, Vrbas, Sivč Jovgena bb
Way of package : Original package
Sample origin : Manufacture
Delivered by : SZPR „RAJAL”, Vrbas, Sivč Jovgena bb
Place of sampling : SZPR „RAJAL”, Vrbas, Sivč Jovgena bb
Owner : Miloš Mijatović, Vrbas, Sivč Jovgena bb
Analysis to be paid by : Miloš Mijatović, Vrbas, Sivč Jovgena bb
Note : Sample delivered by applicant, 01.09.2014.
Description of sample : Without noticed sample damage.
Declaration : Sample is delivered in original package, in glass bottle, net volume 1L. Declaration contains following data: Apricot Brandy, Rajal distillery, Since 1999, Net volume 1 L. Alcohol 42.00% v/v. Best before: unlimited. Fruit brandy from high quality production in owners manufacture. Recommendation: for full quality consume chilled. From diluted quantity of 2420 l. Produced and filled by: Miloš Mijatović, Rajal, Sivč Jovgena bb, Vrbas, Serbia. Tel +381 21 790 088, +381 65 90 088. Made in Serbia. L-23.07.2013. Year of production: 2012. Since 1999.



REPORT ON ANALYSIS N° 01-4120/H

Page/
Pages:
1/2

Institute of Public Health of Vojvodina
Center of Hygiene and Human Ecology
Unit of Laboratory Services

Applicant:
SZPR „RAJAL”, Vrbas, Sivč Jovgena bb

Protocol No : **01-4120**
Date of acceptance : 1.9.2014.
Date of issued report : 4.9.2014.
Name of the sample : APRICOT BRANDY
Producer : SZPR „RAJAL”, Vrbas, Sivč Jovgena bb
Way of package : Original package
Sample origin : Manufacture
Delivered by : SZPR „RAJAL”, Vrbas, Sivč Jovgena bb
Place of sampling : SZPR „RAJAL”, Vrbas, Sivč Jovgena bb
Owner : Miloš Mijatović, Vrbas, Sivč Jovgena bb
Analysis to be paid by : Miloš Mijatović, Vrbas, Sivč Jovgena bb
Note : Sample delivered by applicant, 01.09.2014.
Description of sample : Without noticed sample damage.
Declaration : Sample is delivered in original package, in glass bottle, net volume 1L. Declaration contains following data: Apricot Brandy, Rajal distillery, Since 1999, Net volume 1 L. Alcohol 42.00% v/v. Best before: unlimited. Fruit brandy from high quality production in owners manufacture. Recommendation: for full quality consume chilled. From diluted quantity of 2420 l. Produced and filled by: Miloš Mijatović, Rajal, Sivč Jovgena bb, Vrbas, Serbia. Tel +381 21 790 088, +381 65 90 088. Made in Serbia. L-23.07.2013. Year of production: 2012. Since 1999.



REPORT ON ANALYSIS N° 01-4120/H

Page/
Pages:
2/2

Institute of Public Health of Vojvodina
Center of Hygiene and Human Ecology
Unit of Laboratory Services

Protocol No: 01-4120

RESULTS OF PHYSICAL AND CHEMICAL ANALYSIS

Sensory analysis (Q3.HI.344):

Sample is clear colourless liquid, without sediment, with characteristic scent and flavour.

Name of parameter	UM	Method	Determined value	Limit value/reaction
Content of ethanol:	% v/v	Regulation method 1A	42.1	min. 37.5
*Content of methanol:	mg/l a.a.	Regulation method 5	550.0	max. 2000.0
*Content of higher alcohols:	mg/l a.a.		2780.0	
*Content of total acids expressed as acetic acid:	mg/l a.a.		919.76	
*Content of volatile esters, expressed as ethyl acetate:	mg/l a.a.		598.61	
*Content of volatile aldehydes, expressed as acetaldehyde:	mg/l a.a.		1214.08	
*Content of volatile components (except ethyl and methyl alcohol and total acids)	mg/l a.a.		4592.7	min. 2000.0
* Content of benzaldehyde:	mg/l a.a.		17.0	max. 130.0
*Content of HCN:	mg/l a.a.		<0.01	max. 70.0

*Parameters denoted by star symbol are not accredited

Regulation on methods of sampling and methods of chemical and physical analysis of alcoholic beverages (Official Gazette SFRJ No. 70/1987)

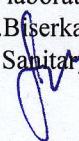
Evaluation of the result:

Based on the above findings, controlled parameters in the received sample APRICOT BRANDY ARE IN COMPLIANCE with the requirements of Regulation on categories, quality and labelling of brandy and other alcoholic beverages (Official Gazette of the Republic of Serbia, No 74/2010, 70/2011) article 11, paragraphs 3, 4 and 6.

Responsible analyst
Vera Hornjak
Eng. technol.



Chief of the Unit of laboratory services
dipl. hem. Bojana Mihajlovic
Specialist in Sanitary Chemistry





ANALYTEC®

Labor für Lebensmitteluntersuchung und Umweltanalytik
DI Helmut Frühwirth & DI Claus Frühwirth ZT-GmbH



Radutrade
Naringer Strasse 34
83620 Feldkirchen-Westerham
Deutschland

Salzburg, 14.11.2013
ZAHL: G191268/2013
Sachbearbeiter:
DI Claus Frühwirth / CH

Gegenstand: **Dani Dunje 2012 (Quittenschnaps)**
Analysen-Nr.: 9586/2013
Ihr Schreiben vom: 18.10.2013

G U T A C H T E N :

Die Probe wurde den im Untersuchungszeugnis angeführten Untersuchungen unterzogen.

In Hinsicht auf die substantielle Beschaffenheit ist die Ware in Österreich verkehrsfähig.

Die durchgeführte organoleptische Untersuchung bietet keinen Anlaß zur Bemängelung.

Die Kennzeichnung war nicht Teil der Überprüfung.

Aufgrund der durchgeführten Untersuchungen bietet die Probe keinen Anlaß für eine Bemängelung.



Seite 1 von 1 zu Zahl G191268/13



ANALYTEC®

Labor für Lebensmitteluntersuchung und Umweltanalytik
DI Helmut Frühwirth & DI Claus Frühwirth ZT-GmbH

Radutrade
Naringer Strasse 34
83620 Feldkirchen-Westerham
Deutschland

Salzburg, 14.11.2013
ZAHL: P191268/2013
Sachbearbeiter:
DI Claus Frühwirth / CH

Gegenstand: **Dani Dunje 2012 (Quittenschnaps)**
Analysen-Nr.: 9586/2013
Ihr Schreiben vom: 18.10.2013

Aufgrund des mir erteilten Auftrages erstatte ich nachstehendes

UNTERSUCHUNGSZEUGNIS

Gegenstand: Dani Dunje 2012 (Quittenschnaps), 4 Stück
Tag der Einlangung: 18.10.2013, bei 18°C Oberflächentemperatur
Beginn der Untersuchung: 18.10.2013
Verpackung: in Ordnung
Verpackungsart: Glasflasche
Charge Nr.: L27.12.2011, L22.12.2011
Aussehen: am 28.10.2013 entsprechend, einwandfrei
Geruch: am 28.10.2013 entsprechend, einwandfrei
Geschmack: am 28.10.2013 entsprechend, einwandfrei
Etikettentext: siehe beiliegende Ablichtung

Seite 1 von 5 zu Zahl P191268/13

Ergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den Prüfgegenstand. Vervielfältigung, bedarf schriftlicher Zustimmung von ANALYTEC®
Methoden, welche nicht eine Bezeichnung „QAM ...“ aufweisen, unterliegen nicht dem akkreditierten Bereich.

Staatlich befugte und beeidete Ziviltechniker für Lebensmittel-,
Gärungs- und Biotechnologie. Untersuchungen und Gutachten gemäß
Bewilligung nach §73 LMSVG und ZTG.
Allgemein beeideter und gerichtlich zertifizierter
Sachverständiger (DI Helmut Frühwirth)
Erfüllungsort und Gerichtsstand ist 5020 Salzburg – FN 285012k
Internet: www.analytec.at - e-mail office@analytec.at



OAKS Akkreditiertes Profilaboratorium
Register-Nr. AKS-P-23002-EU
Staatliche Akkreditierungsstelle Hannover

5020 Salzburg – Rottfeld 7 – Postadresse: A 5015 Salzburg Postfach 6
Tel.: +43 (0)662 /43 41 09 – Fax: +43 (0)662 /43 41 09-19
D-83395 Freilassing – Laufener Straße 83 – D-83384 Postfach 2160
Tel. +49 (0) 8654/62322
Bankverbindung: BACA- Konto 0795 334 7700 – BLZ 12000
IBAN:AT92 1100 0079 5334 7700 – BIC BKAUATWW
UID-Nr. ATU 6292 3402

Chemische Untersuchung:

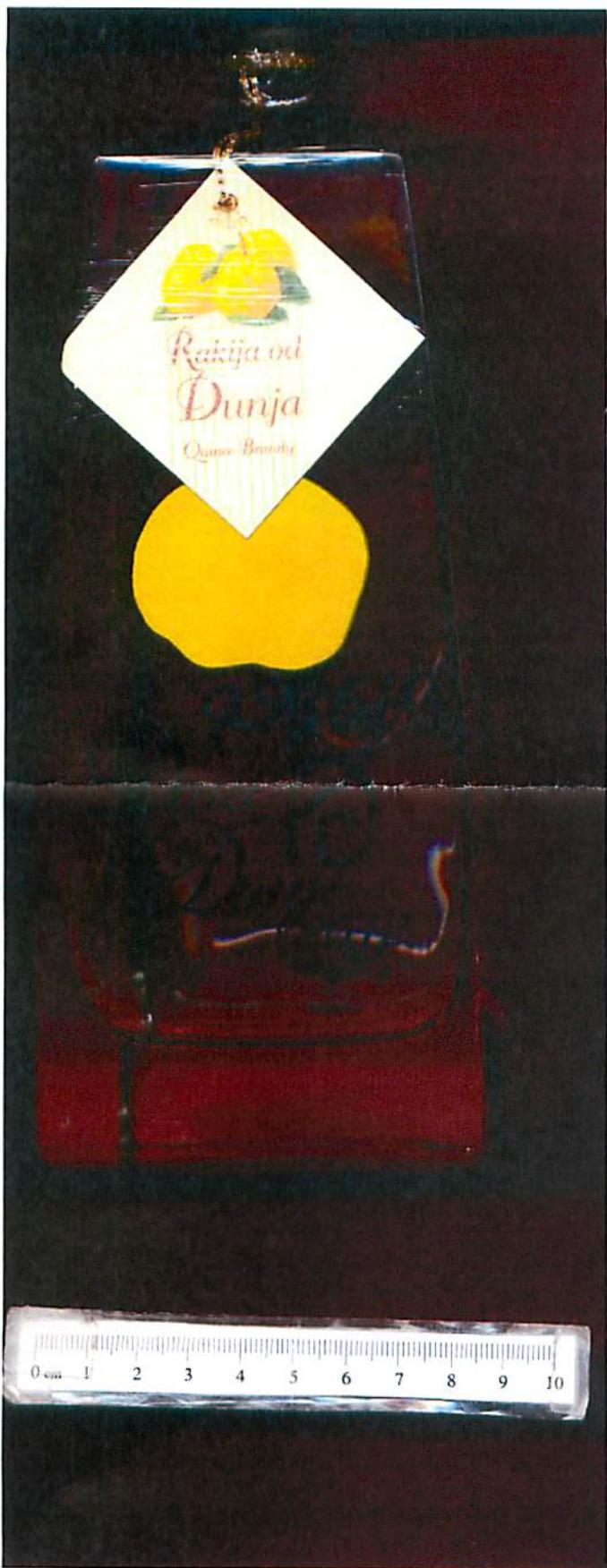
		Methode:
Extrakt	1,8 g/L	QAM 2-02.3-03 ex
Titrierbare Säure, ber. a. Essigsäure	0,57 g/L	QAM 2-02.2-15
Asche	0 mg/L	QAM 2-02.1-12
Ethanol (destilliert)	42,2 % vol.	QAM 2-02.3-03 et
Gesamttester	175,6 mg/100ml r.A.	CH LMB 30A/55
Methanol	115 mg/L	GC-MS spi
Ethylacetat	142 mg/100ml r.A.	GC-MS spi
Acetaldehyd	30 mg/100ml r.A.	GC-MS spi
2-Butanol	0 mg/100ml r.A.	GC-MS spi
1-Propanol	19 mg/100ml r.A.	GC-MS spi
i-Butanol	17 mg/100ml r.A.	GC-MS spi
1-Butanol	0 mg/100ml r.A.	GC-MS spi
2-Methyl-1-Butanol	19 mg/100ml r.A.	GC-MS spi
3-Methyl-1-Butanol	37 mg/100ml r.A.	GC-MS spi
((Gesamttester-Ethylacetat) /Gesamttester)*100	19	berechnet
Gesamttester-Ethylacetat	33 mg/100ml r.A.	berechnet
Höhere Alkohole (iC4+iC5)	73 mg/100ml r.A.	berechnet
Fuselalohole (nC3+iC4+iC5)	92 mg/100ml r.A.	berechnet
Gesamttester/Höhere Alkohole	2,40	berechnet
Gesamttester/Fuselalohol	1,90	berechnet

GC-MS spi
 QAM 2-02.1-12
 Thermogravimetrische Bestimmung des Wasser- und Aschengehaltes mittels Analysensystem TGA 701; Messunsicherheit $\pm 1,5\%$ des Messwertes
 QAM 2-02.2-15
 Bestimmung der titrierbaren Säure durch potentiometrische Titration; Messunsicherheit $\pm 5\%$ des Messwertes
 QAM 2-02.3-03 et
 Bestimmung des Ethanolgehaltes durch Destillation; Messunsicherheit $\pm 0,2\%$
 QAM 2-02.3-03 ex
 Bestimmung des Gesamtextractes mittels Biegeschwinger; Messunsicherheit $\pm 0,2\%$ des Messwertes

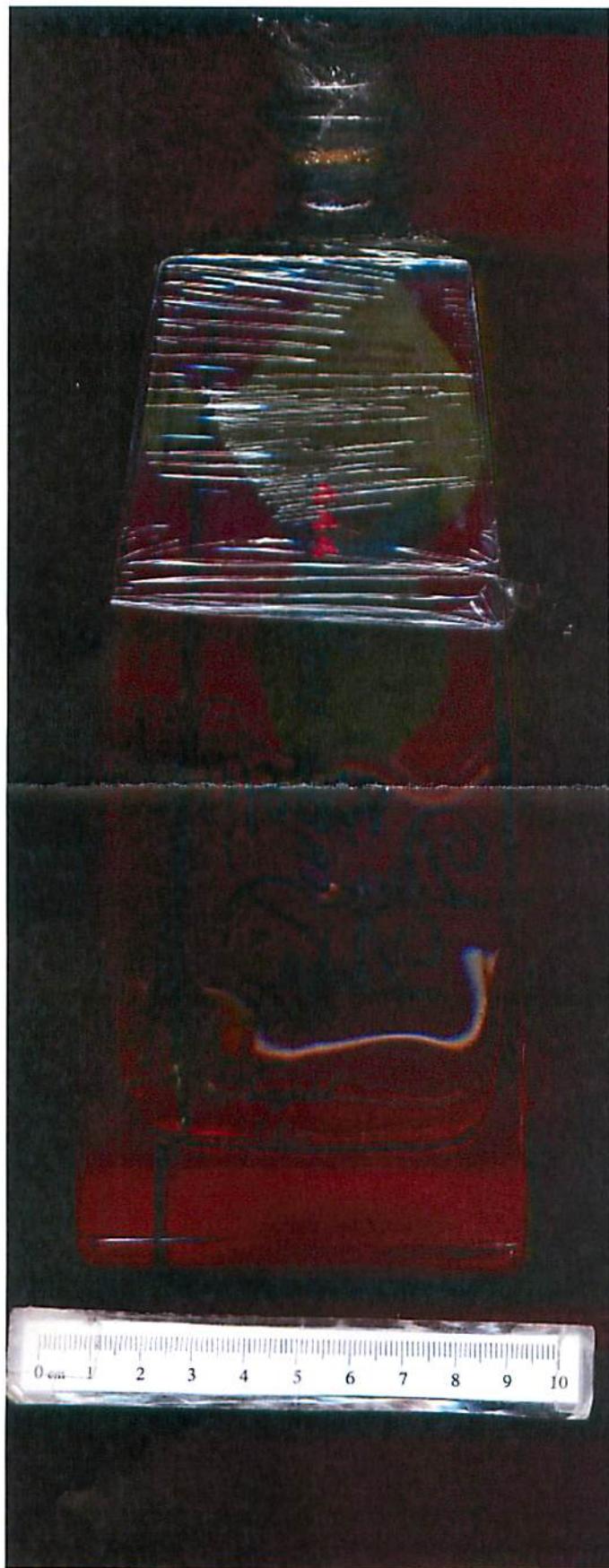
----- Ende des Prüfberichtes -----



ANALYTEC®



ANALYTEC®



ANALYTEC®



ANALYTEC®

Labor für Lebensmitteluntersuchung und Umweltanalytik
DI Helmut Frühwirth



Radutrade
Naringer Strasse 34
83620 Feldkirchen-Westerham
Deutschland

Freilassing, 14.11.2013
ZAHL: G191679/2013
Sachbearbeiter:
DI Alexander Glück / AG

Gegenstand: Dani Dunje 2012 (Quittenschnaps)
Analysen-Nr.: 9586/2013
Ihr Schreiben vom: 18.10.2013

GUTACHTEN:

Die Probe wurde den im Untersuchungszeugnis angeführten Untersuchungen unterzogen.

In Hinsicht auf die substantielle Beschaffenheit ist die Ware in Deutschland verkehrsfähig.

Die durchgeführte organoleptische Untersuchung bietet keinen Anlaß zur Bemängelung.

Die Kennzeichnung war nicht Teil der Überprüfung.

Aufgrund der durchgeführten Untersuchungen bietet die Probe keinen Anlaß für eine Bemängelung.



Seite 1 von 1 zu Zahl G191679/13

Begutachtungen und Beratungen
D-83395 Freilassing – Laufener Straße 83
UID-Nr. DE 128 995 065
Bankverbindung: Bayerische Hypo- und Vereinsbank AG
Konto 6 260 389 945 – BLZ 710 200 72



Allgemein beeideter gerichtlich zertifizierter
Sachverständiger für Lebensmittel
D-83395 Freilassing - Postfach 2160
Tel. +49 (0) 8654/62322
e-mail: office@analytec.de

ANALYTEC®

Labor für Lebensmitteluntersuchung und Umweltanalytik
DI Helmut Frühwirth

Radutrade
Naringer Strasse 34
83620 Feldkirchen-Westerham
Deutschland

Freilassing, 15.11.2013
ZAHL: P191679/2013
Sachbearbeiter:
DI Alexander Glück / AG

Gegenstand: Dani Dunje 2012 (Quittenschnaps)
Analysen-Nr.: 9586/2013
Ihr Schreiben vom: 18.10.2013

Aufgrund des mir erteilten Auftrages erstatte ich nachstehendes

UNTERSUCHUNGSZEUGNIS

Gegenstand: Dani Dunje 2012 (Quittenschnaps), 4 Stück
Tag der Einlangung: 18.10.2013, bei 18°C Oberflächentemperatur
Beginn der Untersuchung: 18.10.2013
Verpackung: in Ordnung
Verpackungsart: Glasflasche
Charge Nr.: L27.12.2011, L22.12.2011
Aussehen: am 28.10.2013 entsprechend, einwandfrei
Geruch: am 28.10.2013 entsprechend, einwandfrei
Geschmack: am 28.10.2013 entsprechend, einwandfrei
Etikettentext: siehe beiliegende Ablichtung

Seite 1 von 5 zu Zahl P191679/13

Ergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den Prüfgegenstand. Vervielfältigung, bedarf schriftlicher Zustimmung von ANALYTEC®
Methoden, welche nicht eine Bezeichnung „QAM ...“ aufweisen, unterliegen nicht dem akkreditierten Bereich.

Begutachtungen und Beratungen
D-83395 Freilassing – Laufener Straße 83
UID-Nr. DE 128 995 065
Bankverbindung: Bayerische Hypo- und Vereinsbank AG
Konto 6 260 389 945 – BLZ 710 200 72



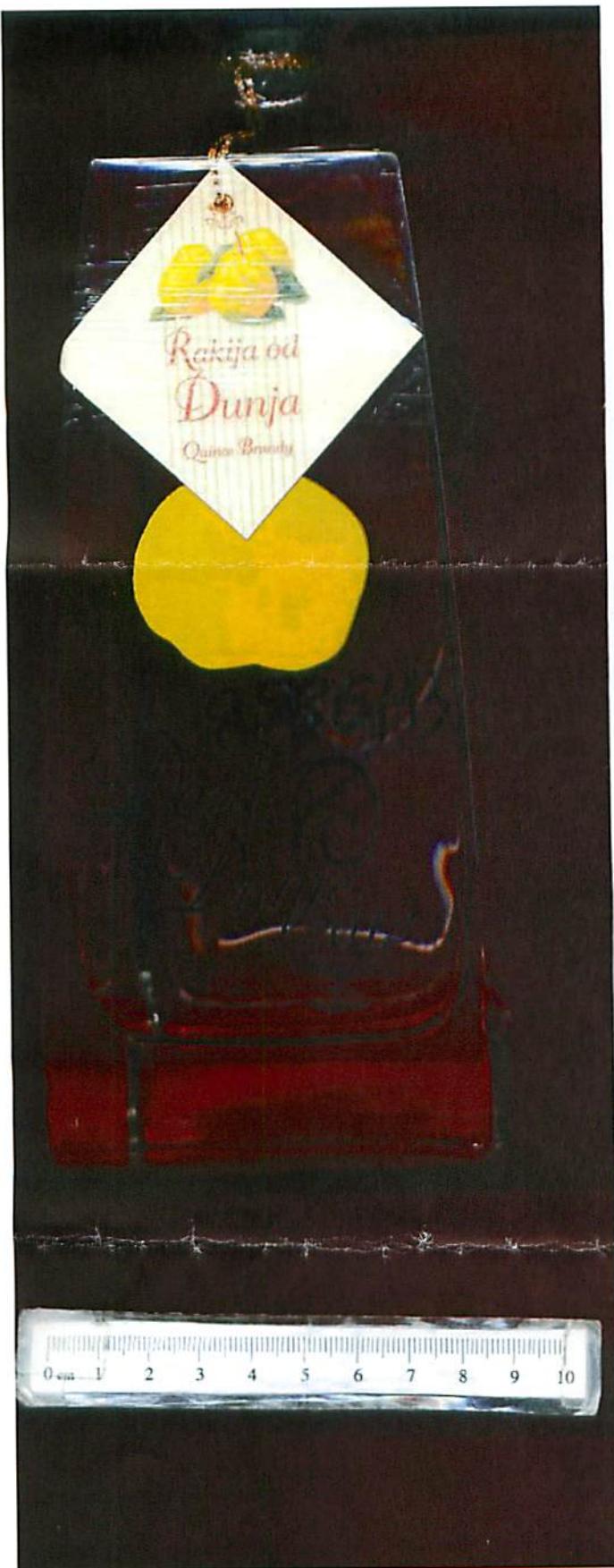
Allgemein beeideter gerichtlich zertifizierter
Sachverständiger für Lebensmittel
D-83394 Freilassing - Postfach 2160
Tel. +49 (0) 8654/62322
e-mail: office@analytec.de

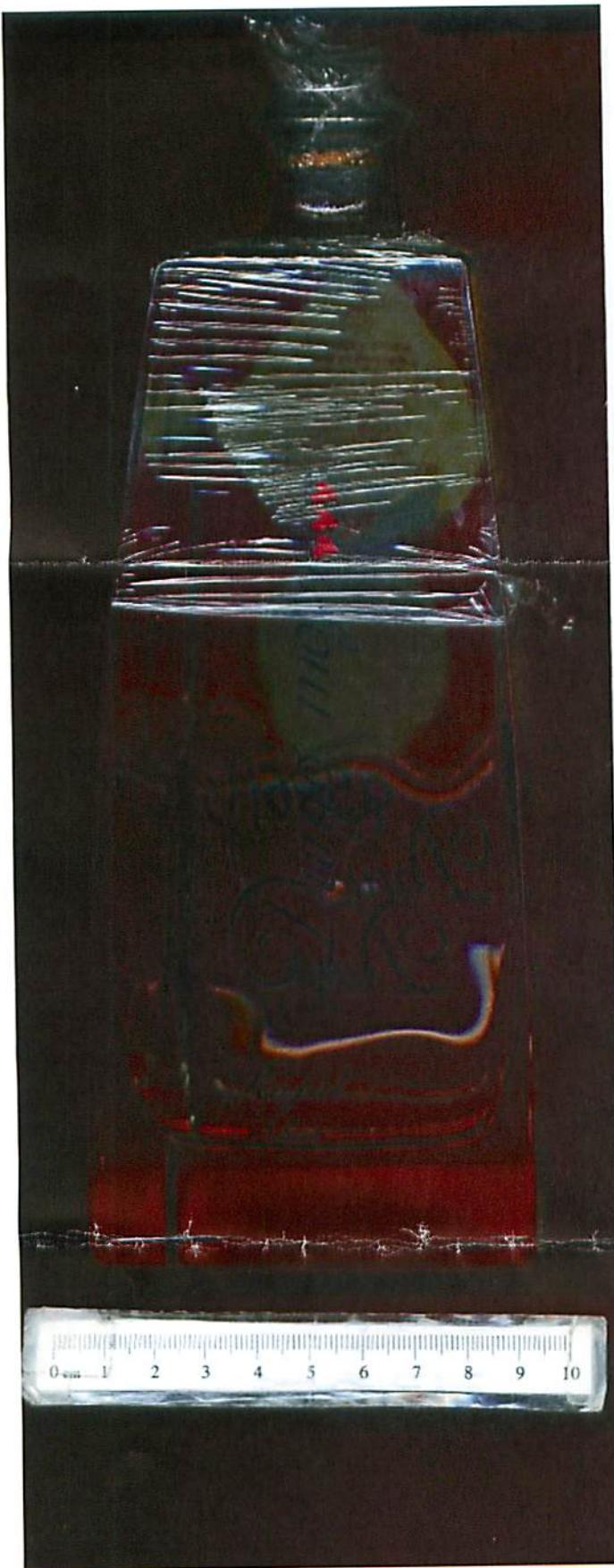
Chemische Untersuchung:		Methode:
Extrakt	1,8 g/L	QAM 2-02.3-03 ex
Titrierbare Säure, ber. a. Essigsäure	0,57 g/L	QAM 2-02.2-15
Asche	0 mg/L	QAM 2-02.1-12
Ethanol (destilliert)	42,2 % vol.	QAM 2-02.3-03 et
Gesamttester	175,6 mg/100ml r.A.	CH LMB 30A/55
Methanol	115 mg/L	GC-MS spi
Ethylacetat	142 mg/100ml r.A.	GC-MS spi
Acetaldehyd	30 mg/100ml r.A.	GC-MS spi
2-Butanol	0 mg/100ml r.A.	GC-MS spi
1-Propanol	19 mg/100ml r.A.	GC-MS spi
i-Butanol	17 mg/100ml r.A.	GC-MS spi
1-Butanol	0 mg/100ml r.A.	GC-MS spi
2-Methyl-1-Butanol	19 mg/100ml r.A.	GC-MS spi
3-Methyl-1-Butanol	37 mg/100ml r.A.	GC-MS spi
((Gesamttester-Ethylacetat)	19	berechnet
/Gesamttester)*100		
Gesamttester-Ethylacetat	33 mg/100ml r.A.	berechnet
Höhere Alkohole (iC4+iC5)	73 mg/100ml r.A.	berechnet
Fuselalkohole (nC3+iC4+iC5)	92 mg/100ml r.A.	berechnet
Gesamttester/Höhere Alkohole	2,40	berechnet
Gesamttester/Fuselalkohol	1,90	berechnet

GC-MS spi
 QAM 2-02.1-12 Gaschromatographische Bestimmung und Massendektion; Messunsicherheit ±5% des Messwertes
 Thermogravimetrische Bestimmung des Wasser- und Aschegehaltes mittels Analysensystem TGA 701; Messunsicherheit ±1,5% des
 Messwertes
 QAM 2-02.2-15 Bestimmung der titrierbaren Säure durch potentiometrische Titration ; Messunsicherheit ±5% des Messwertes
 QAM 2-02.3-03 et Bestimmung des Ethanolgehaltes durch Destillation, Messunsicherheit ±0,2%
 QAM 2-02.3-03 ex Bestimmung des Gesamtextraktes mittels Biegeschwinger; Messunsicherheit ±0,2% des Messwertes

----- Ende des Prüfberichtes -----











Republic of Serbia
The Autonomous Province of Vojvodina
INSTITUTE OF PUBLIC HEALTH OF VOJVODINA
121 Futoska st., 21000 Novi Sad
Tel.: +381 21 422-255; +381 21 4897-800
+381 21 6622-784
Fax: +381 21 6613-989
E-mail: izjzv@izjzv.org.rs
www.izjzv.org.rs

CENTER OF HYGIENE AND HUMAN ECOLOGY
FOOD SAFETY UNIT

**SZPR »RAJAL«
VRBAS, SIVC JOVGENA BB**

Protocol No : **01-4119**
Date of sampling : 01/09/2014
Date of issued report of Specialist on Hygiene : 04/09/2014
Name of the sample : QUINCE BRANDY
Producer : SZPR »RAJAL«, VRBAS, SIVC JOVGENA BB
Sample origin : Manufacture
Control : Regular
Sampling conducted in : SZPR »RAJAL«, VRBAS, SIVC JOVGENA BB
Owner : Milos Mijatovic, Vrbas, Sivc Jovgena bb
Note : Sample delivered by applicant, on 01/09/2014
Analysis : Chemical, Microbiological

EVALUATION OF FOOD SAFETY

Based on the above findings controlled parameters in the received sample **01-4119 / QUINCE BRANDY**, ARE IN COMPLIANCE with the requirements of Regulation on categories, quality and labelling of brandy and other alcoholic beverages ("Official Gazette of the Republic of Serbia, No 74/2010, 70/2010, 70/2011") article 11, paragraphs 3 and 4.



Assist. prof. Milka Popović, MD PhD
Specialist in Hygiene
Head of the Center



Quince - Quince brandy variety Leskovcanka (only female fruit)

Quinces contain a small percentage of sugar so they need to leave it longer on the tree until fully ripe or even a slight ripeness. Picking is usually done manually where it is desirable to remove the stem.

Be sure to wash the dirt and microorganisms.

Prepared food must be good to move around because otherwise the fermentation process will take too long.

Fermenter vessels are filled so that there is about 20% of free space. Then it is done pour warm water of 70 degrees C. When the temperature drops to 28 degrees C the courts are closed, but not sealed. The mass is stirred for two times per day for 20 days.

In the process of fermentation occurs alkoholone carbon dioxide which is then you need to draw. This is accomplished by placing a valve which thereby does not allow the substitution of oxygen and microorganisms.

The fermentation lasts mase quince about 3 weeks. Fermentation is complete when the filtrate fermented mass shows values of 4-6 ° Oe measured at Ekslovom SIROMER.

Destilacija is done blazen camera that has reftikacionu column that performs amplification and purification.

Passing through deflagmatore gives pure distillate brandy and quince to: 100kg mass of 5.2 l spirits volume 50%

Brandy then after cooling stains with distilled water and the final product of quince brandy contains 42% alcohol

SZPR RAJAL

T.R. 160-327539-69 Banka Intesa

Pib:106321151 Maticni broj:61446729

Sifra delatnosti:1101

Tel/fax. +381 21 790088 mob. +381 65 87900

QUTTEMOTION DOO

SERBIA

Milivoj Mijatović
Samostalna zanatsko-prizvodna radnja
RAJAL
Miloš Mijatović pr
Vrbas, Sivč Jovgrena bb

ЗАХТЕВ ЗА ПРИЗНАЊЕ ЖИГА (Ж-1)

Заводу за интелектуалну својину, Кнегиње Љубице 5, 11000 Београд

(попунити писаћом машином или рачунаром)

1. Пословно име и седиште подносиоца пријаве, односно име и адреса физичког лица:

SZPR RAJAL, Ulica SIVČ JOVGENA BB, 21460 VRBAS

Телефон: 021790088	и-мејл: mijatovicrajko@yahoo.com	Факс: 021790088
--------------------	----------------------------------	-----------------

2. Пуномоћник (име, односно пословно име и адреса):

RAJKO MIJATOVIC, PALIH BORACA 24, 21460 VRBAS

Телефон: 0637319158	и-мејл: mijatovicrajko@yahoo.com	Факс:
---------------------	----------------------------------	-------

3. Подаци о заједничком представнику ако постоји више подносилаца пријаве:

Телефон:

и-мејл:

Факс:

4. Да ли се пријава подноси за (уписати X):

Индивидуални жиг

Налепити изглед знака, а вербални знак откуцати машином или уз помоћ рачунара

Колективни жиг

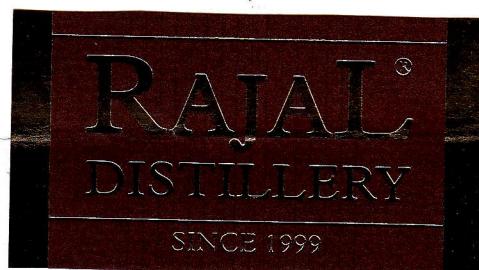
Жиг гаранције

Трдимензионални жиг

Музички жиг

5. Назначење боје, односно боја из којих се знак састоји:

Braon podzadina i zlatna slova



6. Транслитерација знака:

RAJAL DISTILLERY

7. Опис знака:

Правоугаоно поље са браон подлогом и златним словима исписано RAJAL DISTILLERY

8. Заокружити бројеве класа производа и услуга према Ничанској класификацији:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	

9. Затражено право првенства и основ:

10. Назнака да се не траже искључива права на недистинктивном делу знака (уписати X):

11. Плаћене таксе:

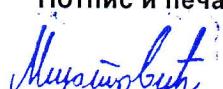
Динара

а) основна такса

б) за _____ класа

УКУПНО

Потпис и печат



 Samostalna занатско-производна радња
RAJAL
 Miloš Mijatović pr
 Vrbas, Sivč Jovgena bb

ПОПУЊАВА ЗАВОД

Прилози уз захтев:

Број примерака знака	2
Број примерака списка робе и услуга	2
Пуномоћје	
Општи акт о колективном жигу	
Општи акт о жигу гаранције	
Доказ о праву првенства	
Изјава да се не тражи искључиво право на недистинктивном делу знака	
Доказ о уплати таксе	3121

Број пријаве жига:

Ж-2014.0477

Датум подношења:

01 APR 2014