

MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE I ŠUMARSTVA

Na temelju članka 56. stavka 1. Zakona o vinu ("Narodne novine", br. 34/95), ministar poljoprivrede i šumarstva donosi

PRAVILNIK O VINU

I. OPĆA ODREDBA

Članak 1.

Ovim se Pravilnikom potanje propisuje regionalizacija vinogradarskih područja, zaštita proizvoda s oznakom kontroliranog podrijetla, registracija proizvođača grožđa, mošta, vina i drugih proizvoda od grožđa i vina, uvjeti koje moraju ispunjavati prostorije za proizvodnju i držanje vina i drugih proizvoda od grožđa i vina, stručna sprema radnika koji rukovode proizvodnjom vina i drugih proizvoda od grožđa i vina, dopušteni postupci, radnje i sredstva u proizvodnji mošta, vina i drugih proizvoda od grožđa i vina, uvjeti koje moraju ispunjavati proizvođači od grožđa i vina, proizvodnja i promet grožđa za vino, proizvodnja i promet vina i drugih proizvoda od grožđa i vina, način označavanja vina i drugih proizvoda od grožđa i vina, način vođenja evidencije u proizvodnji i prometu mošta, vina i drugih proizvoda od grožđa i vina, postupak uzimanja uzoraka od grožđa, mošta, vina i drugih proizvoda od grožđa i vina, postupak obavljanja poslova u području vinogradarstva i enoloških sredstava u inspekcijskom postupku i postupak obavljanja poslova u području vinogradarstva i vinarstva koje obavlja Zavod za vinogradarstvo i vinarstvo (u daljnjem tekstu: Zavod).

II. REGIONALIZACIJA VINOGRADARSKIH PODRUČJA

1. PODJELA NA REGIJE I PODREGIJE

Članak 2.

Vinogradarsko područje Hrvatske dijeli se na dvije regije:

- Kontinentalna Hrvatska,
- Primorska Hrvatska.

Članak 3.

(1) Vinogradarska regija Kontinentalna Hrvatska dijeli se na ove podregije:

- Podunavlje,
- Slavonija,
- Moslavina,
- Prigorje-Bilogora,
- Plešivica,
- Pokuplje,
- Zagorje-Međimurje.

(2) Vinogradarska regija Primorska Hrvatska dijeli se na ove podregije:

- Istra,

- Hrvatsko Primorje,
- Sjeverna Dalmacija,
- Dalmatinska Zagora,
- Srednja i Južna Dalmacija.

2. PODJELA PODREGIJA NA VINOGORJA

Članak 4.

Vinogorja su utvrđena prema teritorijalnoj podjeli gradova i općina.

Podregija Podunavlje dijeli se na ova vinogorja:

1. Srijemsko (Ilok, Šarengrad, Vukovar, Lovas, Tovarnik, Tompojevci, Bogdanovci, Nuštar, Nijemci, Stari Jankovci),
2. Erdutsko (Erdut, Dalj, Aljmaš),
3. Baranjsko (Beli Manastir, Kneževi Vinogradi, Popovac, Draž).

Podregija Slavonija dijeli se na ova vinogorja:

1. Đakovačko (Đakovo, Trnava, Drenje, Levanjska Varoš, Satnica Đakovačka, Gorjani),
2. Slavonsko-Brodsko (Garčin, Podcrkavlje, Slavonski Brod, Sibirj, Brodski Stupnik, Oriovac),
3. Novogradiško (Nova Gradiška, Kapela, Staro Petrovo Selo, Rešetari, Cernik, Gornji Bogičevci, Okučani),
4. Požeško-Pleterničko (Požega, Pleternica, Brestovac, Jakšić),
5. Kutjevačko (Čaglin, Kutjevo, Kaptol, Velika),
6. Daruvarsko (Daruvar, Dežanovac, Končanica, Sirač, Đulovac),
7. Pakračko (Pakrac, Lipik),
8. Feričanačko (Našice, Feričanci, Podgarač),
9. Orahovačko-Slatinsko (Orahovica, Slatina, Čačinci, Mikleuš, Nova Bukovica, Voćin),
10. Virovitičko (Virovitica, Suhopolje, Pitomača, Špišić-Bukovica).

Podregija Moslavina dijeli se na ova vinogorja:

1. Volodersko-Ivanićgradsko (Kloštar-Ivanić, Ivanić Grad, Križ, Velika Ludina, Popovača, Kutina, Lipovljani, Novska),
2. Čazmansko-Garešničko (Čazma, Štefanje, Ivanjska, Berek, Hercegovac, Garešnica).

Podregija Prigorje-Bilogora dijeli se na ova vinogorja:

1. Dugoselsko-Vrbovečko (Dugo Selo, Brekovljani, Preseka, Vrbovec, Dubrava, Farkaševac),
2. Kalničko (Križevci, Orehovec, Sv. Ivan Žabno),
3. Koprivničko-Đurđevačko (Koprivnica, Sokolovac, Rasinja, Koprivnički Ivanec, Bregi Koprivnički, Novigrad Podravski, Đurđevac, Virje, Kloštar Podravski),

4. Bjelovarsko-Grubišnopoljsko (Bilogorsko) (Bjelovar, Grubišno Polje, Veliki Grđevac, Kapela, Rovišće, Veliko Trojstvo, Nova Rača, Velika Pisanica)

5. Zelinsko (Sv. Ivan Zelina, Konjščina, Rakovec),

6. Zagrebačko (Grad Zagreb sjeverno od Save).

Podregija Pokuplje dijeli se na ova vinogorja:

1. Karlovačko (Karlovac, Netretić, Bosiljevo, Duga Resa, Generalski Stol, Barilović, Draganić, Žakanje),

2. Petrinjsko (Petrinja, Sisak, Lekenik, Jabukovac, Sunja, Glina),

3. Vukomeričke gorice (Grad Zagreb južno od Save, Pisarovina).

Podregija Plešivica dijeli se na ova vinogorja:

1. Samoborsko (Samobor, Sv. Nedjelja, Brdovec, Pušća, Jakovlje, Hrušćevac Kupljenački),

2. Plešivičko-Okičko (Klinča Selo, Jastrebarsko - dio),

3. Svetojansko-Slavetičko (Jastrebarsko - dio),

4. Krašičko (Krašić, Sošice),

5. Ozaljsko-Vivodinsko (Ozalj).

Podregija Zagorje-Međimurje dijeli se na ova vinogorja:

1. Međimursko (Štrigova, Selnica, Sv. Juraj na Bregu),

2. Varaždinsko (Varaždin, Vinica, Ivanec, Novi Marof, Varaždinske Toplice, Ljubišćica, Breznički Hum, Breznica, Visoko, Lepoglava, Bednja, Klenovnik, Maruševac, Donja Voća, Cestica, Jalžabet, Gornji Kneginec, Sveti Ilija, Beretinec, Vidovec),

3. Ludbreško (Donji Martijanec, Ludbreg, Mali Bukovec),

4. Krapinsko (Hum na Sutli, Zagorsko Selo, Tuhelj, Desinić, Pregrada, Đurmanec, Petrovsko, Krapina, Radoboj, Golubovec),

5. Zlatarsko (Zlatar, Lobor, Mače, Zlatar Bistrica, Konjščina, Hrašćina, Budinščina),

6. Zabočko (Kraljevac na Sutli, Klanjec, V.Trговиšće, Krapinske Toplice, Sv.Križ Začretje, Zabok).

Podregija Istra dijeli se na ova vinogorja:

1. Zapadno Istarsko vinogorje (Buje, Umag, Novigrad, Poreč, Rovinj, Pula),

2. Centralno Istarsko vinogorje (Motovun, Pazin, Buzet),

3. Istočno Istarsko vinogorje (Labin, Kastav).

Podregija Hrvatsko Primorje dijeli se na ova vinogorja:

1. Opatijsko-Riječko-Vinodolsko (Lovran, Mošćenička Draga, Opatija, Matulji, Kastav, Čavle, Kraljevica, Viškovo, Bakar, Bribir, Crikvenica, Novi Vinodolski),

2. Krčko (otok Krk),

3. Rapsko (otok Rab),

4. Cresko-Lošinjsko (otoci Cres, Lošinj, Susak i lošinjska otočna skupina),

5. Paško (otok Pag).

Podregija Sjeverna Dalmacija dijeli se na ova vinogorja:

1. Zadarsko-Biogradsko (Zadar, Nin, Starigrad, Novigrad, Posedarje, Zemunik Donji, Sukošan, Bibinje, Sv. Filip i Jakov, Pakoštane),

2. Benkovačko-Stankovačko (Jasenice, Kruševo, Obrovac, Nadvoda, Ervenik, Kistanje, Stankovci, Smilčić, Polača, Benkovac, Lisičić, Lišane Ostrovičke),

3. Pirovačko-Skradinsko (Skradin, Tisno, Vodice; otoci Murter, Žut, Kornati),

4. Kninsko (Knin, Kijevo, Civljane, Orlić),

5. Prominsko (Oklaj, Lukar, Razvodje, Velušići),

6. Drniško (Drniš, Ružić, Unešić),

7. Šibensko (Šibenik, otok Zlarin, Kaprije, Žirje, Šepurine-Prvić),

8. Primoštensko (Primošten, Rogoznica).

Podregija Dalmatinska Zagora dijeli se na ova vinogorja:

1. Sinjsko-Vrličko (Sinj, Hrvace, Vrlika),

2. Imotsko (Imotski, Podbablje, Donji Proložac, Lovreč, Zagvozđ, Zmijavci, Runovići),

3. Vrgorsko (Vrgorac).

Podregija Srednja i Južna Dalmacija dijeli se na ova vinogorja:

1. Kaštelansko-Trogirsko (Kaštela, Trogir, Kaštelanska Zagora, Seget, Marina, Solin),

2. Splitsko-Omiško-Makarsko (Split, Podstrana, Omiš, Makarska, Dugi Rat, Donja Brela, Baška Voda, Podgora, Gradac),

3. Neretvansko (Metković, Ploče, Opuzen, Kula Norinska, Pojezerje, Slivno, Zažablje),

4. Konavosko (Konavle, Plat, Župa Dubrovačka, Šipan, Koločep, Lopud, Jakljan),

5. Mljetsko (otok Mljet),

6. Pelješko (poluotok Pelješac),

7. Korčulansko (otok Korčula),

8. Lastovsko (otok Lastovo),

9. Viško (otoci Vis i Biševo),

10. Hvarsko (otok Hvar),

11. Bračko (otok Brač),

12. Šoltansko (otok Šolta).

Vinogradarske zone proizvodnje

Članak 5.

Vinogradarsko područje Hrvatske razvrstano je u slijedeće zone proizvodnje:

1. Zona B obuhvaća ove podregije: Moslavina, Prigorje-Bilogora, Plešivica, Pokuplje i Zagorje-Međimurje.
2. Zona C1 obuhvaća ove podregije: Podunavlje, Slavonija.
3. Zona C2 obuhvaća ove podregije: Istra, Hrvatsko Primorje i Dalmatinska Zagora.
4. Zona C3 obuhvaća ove podregije: Sjeverna, Srednja i Južna Dalmacija.

Sorte vinove loze koje se smiju saditi na pojedinim vinogorjima

Članak 6.

Sorte vinove loze dijele se na:

1. preporučene sorte, od kojih se preradom mogu dobiti vrhunska i kvalitetna vina s oznakom kontroliranog podrijetla;
2. dopuštene sorte, koje se u određenim vinogorjima posebno ne ističu u proizvodnji vina, ali ne narušavaju njegovu kvalitetu već ga u određenim agroekološkim uvjetima dopunjuju;
3. privremeno dopuštene sorte, koje su zatečene u pojedinim vinogorjima na dan stupanja na snagu ovoga Pravilnika, a zbog svojih organoleptičkih i gospodarskih svojstava nisu predviđene ovim Pravilnikom. Njihov uzgoj je dopušten samo do njihovog biološkog iskorištenja.

Članak 7.

U vinogorjima regije Kontinentalna Hrvatska smiju se saditi slijedeće sorte vinove loze:

U podregiji Podunavlje, u svim vinogorjima:

- a) preporučene sorte: graševina bijela, pinot bijeli, pinot sivi, chardonnay bijeli, traminac crveni, traminac mirisavi, sauvignon bijeli, rizling rajnski bijeli, silvanac zeleni, ružica crvena, cabernet sauvignon crni, cabernet franc crni, frankovka crna, portugizac crni, pinot crni, gamay beaujolais crni;
- b) dopuštene sorte: muškato ottonel bijeli, gamay bojadiser crni, alicante bouchet crni i zweigelt rebe crni, moslavac bijeli, merlot crni.

U podregiji Slavonija, u svim vinogorjima:

- a) preporučene sorte: graševina bijela, pinot bijeli, pinot sivi, chardonnay bijeli, sauvignon bijeli, traminac crveni, traminac mirisavi, silvanac zeleni, rizling rajnski bijeli, rizvanac bijeli, frankovka crna, pinot crni, zweigelt rebe crni, merlot crni;
- b) dopuštene sorte: muškato ottonel bijeli, ružica crvena, ugni blanc, kerner bijeli, štajerska belina, cabernet franc crni, gamay bojadiser crni, alicante bouchet crni, portugizac crni, radgonska ranina.

U podregiji Moslavina, u svim vinogorjima:

- a) preporučene sorte: graševina bijela, pinot bijeli, pinot sivi, traminac crveni, traminac mirisavi, sauvignon bijeli, rizling rajnski bijeli, silvanac zeleni, rizvanac bijeli, semillon bijeli, moslavac bijeli, muškato ottonel bijeli, škrlat bijeli, frankovka crna, pinot crni, gamay bojadiser crni, alicante bouchet crni, chardonnay bijeli, dišeća ranina;
- b) dopuštene sorte: ružica crvena, muškato ottonel bijeli, kraljevina crvena, štajerska belina (ranfol), kavčina crna, cabernet sauvignon crni, cabernet franc crni, portugizac crni.

U podregiji Prigorje-Bilogora, u svim vinogorjima:

a) preporučene sorte: graševina bijela, moslavac bijeli, kraljevina crvena, pinot bijeli, pinot sivi, traminac crveni, silvanac zeleni, rizling rajnski bijeli, chardonnay bijeli, sauvignon bijeli, frankovka crna, portugizac crni, gamay bojadiser crni, alicante bouchet crni, pinot crni;

b) dopuštene sorte: veltlinac crveni, ružica crvena, muškati žuti, škrlat bijeli, plavec žuti, štajerska belina (ranfol), kavčina crna, merlot crni.

U podregiji Plešivica, u svim vinogorjima:

a) preporučene sorte: graševina bijela, pinot bijeli, pinot sivi, silvanac zeleni, sauvignon bijeli, rizling rajnski bijeli, traminac crveni, traminac mirisavi, rizvanac bijeli, chardonnay bijeli, neuburger bijeli, veltlinac crveni, frankovka crna, portugizac crni, veltlinac zeleni, muškati ottonel bijeli;

b) dopuštene sorte: šipelj bijeli, plavec žuti, muškati žuti, muškati ottonel bijeli, plemenka bijela, plemenka crvena, kerner bijeli, štajerska belina, kraljevina crvena, šipelj bijeli, moslavac bijeli, lovrijenac crni, gamay bojadiser crni, alicante bouchet crni, merlot crni, kavčina crna, zelenac slatki bijeli, pinot crni.

U podregiji Pokuplje, u svim vinogorjima:

a) preporučene sorte: graševina bijela, škrlat bijeli, pinot bijeli, traminac crveni, traminac mirisavi, sauvignon bijeli, chardonnay bijeli, silvanac zeleni, rizling rajnski bijeli, pinot sivi, dišeća ranina bijela (petrinjska), frankovka crna, portugizac crni, pinot crni;

b) dopuštene sorte: veltlinac crveni, plavec žuti, muškati žuti, šipelj bijeli, štajerska belina (ranfol), kavčina crna, lovrijenac crni, gamay bojadiser crni, alicante bouchet crni, portugizac crni.

U podregiji Zagorje-Međimurje, u svim vinogorjima:

a) preporučene sorte: rizling rajnski bijeli, traminac crveni, traminac mirisavi, graševina bijela, moslavac bijeli, sauvignon bijeli, pinot bijeli, pinot sivi, silvanac zeleni, chardonnay bijeli, rizvanac bijeli, muškati žuti, muškati ottonel bijeli, portugizac crni, pinot crni;

b) dopuštene sorte: štajerska belina, zelenac slatki bijeli, veltlinac crveni, kraljevina crvena, plavec žuti, šipelj bijeli, lovrijenac crni, gamay bojadiser crni, frankovka crna, kavčina crna.

Članak 8.

U vinogorjima regije Primorska Hrvatska smiju se saditi slijedeće sorte vinove loze:

U podregiji Istra, u svim vinogorjima:

a) preporučene sorte: malvazija istarska bijela, pinot bijeli, chardonnay bijeli, pinot sivi, muškati bijeli, muškati žuti, muškati istarski (momjanski), muškati ottonel bijeli, sauvignon bijeli, teran crni, borgonja crna, muškati ruža porečki bijeli, merlot crni, cabernet franc crni, cabernet sauvignon crni, pinot crni, hrvatica crna;

b) dopuštene sorte: žlahtina bijela, opačevina (garganja) bijela, trebijan bijeli, prosecco bijeli, verduzzo bijeli, barbera crna, brajdenica (duranija) crna, refošk crni, plavina istarska crna, semillon bijeli, muškati canelli bijeli.

U podregiji Hrvatsko Primorje, u svim vinogorjima:

a) preporučene sorte: malvazija bijela, žlahtina bijela, pinot bijeli, trojšćina crvena, sauvignon bijeli, muškati bijeli, muškati žuti, maraština bijela, sušić crni, cabernet sauvignon crni;

b) dopuštene sorte: trbljan (kuć) bijeli, gegić bijeli, pinot crni, babiće crni, plavina crna, alicante bouchet crni, sušćan crni.

U podregiji Sjeverna Dalmacija

1. U vinogorju Zadarsko-Biogradskom:

a) preporučene sorte: maraština bijela, debit bijeli, plavina crna, lasina crna, merlot crni, cabernet sauvignon crni;

b) dopuštene sorte: muskadele bijela, trbljan (kuć) bijeli, ruževina bijela, brajda crna, carignane crni, grenache crni, syrah crni, cinsault crni, alicante bouchet crni, zadarka crna, maccabeu crni, vranac crni.

2. U vinogorju Benkovačko-Stankovačkom:

a) preporučene sorte: maraština bijela, debit bijeli, ugni blanc, plavina crna, syrah crni, grenache crni, carignane crni, cabernet franc crni, cabernet sauvignon crni;

b) dopuštene sorte: zadarka, galica, brajda, ruževina, trbljan, cinsault crni, alicante bouchet, vranac.

3. U vinogorju Pirovačko-Skradinskom:

a) preporučene sorte: maraština bijela, debit bijeli, lasina crna, plavina crna, cabernet franc crni, merlot crni;

b) dopuštene sorte: gegić bijeli, trbljan (kuć) bijeli, babiće crni, carignane crni, grenache crni, saperavi crni.

4. U Kninskom vinogorju:

a) preporučene sorte: debit bijeli, plavina crna, lasina crna;

b) dopuštene sorte: mukadele bijela, dugovrst bijeli, babiće crni, ružica crna.

5. U Oklajskom vinogorju:

a) preporučene sorte: maraština bijela, debit bijeli, lasina crna, plavina crna;

b) dopuštene sorte: trbljan (kuć) bijeli, babiće crni.

6. U Drniškom vinogorju:

a) preporučene sorte: debit bijeli, rkaciteli bijeli, plavina crna, merlot crni, lasina crna;

b) dopuštene sorte: trbljan (kuć) bijeli, babiće crni.

7. U šibenskom vinogorju:

a) preporučene sorte: maraština bijela, debit bijeli, babiće crni, lasina crna, plavina crna;

b) dopuštene sorte: trbljan (kuć) bijeli.

8. U Primoštenskom vinogorju:

a) preporučene sorte: babiće crni, plavac mali crni, cabernet franc crni;

b) dopuštene sorte: plavina crna.

U podregiji Dalmatinska Zagora:

1. U vinogorju Sinjsko-Vrličkom:

a) preporučene sorte: maraština bijela, debit bijeli, ninčuša crna, okatac crni;

b) dopuštene sorte: trbljan (kuć) bijeli, domaća bijela.

2. U Imotskom vinogorju:

a) preporučene sorte: kujundžuša bijela, maraština bijela, pinot sivi, rudežuša crna, trnjak crni, merlot crni;

b) dopuštene sorte: botun bijeli, rkaciteli bijeli, okatac crni, blatina crna, vranac crni, žilavka bijela, plavina crna.

3. U Vrgoračkom vinogorju:

a) preporučene sorte: maraština bijela, zlatarica bijela, medna bijela, okatac (glavinuša) crni, merlot crni, plavina crna, cabernet sauvignon crni;

b) dopuštene sorte: žilavka bijela, trbljan (kuć) bijeli, ugni blanc bijeli, vranac crni.

U podregiji Srednja i Južna Dalmacija:

1. U Kaštelansko-Trogirskom vinogorju:

a) preporučene sorte: maraština bijela, debit bijeli, plavac mali crni, okatac (glavinuša) crna, babiće crni, ninčusa crna;

b) dopuštene sorte: mladinka bijela, trbljan (kuć) bijeli, plavina crna.

2. U Splitsko-Omiško-Makarskom vinogorju:

a) preporučene sorte: maraština bijela, zlatarica bijela, plavac mali crni, okatac (glavinuša) crni, vugava bijela, debit bijeli, ninčusa crna;

b) dopuštene sorte: trbljan (kuć) bijeli, babiće crni, plavina crna.

3. U Neretvanskom vinogorju:

a) preporučene sorte: maraština bijela, merlot crni, cabernet sauvignon crni, cabernet franc crni;

b) dopuštene sorte: emerald rizling bijeli, trbljan (kuć) bijeli, plavina crna.

4. U Konavoskom vinogorju:

a) preporučene sorte: dubrovačka malvasija bijela, maraština bijela, grk bijeli, merlot crni, cabernet sauvignon crni;

b) dopuštene sorte: žilavka bijela, rkaciteli bijeli, plavac mali crni, kadarun crni, plavina crna, vranac crni.

5. U Mljetskom vinogorju:

a) preporučene sorte: maraština bijela, grk bijeli, plavac mali crni;

b) dopuštene sorte: cetinka bijela, trbljan (kuć) bijeli, plavina crna, plavac veliki crni.

6. U Pelješkom vinogorju:

a) preporučene sorte: maraština bijela, grk bijeli, plavac mali crni;

b) dopuštene sorte: cetinka bijela, trbljan (kuć) bijeli, palaruša bijela, plavina crna, plavac veliki crni, merlot crni.

7. U Korčulanskom vinogorju:

a) preporučene sorte: pošip bijeli, maraština (rukatac) bijela, grk bijeli, cetinka bijela, bratkovina bijela, ugni blanc bijeli, pagadebit bijeli, plavac mali crni;

b) dopuštene sorte: komoštrica bijela, zlatarica bijela, trbljan (kuć) bijeli, babiće crni, plavina crna, plavac veliki crni.

8. U Lastovskom vinogorju:

a) preporučene sorte: maraština bijela, plavac mali crni;

b) dopuštene sorte: cetinka bijela, trbljan (kuč) bijeli, plavina crna.

9. U Viškom vinogorju:

a) preporučene sorte: vugava bijela, maraština bijela, plavac mali crni, kurtelaška bijela, trbljan (kuč) bijeli;

b) dopuštene sorte: palaruša bijela, babiće crni, okatac crni, cabernet sauvignon crni, cabernet franc crni.

10. U Hvarskom vinogorju:

a) preporučene sorte: bogdanuša bijela, prč bijeli, maraština bijela, pošip bijeli, plavac mali crni, drnekuša crna, cabernet sauvignon crni, trbljan (kuč) bijeli, kurtelaška bijela, cetinka bijela;

b) dopuštene sorte: mekuja bijela, babiće crni, merlot crni, okatac crni.

11. U Bračkom vinogorju:

a) preporučene sorte: maraština bijela, pošip bijeli, plavac mali crni, okatac crni, babiće crni, plavina crna;

b) dopuštene sorte: trbljan (kuč) bijeli, puljižanac bijeli, plavac veliki crni, plavina crna, prč bijeli, bogdanuša bijela.

12. U Šoltanskom vinogorju:

a) preporučene sorte: dobričić crni, plavac mali crni, okatac crni;

b) dopuštena sorta: ninčuša crna.

III. OZNAKA KONTROLIRANOG PODRIJETLA VINA I PROIZVODA OD GROŽĐA I VINA

Članak 9.

(1) Oznaku kontroliranog podrijetla mogu dobiti slijedeća vina:

- stolna vina s kontroliranim podrijetlom,
- kvalitetna vina s kontroliranim podrijetlom,
- vrhunska vina s kontroliranim podrijetlom,
- predikatna vina,
- specijalna vina,
- pjenušava vina.

(2) Oznaku kontroliranog podrijetla mogu dobiti:

- lozovača,
- komovica,
- vinjak.

1. OZNAKA KONTROLIRANOG PODRIJETLA VINA

a) *Stolna vina s oznakom kontroliranog podrijetla*

Članak 10.

(1) Oznaka kontroliranog podrijetla stolnih vina ustanovljava se za vinogradarsku regiju, podregiju odnosno vinogorje.

(2) Stolna vina s kontroliranim podrijetlom mogu se proizvoditi od grožđa preporučenih i dopuštenih sorata vinove loze utvrđenih ovim Pravilnikom (članak 7. i 8.), koje potječe iz jedne vinogradarske regije.

(3) Visina prinosa grožđa za proizvodnju stolnih vina s kontroliranim podrijetlom može iznositi do:

- 11.000 kg/ha u zoni B,
- 13.000 kg/ha u zoni C1,
- 13.000 kg/ha u zoni C2,
- 14.000 kg/ha u zoni C3.

(4) Za proizvodnju stolnih vina s kontroliranim podrijetlom dopušta se randman vina do 75%, računajući nakon prvog pretakanja.

(5) Punjenje stolnih vina s oznakom kontroliranog podrijetla mora se obavljati na području regije.

b) Kvalitetna vina s oznakom kontroliranog podrijetla

Članak 11.

(1) Oznaka kontroliranog podrijetla kvalitetnih vina ustanovljuje se za vinogradarsku podregiju, vinogorje ili položaj.

(2) Kvalitetna vina s oznakom kontroliranog podrijetla mogu se proizvoditi od jedne ili više preporučenih i dopuštenih sorata vinove loze utvrđenih ovim Pravilnikom (članak 7. i 8), koje potječu iz jedne podregije, vinogorja ili položaja čiju oznaku nosi.

(3) Visina prinosa grožđa za proizvodnju kvalitetnih vina može iznositi do:

- 10.000 kg/ha u zoni B,
- 12.000 kg/ha u zoni C1,
- 12.000 kg/ha u zoni C2,
- 13.000 kg/ha u zoni C3.

(4) Za proizvodnju kvalitetnih vina s kontroliranim podrijetlom dopušta se randman vina do 70%, računajući nakon prvog pretakanja.

(5) Punjenje kvalitetnih vina s oznakom kontroliranog podrijetla mora se obavljati na području podregije.

c) Vrhunska vina s oznakom kontroliranog podrijetla

Članak 12.

(1) Oznaka kontroliranog podrijetla vrhunskih vina ustanovljava se za jedan ili više vinogradarskih položaja u okviru jednog vinogorja.

(2) Vrhunska vina s oznakom kontroliranog podrijetla mogu se proizvoditi od preporučenih sorata vinove loze utvrđenih ovim Pravilnikom (članak 7. i 8), koje potječu iz jednog ili više vinogradarskih položaja u okviru jednog vinogorja.

(3) Visina prinosa grožđa za proizvodnju vrhunskih vina može iznositi do:

- 9.000 kg/ha u zoni B,

- 11.000 kg/ha u zoni C1,
- 1.000 kg/ha u zoni C2,
- 2.000 kg/ha u zoni C3.

(4) Za proizvodnju vrhunskih vina s kontroliranim podrijetlom dopušta se se randman do 60%, računajući nakon prvog pretakanja.

(5) Punjenje vrhunskih vina s oznakom kontroliranog podrijetla mora se obavljati na području vinogorja.

2. ELEMENTI ZA ODREĐIVANJE KAKVOĆE VINA

Članak 13.

(1) Kakvoća vina utvrđuje se na osnovi slijedećih elemenata:

1. kemijske analize:

- relativne gustoće 20/200C,
- stvarnog alkohola (g/l i vol %),
- ukupnog suhog ekstrakta (utvrđenog denzimetrijski),
- ukupnog suhog ekstrakta bez šećera ,
- ukupnog reducirajućeg šećera,
- ukupnih kiselina (izraženih kao vinska kiselina),
- hlapljivih kiselina (izraženih kao octena kiselina),
- nehlapljivih kiselina (izraženih kao vinska kiselina),
- pepela,
- alkaliteta pepela,
- 2,3 butandiola,
- glicerola,
- saharoze (dokazivanje),
- pH,
- ukupne sumporaste kiseline,
- slobodne sumporaste kiseline,
- ostalih sastojaka specifičnih za određenu kvalitetu vina.

2. mikrobiološkog ispitivanja:

- vina i taloga.

3. ispitivanja ponašanja vina:

- pri izlaganju zraku,

- pri izlaganju niskim i povišenim temperaturama.

4. organoleptičkog ispitivanja:

- boje,

- bistroće,

- mirisa,

- okusa.

5. odnosa pojedinih sastojaka u vinu bitnih za pojedino vino.

3. DOPUŠTENJE ZA OZNAČAVANJE PROIZVODA S OZNAKOM KONTROLIRANOG PODRIJETLA

Članak 14.

(1) Ministarstvo poljoprivrede i šumarstva (u daljnjem tekstu: Ministarstvo) izdaje rješenje za označavanje proizvoda s oznakom kontroliranog podrijetla na osnovi zahtjeva proizvođača i prijedloga Komisije za vinogradarstvo i vinarstvo (u daljnjem tekstu: Komisija).

(2) Zahtjevu za izdavanje rješenja iz stavka 1. ovoga članka proizvođač prilaže elaborat u šest primjeraka i mišljenje Zavoda.

Članak 15.

(1) Elaborat za izdavanje rješenja za proizvode s oznakom kontroliranog podrijetla iz članka 14. stavka 2. ovoga Pravilnika mora sadržavati:

1. zemljopisne, orografske i geološke podatke o vinogradarskom području (regiji, podregiji, vinogorju, odnosno položaju) na kojem bi se proizvodilo grožđe za vino za koje se traži rješenje za označavanje kontroliranog podrijetla te opis područja i površinu vinograda u regiji, podregiji, vinogorju i prikaz površine na kopijama katastarskih mapa s prikazom površina pod vinogradima (parcela) označene jednom bojom, a ostalih površina označene drugom bojom;

2. podatke o sortnom sastavu, agrobiološkim i tehnološkim karakteristikama sorte i podlogama svakog vinograda, iskazano broјčano i u postotku zastupljenosti;

3. prikaz klimatskih, zemljišnih i drugih činilaca koji su svojstveni za odnosno područje i koji su od bitnog utjecaja za proizvodnju određene kvalitete grožđa i vina;

4. podatke o urodu po trsu, jedinici površine i ukupno;

5. opis agrotehnike, ampelotehnike i zaštite od biljnih bolesti i štetnika koji se primjenjuju, odnosno namjeravaju primjenjivati;

6. opis načina prerade grožđa, dorade i njege vina i opis sredstava koja se upotrebljavaju u proizvodnji vina;

7. opis objekata, tehničkih sredstava i uređaja koji se upotrebljavaju u proizvodnji;

8. analizu kemijskog sastava mošta i vina, te opis organoleptičkih svojstava vina;

9. opis boce, opreme i oznaka koje će predmetno vino nositi u prometu;

10. podatke koji se moraju pratiti u svakogodišnjoj proizvodnji, a predstavljaju specifičnost dotičnog vina;

11. druge podatke koji su značajni za ocjenu i postizavanje određene kvalitete;

12. izvod iz Upisnika proizvođača grožđa i vina.

(2) Podaci iz točke 3, 4. i 8. stavka 1. ovoga članka moraju biti dani za prethodno razdoblje, i to:

- za vrhunska vina od najmanje pet godina;
- za kvalitetna vina od najmanje tri godine;
- za stolna vina od najmanje dvije godine.

Članak 16.

(1) Odredbe članka 14. ovoga Pravilnika o izdavanju rješenja za proizvode s oznakom kontroliranog podrijetla odgovarajuće se primjenjuju i na zahtjeve za izmjenu već izdatih rješenja.

(2) Proizvođač je dužan zatražiti kod svake promjene točke 1. do 11. članka 15. stavka 1. ovoga Pravilnika izmjenu rješenja.

(3) Zahtjevu treba priložiti dodatak elaborata koji se odnosi na zatraženu izmjenu.

Članak 17.

(1) Elaborat iz članka 15. stavka 1. ovoga Pravilnika i dodatak elaborata iz članka 16. stavka 3. izrađuje Zavod putem svojih podružnica ili znanstveno-stručne institucije koje u svom sastavu imaju specijalizirane stručnjake za vinogradarstvo i vinarstvo.

(2) Znanstveno-stručne institucije iz prethodnog stavka su:

- Agronomski fakultet Zagreb, Zavod za vinogradarstvo i Zavod za vinarstvo,
- Institut za jadranske kulture i melioraciju krša Split,
- Institut za poljoprivredu i turizam Poreč,
- Stanica za južne kulture Dubrovnik,
- Stanica za vinogradarstvo i vinarstvo Ilok,
- Zavod za ispitivanje kvalitete robe - d.o.o. Zagreb, ispostava Rijeka.

Članak 18.

Podatke iz elaborata i dodatak elaborata provjerava i zapisnički utvrđuje Komisija sukladno svome Poslovniku.

Članak 19.

Na osnovi podataka iz elaborata i mišljenja Zavoda, Komisija predlaže Ministarstvu izdavanje rješenja za označavanje proizvoda s oznakom kontroliranog podrijetla.

Članak 20.

Vino s oznakom kontroliranog podrijetla može se u pojedinim godinama zbog slabije kakvoće ili drugih razloga svrstati u nižu kategoriju kakvoće, što se utvrđuje elaboratom.

4. PPROMET VINA I DRUGIH PROIZVODA OD GROŽĐA I VINA

Članak 21.

(1) Vino i drugi proizvodi od grožđa i vina s oznakom kontroliranog podrijetla mogu se staviti u promet na temelju rješenja o puštanju u promet, koje izdaje Ministarstvo.

(2) Zahtjev za izdavanje rješenja o puštanju u promet godišnje proizvodnje proizvoda iz stavka 1. ovoga članka s

mišljenjem Zavoda o obavljenom stručnom nadzoru nad proizvodnjom grožđa i vina za koje se traži dopuštenje za puštanje u promet i organoleptičkom ocjenom koju daje Komisija, podnosi se Ministarstvu.

Članak 22.

Mišljenje Zavoda iz članka 21. stavka 2. ovoga Pravilnika mora sadržavati podatke o primjenjenim agrotehničkim i ampelotehničkim mjerama, mjerama zaštite od biljnih bolesti i štetnika, urodu grožđa (po trsu, jedinici površine i ukupnom urodu), o načinu transporta grožđa od vinograda do mjesta prerade, o načinu prerade grožđa, dorade i njege vina, o randmanu, o upotrebi tehničkih i enoloških sredstava i uređaja u proizvodnji, o drugim postupcima, radnjama i sredstvima u preradi, doradi i njezi vina i drugih proizvoda od grožđa i vina te rezultate analitičke ocjene.

Članak 23.

Rješenjem Ministarstva o puštanju u promet proizvoda s oznakom kontroliranog podrijetla određuje se količina u hektolitrima i brojevi kojima će biti označen proizvod u prometu te količina koja će biti prodana kao otvorena roba (u rinfuzi).

Članak 24.

(1) Ministarstvo na temelju zahtjeva proizvođača, mišljenja Zavoda i organoleptičke ocjene koju daje Komisija izdaje rješenje o puštanju u promet proizvoda koji ne nose oznaku kontroliranog podrijetla.

(2) Uz zahtjev za davanje mišljenja koji se podnosi Zavodu, proizvođač prilaže i etiketu kojom će biti označen proizvod u prometu, te dokaze o podrijetlu proizvoda.

(3) Mišljenje Zavoda sadrži podatke:

- da je proizvod proizveden u skladu sa Zakonom o vinu i ovim Pravilnikom,
- da je obilježen (deklariran) sukladno ovom Pravilniku i
- rezultate kemijske analize.

(4) Rješenje iz stavka 1. ovoga članka sadrži količinu proizvoda u hektolitrima, brojeve kojima će biti označen proizvod u prometu, te količinu koja će biti prodana kao otvorena roba.

Članak 25.

(1) Grožđe, mošt, vino i drugi proizvodi od grožđa i vina koji se uvoze u posudama većim od dvije litre (u rinfuzi) moraju imati svjedodžbu o kakvoći izdanu od Zavoda.

(2) Zahtjev za izdavanje svjedodžbe o kakvoći uvoznik podnosi Zavodu na obrascu br. 11.

(3) Proizvodi iz stavka 1. ovoga članka mogu se staviti u promet temeljem rješenja o puštanju u promet koje izdaje Ministarstvo na temelju zahtjeva korisnika i mišljenja Zavoda.

(4) Korisnik proizvoda iz stavka 1. ovoga članka uz zahtjev za dobivanje mišljenja Zavoda prilaže naljepnicu (etiketu) kojom će biti označen proizvod u prometu te kopiju međunarodnog dokumenta o podrijetlu robe.

(5) Mišljenje Zavoda sadrži podatke:

- da je proizvod proizveden u skladu sa Zakonom o vinu i ovim Pravilnikom,
- da je obilježen (deklariran) sukladno ovom Pravilniku,
- rezultate kemijske analize,
- rezultate organoleptičke ocjene.

(6) Rješenje Ministarstva o puštanju u promet proizvoda iz stavka 1. ovoga članka sadrži količinu u hektolitrima i

brojeve kojima će biti označen proizvod u prometu.

(7) Proizvodi iz stavka 1. ovoga članka ne mogu se stavljati u promet kao otvorena roba.

Članak 26.

(1) Vino i drugi proizvodi od grožđa i vina, koji se uvoze u posudama do dvije litre s originalnim zatvaračem uvoze se i stavljaju u promet na temelju svjedodžbe o kakvoći izdanu od Zavoda.

(2) Zahtjev za izdavanje svjedodžbe o kakvoći, uvoznik podnosi Zavodu na obrascu broj 11.

(3) Proizvodi iz stavka 1. ovoga članka u prometu moraju imati oznake u skladu s člancima 91.do111. ovog Pravilnika i dodatnu markicu "kontrolira Zavod za vinogradarstvo i vinarstvo", koja je brojčano označena, a izdaje ju Zavod.

Članak 27.

(1) Vino i drugi proizvodi od grožđa i vina mogu se izvoziti ukoliko udovoljavaju uvjetima članka 31. Zakona o vinu i odredbama ovoga Pravilnika, ako sa stranim kupcem nije drugačije ugovoreno i ako imaju svjedodžbu o kakvoći izdanu od Zavoda.

(2) Zahtjev za izdavanje svjedodžbe o kakvoći podnosi se Zavodu na obrascu broj 12.

IV. REGISTRACIJA PROIZVOĐAČA

Članak 28.

(1) Pravne i fizičke osobe koje proizvode grožđe, mošt, vino i druge proizvode od grožđa i vina upisuju se u Upisnik proizvođača grožđa i vina (u daljnjem tekstu: Upisnik). Upisnik vodi županijski odnosno gradski ured Grada Zagreba nadležan za poslove poljoprivrede.

(2) Upisnik se vodi prema obrascu br. 1.

(3) Upisnik se vodi u uvezanim knjigama s brojčano označenim i ovjerenim brojem stranica. Broj stranica Upisnika ovjerava pročelnik ureda iz stavka 1. ovoga članka.

(4) Jedinica upisa u Upisnik proizvođača je vinograd (jedna ili više katastarskih čestica koje čine jedan vinograd kao cjelinu, odnosno dio čestice ako cijela čestica nije pod vinogradom) korisnika zemljišta, djelatnost prerade, dorade i punjenja.

Članak 29.

(1) Upis u Upisnik proizvođača i promjena upisanih podataka obavlja se na osnovi pismene prijave proizvođača, a podnosim se nadležnom uredu.

(2) Prijavu proizvodnje vina obvezatan je podnijeti svaki proizvođač vina koji ima najmanje 0,1 hektara vinograda i svaki proizvođač vina za tržište neovisno o obimu proizvodnje.

(3) Proizvođač podnosi prijavu u tri istovjetna primjerka. Jedan primjerak prijave zadržava nadležno tijelo koje vodi Upisnik, drugi primjerak dostavlja se Zavodu, a treći potvrđuje i vraća proizvođaču.

Potvrđeni primjerak prijave služi proizvođaču kao dokaz da je upisan u Upisnik.

(4) Kod prijave promjene upisa u Upisnik, proizvođač je dužan tijelu nadležnom za upis predati s novom prijavom i primjerak prethodne prijave upisa.

(5) Prijava za upis u Upisnik podnosi se na obrascu br. 2.

Članak 30.

- (1) Promjena upisa u Upisniku obaviti će se i po službenoj dužnosti kad nadležno tijelo utvrdi da upisani podaci ne odgovaraju stvarnom stanju.
- (2) Brisanje upisa proizvođača iz Upisnika obavlja se na temelju zahtjeva proizvođača, zainteresirane stranke ili po službenoj dužnosti.
- (3) Brisanje iz Upisnika izvršiti će se po službenoj dužnosti kad proizvođač prestane biti korisnik vinograda, a to ne prijavi nadležnom uredu u roku 60 dana od dana nastale promjene, ako iskrči vinograd, ako obnavlja vinograd nedozvoljenim sortama vinove loze ili ako prestane biti korisnik preradbenih kapaciteta.
- (4) O promjeni upisa u Upisnik ili brisanju iz Upisnika po službenoj dužnosti, nadležno tijelo donosi rješenje.

Članak 31.

- (1) Proizvođač je dužan svake kalendarske godine, najkasnije do 31. prosinca, prijaviti tijelu kod kojeg je upisan u Upisnik količinu: berbe grožđa, prodanog grožđa i mošta za preradu u vino, kupljenog grožđa i mošta za preradu u vino, proizvedenog i kupljenog vina i drugih proizvoda od grožđa i vina, te zalihi vina i drugih proizvoda od grožđa i vina iz prethodnih godina .
- (2) Prijavu iz stavka 1. ovoga članka podnosi proizvođač na obrascu br. 3.
- (3) Proizvođač podnosi prijavu iz stavka 2. ovoga članka u tri istovjetna primjerka. Jedan primjerak prijave zadržava nadležno tijelo koji vodi Upisnik, drugi primjerak dostavlja se Zavodu, a treći potvrđuje i vraća proizvođaču. Potvrđeni primjerak prijave služi proizvođaču kao dokaz da je ispunio uvjete iz članka 14. stavka 1. Zakona o vinu.
- (4) Proizvođač je dužan voditi evidenciju o proizvodnji, doradi i prometu na obrascu br. 3.

V. UVJETI KOJE MORAJU IMATI PROSTORIJE ZA PROIZVODNJU I DRŽANJE VINA, DOPUŠTENA SREDSTVA I STRUČNA SPREMA RADNIKA

Članak 32.

- (1) Proizvođač vina mora raspolagati prostorom koji služi za proizvodnju vina, i to posebno za:
 1. prijem i preradu grožđa;
 2. vrenje droždine (masulja) i mošta;
 3. njegu, čuvanje i doradu vina;
 4. obavljanje osnovnih analiza.
- (2) Proizvođač koji ima proizvodnju vina manju od 300 hektolitara, može prijem, preradu grožđa i proizvodnju vina obavljati u jednoj prostoriji, ako je odvojena od drugih prostorija u objektu. Prostorija mora ispunjavati minimalne higijensko-tehničke uvjete koji su propisani posebnim propisima.
- (3) Proizvođač iz stavka 2. ovoga članka ne mora imati prostoriju za obavljanje analize.

Članak 33.

- (1) Proizvođač vina mora raspolagati sredstvima (uređajima) za:
 1. prijem i preradu grožđa,
 2. proizvodnju, doradu, njegu i čuvanje vina i
 3. obavljanje kemijskih analiza za utvrđivanje vrijednosti alkohola, ekstrakta, ukupnih kiselina, hlapljivih kiselina, vezane i slobodne sumporaste kiseline i šećera.
- (2) Proizvođač vina koji puni vino u boce ili posude odnosno punitelj vina mora raspolagati odgovarajućim

posebnim prostorijama, opremom i uređajima za punjenje vina (punionica).

(3) Odredbe stavka 1. točke 3. i stavka 2. ovoga članka ne primjenjuju se na proizvođače iz članka 32. stavka 2. ovoga Pravilnika.

Članak 34.

(1) Proizvođač vina i drugih proizvoda od grožđa i vina mora imati za vođenje proizvodnje djelatnika sa završenim Agronomskim ili Prehrambeno-biotehnološkim fakultetom, ili Višom poljoprivrednom školom odgovarajućeg smjera, s radnim iskustvom od najmanje jedne godine u vinarskoj proizvodnji, ili poljoprivrednog tehničara odgovarajućeg smjera s najmanje tri godine radnog iskustva u proizvodnji vina.

(2) Djelatnik iz stavka 1. ovoga članka može biti u stalnom radnom odnosu ili uposlen prema ugovoru o djelu.

(3) Odredba stavka 1. ovoga članka ne primjenjuje se na proizvođače iz članka 32. stavka 2. ovoga Pravilnika, ali ti proizvođači moraju imati položen ispit za voditelja podruma po programu koji se donosi u skladu s propisima o osposobljavanju i usavršavanju odraslih uz suglasnost ministra.

Članak 35.

Proizvođač vina s oznakom kontroliranog podrijetla mora pored uvjeta iz članka 32, 33. i 34. ovoga Pravilnika, ispunjavati i posebne uvjete za tu proizvodnju utvrđene u rješenju za označavanje proizvoda s oznakom kontroliranog podrijetla i u elaboratu koji čini njegov sastavni dio.

VI. DOPUŠTENI POSTUPCI I SREDSTVA U PROIZVODNJI MOŠTA I VINA

Članak 36.

U proizvodnji, doradi i njezi vina uz uobičajene tehnološke postupke (muljanje - runjenje, ocjeđivanje, prešanje, otakanje, pretakanje, prozračivanje, dolijevanje i sl.) dopušteni su i slijedeći fizikalni postupci:

- filtriranje,
- centrifugiranje,
- hlađenje,
- kratkotrajno zagrijavanje mošta,
- termoliziranje osim za vrhunska vina,
- pasteriziranje, samo za stolna vina i stolna vina s oznakom kontroliranog podrijetla,
- koncentriranje mošta (hladnim i toplim postupkom) i
- desulfitiranje koncentriranog mošta fizikalnim postupcima.

Članak 37.

(1) U proizvodnji vina dopuštena su slijedeća sredstva:

1. za bistrenje:

- želatina jestiva (bezbojna, bez mirisa i okusa) u obliku listova, praha ili u vodenoj otopini najmanje koncentracije od 20%,
- enotani u prahu, najviše do 10 g/hl,
- silicijev dioksid (kremična kiselina) tehnički čist u obliku gela ili koloidne otopine uz koncentraciju kremične kiseline od najmanje 15%,

- riblji mjehur (morunji mjehur),
- bjelance od jaja ili čisti albumin,
- kazein ili kalijev kazeinat,
- bentonit, tehnički čist,
- agar - agar u prahu ili vlaknima,
- polivinil - polipirolidon (PVPP) do najviše 80 g/hl,
- poliamid,
- kalijev ferocijanid u prahu ili kristalićima, tehnički čist za uklanjanje viška metala (Fe, Cu i Zn),
- kombinirana bistrila u kombinaciji sredstava koja su dopuštena,
- inertna sredstva za filtraciju koja ne ostavljaju negativan učinak na organoleptička svojstva vina (dijatomejska zemlja, perlit, celuloza).

2. za uklanjanje stranih mirisa, okusa i povišene boje:

- enokarbon (aktivni ugljen), samo za bijela i ružičasta vina (nije dozvoljen za oduzimanje boje kod crnih vina, osim kod proizvodnje baze za pjenušava vina) do najviše 100 g/hl suhog ugljena,
- bakreni sulfat do najviše 10 mg/l, s time da sadržaj bakra u gotovom proizvodu ne smije premašiti 1 mg/l.

3. za popravljavanje kemijskog sastava mošta i vina radi:

a) zakiseljavanja:

- prirodna vinska kiselina, najviše do 2,5 grama na litru (g/l),
- limunska kiselina, najviše do 1 g/l, s time da limunska kiselina u gotovom vinu ne smije prelaziti 1 g/l.

U zoni B nije dopušteno zakiseljavanje.

b) otkiseljavanja - do najviše 1 g/l izraženo kao vinska kiselina:

- kalcijev karbonat (praecipitatum),
- kalijeva dvosol L (+) vinske i L (-) jabučne kiseline.

c) postizanja prosječnog sadržaja šećera:

- koncentrirani mošt,
- saharoza (repin i trskin šećer),

d) reguliranja oksido - redukcijских procesa:

- sumporni dioksid dobiven izgaranjem sumpora na azbestnim trakama,
- kemijski čisti sumporni dioksid u plinovitom ili tekućem stanju,
- vodena otopina sumporaste kiseline s najmanje 5% koncentracije,
- kalijev metabisulfit (otopljen u vinu),

- L askorbinska kiselina do najviše 150 mg/l,
- inertni plinovi: čisti plinoviti dušik, ugljični dioksid dobiven iz ugljične kiseline,
- argon,
- vazelinsko i parafinsko ulje.

e) stabilizacije vina:

- čista sorbinska kiselina i čisti kalijev sorbat do najviše 200 mg/l računato kao sorbinska kiselina (nije dopušteno kod vina s oznakom kontroliranog podrijetla).

Vino koje sadrži više od 50 mg/l sorbinske kiseline mora biti označeno da je konzervirano sorbinskom kiselinom.

- limunska kiselina u okviru količina utvrđenih u točki 3. a) alineja 2. ovoga članka,
- metavinska kiselina do najviše 100 mg/l (samo za buteljirana vina),
- gumiarabika do najviše 200 mg/l (samo nakon poslednjeg filtriranja vina prije punjenja u boce),
- kalijev bitartarat radi pospješivanja izdvajanja vinskog kamena,
- DL vinska kiselina (groždana) ili njena kalijeva sol radi uklanjanja suviška kalcija.

f) poticanja alkoholnog vrenja:

- selekcionirani vinski kvasac,
- "kora" vinskog kvasca do najviše 40 g/hl,
- diamonsulfat ili amonsulfat do najviše 0,3 g/hl,
- amonsulfit do najviše 0,2 g/hl,
- tiamin diklorhidrat do najviše 0,6 mg/l izraženo u tiaminu.

g) poticanja biološke razgradnje jabučne kiseline:

- čiste kulture mliječno-kiselih bakterija.

4. ostala sredstva:

- pektolitički enzimi,
- glukanaza.

(2) U proizvodnji mošta i vina smiju se upotrebljavati samo enološka sredstva koja su predviđena ovim Pravilnikom, ako su na propisan način deklarirana, označena i pakirana.

(3) U proizvodnji vina zabranjena je uporaba:

- srebrnog klorida za otklanjanje sumpor-vodika,
- kaolina,
- kalcijevog fitata,
- alilizotiocijanata,
- kalcijevog tartarata i

- bjelančevina životinjskog podrijetla (izuzev bjelanca kokošnjeg jajeta i želatina).

(4) Enološka sredstva moraju se držati u suhim i zračnim prostorijama u kojima se ne drže stvari koje mogu nepovoljno utjecati na kakvoću enoloških sredstava i koje su odvojene od prostorija gdje se proizvodi vino i drugi proizvodi od grožđa, mošta i vina,

(5) Primjena kalijevog bitartarata, polivinil polipirolidona (PVPP), kalijevog ferocijanida, DL vinske kiseline, mliječno kiselih bakterija i sredstava za podsticanje rada kvasaca moguća je samo uz strogo kontrolirane uvjete pod nadzorom stručnjaka, kojeg je ovlastio Zavod.

VII. UVJETI KOJE MORAJU ISPUNJAVATI PROIZVODI OD GROŽĐA I VINA

1. VINO

Članak 38.

Prirodni sadržaj šećera u grožđu, droždini (masulju) i moštu za proizvodnju vina mora biti toliki da osigurava stvarni minimalni sadržaj alkohola u vinu (u volumnim %) i to:

Zona	Stolno vino i stolno vino s oznakom kon- trol. podrijetla	Kvalitetno vino s oznakom kontrol. podrijetla	Vrhunsko vino s oznakom kontrol. podrijetla
B	6,5	7,5	10,0
C1	7,5	8,5	10,5
C2	8,5	9,5	11,0
C3	9,0	10,0	11,5

Članak 39.

Najmanji sadržaj stvarnog alkohola u vinu u prometu, ovisno od kakvoće i zone proizvodnje, mora biti (u volumnim %):

Zona	Stolno vino i stolno vino s oznakom kon- trol. podrijetla	Kvalitetno vino s oznakom kontrol. podrijetla	Vrhunsko vino s oznakom kontrol. podrijetla
B	8,5	9,5	10,0
C1	9,5	10,0	10,5
C2	10,0	10,5	11,0
C3	10,5	11,0	11,5

Članak 40.

Količina stvarnog alkohola može odstupati od označene jačine kod vina s originalnim zatvaračem, najviše za 0,5 volumna %.

Članak 41.

Vino u prometu ne smije sadržavati ukupnog alkohola više od 15,0 volumna %, ako za pojedino vino nije drukčije određeno rješenjem za označavanje vina s oznakom kontroliranog podrijetla.

Članak 42.

(1) Ako sadržaj šećera u grožđu, droždini (masulju) ili moštu za proizvodnju određene kakvoće vina s oznakom kontroliranog podrijetla ne osigurava količinu stvarnog alkohola utvrđenog u članku 38. ovoga Pravilnika, takvo se grožđe, droždina (masulj) i mošt ne smiju doslađivati u smislu članka 2. stavka 2. Zakona o vinu, niti upotrijebiti za proizvodnju i stavljanje takvog vina u promet.

(2) Izuzetno od odredbe stavka 1. ovoga članka, može se vino s oznakom kontroliranog podrijetla kad ne ispunjavaju uvjete za proizvodnju određene kakvoće proizvoditi i staviti u promet pod nazivom niže kakvoće ukoliko ispunjavaju uvjete za njegovu proizvodnju.

Članak 43.

Vino u prometu mora sadržavati najmanju količinu ekstrakta bez šećera (u gramima na litru) ovisno o kakvoći i to:

Kakvoća vina				
Boja vina	Kakvoća vina			
	stolna	sa i bez oznake	kvalitetna	vrhunska
kontrol. podrijetla				
bijelo vino	15 g/l	17 g/l	18 g/l	
ružičasto vino	16 g/l	18 g/l	19 g/l	
crno vino	17 g/l	19 g/l	20 g/l	

Članak 44.

Vino s oznakom kontroliranog podrijetla, pored uvjeta iz ovoga Pravilnika, moraju ispunjavati i posebne uvjete o sadržaju alkohola, ekstrakta bez šećera i drugih sastojaka kako je to utvrđeno rješenjem za označavanje vina s oznakom kontroliranog podrijetla i u elaboratu koji je sastavni dio rješenja.

Članak 45.

Vino u prometu mora sadržavati slijedeću najmanju količinu pepela izraženog u gramima na litru i to:

Vino	Stolno oznakom kon- troliranog podrijetla	Stolno s oznakom kontroliranog podrijetla	Kvalitetno s oznakom kontroliranog podrijetla	Vrhunsko s oznakom kontroliranog podrijetla
bijelo	1,2	1,2	1,4	1,6
ružičasto		1,3	1,3	1,5 1,6
crno	1,6	1,6	1,7	1,8

Članak 46.

(1) Vino u prometu mora sadržavati:

1. ukupnih kiselina, izraženih kao vinska kiselina, najmanje 4,5 g/l i najviše 14 g/l;

2. šećera (u gramima na litru; g/l):

- suho vino sadrži u pravilu najviše 4 g/l neprevrelog šećera. Suho vino s visokim prirodnim kiselinama može imati i veću količinu neprevrelog sladora, koja može biti jednaka sadržaju kiselina (izraženih kao vinska kiselina u g/l), povećan za 2 g/l, a najviše može imati 9 g/l.

- polusuho vino sadrži u pravilu od 4 do 12 g/l neprevrelog sladora. Vino s visokim sadržajem kiselina može imati i veću količinu neprevrelog sladora, koja može biti jednaka ukupnom sadržaju kiselina (izraženih kao vinska kiselina u g/l), povećan za 10 g/l, a najviše može imati 18 g/l.

- poluslatko vino sadrži u pravilu od 12 do 50 g/l neprevrelog sladora i

- slatko vino sadrži preko 50 g/l neprevrelog sladora.

3. glicerola: najmanje 5,0 g/l,

4. tanina (u gramima na litru; g/l) najviše do:

- bijelo vino 0,5 g/l,

- ružičasto 1,5 g/l,

- crno vino 4,0 g/l.

Izuzetno kod crnih vina količina tanina može biti veća od 4,0 g/l, pod uvjetom da ta povećana količina tanina ne utječe negativno na organoleptička svojstva vina.

5. sumporaste kiseline, najviše 350 mg/l ukupno, od čega slobodne sumporaste kiseline najviše 30 mg/l;

- vina s manje od 4 g/l neprevrelog šećera:

- bijela i ružičasta najviše 210 mg/l,

- crna najviše 160 mg/l ukupne sumporaste kiseline.

6. sulfata, izraženog kao kalijev sulfat, najviše 1,0 g/l,

7. limunske kiseline najviše 1,0 g/l,

8. olova, najviše 0,3 mg/l,

9. cinka, najviše 5,0 mg/l,

10. srebra, najviše 0,1 mg/l,

11. bakra, najviše 1,0 mg/l,

12. kadmija, najviše 0,01 mg/l,

13. arsena, najviše 0,2 mg/l,

14. antimona, najviše 0,2 mg/l,

15. aluminijska, najviše 10 mg/l,

16. kroma, najviše 0,1 mg/l,

17. željeza, najviše 10 mg/l u bijelim, 15 mg/l u ružičastim i 20 mg/l u crnim vinima,

18. nikla, najviše 0,1 mg/l,

19. natrija, najviše 20 mg/l (kao čistog Na),

20. fluora, najviše 1,0 mg/l,

21. broma (ukupnog) najviše 1,0 mg/l,

22. broma organskog ne smije sadržavati,

23. bora, kao borne kiseline, najviše 80 mg/l,

24. sorbitola, najviše 100 mg/l,

25. histamina najviše 2,0 mg/l,

26. fosforne kiseline najviše 1000 mg/l,

27. klorida do 100 mg/l,

28. ukupnih fenola: bijela vina do 500 mg/l,

ružičasta vina do 2000 mg/l,

crna vina do 5.500 mg/l.

(2) Ako je natrij svojstven za određeno vinogradarsko područje, rješenjem za označavanje vina s oznakom kontroliranog podrijetla može se dopustiti veća količina natrija u vinu.

Članak 47.

(1) Ne smije se stavljati u promet bolesno vino i vino s manom.

(2) Bolesno vino i vino s manom je vino kod kojeg je nastala takva promjena organoleptičkih, kemijskih i fizikalnih svojstava da ono više nije prikladno za piće (prelom, prisustvo sumporovodika, miris na plijesan, vinski cvijet, mliječno kiselo vrenje ili zavrelica, sluzavost, octikavost, oksidiranost i talog).

(3) Octikavo vino je vino u kojem hlapljive kiseline (izražene kao octena kiselina), po odbitku sumporaste kiseline i ugljičnog dioksida prelaze:

a) za stolna vina (bijelo, ružičasto i crno) sa sadržajem alkohola do 10 volumnih %: 1,1 g/l;

b) za vino sa sadržajem alkohola preko 10 volumnih %: 1,1 g/l za 10 volumnih % alkohola + 0.06 g/l za svaki daljnji volumni postotak alkohola;

c) za vina s oznakom kontroliranog podrijetla: 1,0 g/l.

(4) Vino se smatra bolesnim i kad količina hlapljivih kiselina izraženih kao octena kiselina, ne prelazi vrijednost iz stavka 3. ovoga članka, ako se hlapljive kiseline (octikavost), mogu utvrditi organoleptičkom ocjenom (okusom). U tom slučaju mjerodavna je ocjena Zavoda.

Članak 48.

(1) Vino se smatra bolesnim ili s manom ako sadrži mikroorganizme, mutnoće i talog stranog podrijetla.

(2) Ako je u vinu utvrđeno veće zamućenje i veća količina taloga vinskog podrijetla (soli vinske kiseline, boja i sl.), vino se smatra neispravno dorađenim i odnjegovanim.

(3) Ako je manja količina vinskog taloga svojstvena određenoj kakvoći vina i kao takva predviđena rješenjem o davanju dopuštenja za označavanje vina, vino se ne smatra neispravno dorađenim ili neispravno odnjegovanim.

Članak 49.

Vino koje ne sadrže propisanu količinu stvarnog alkohola, ekstrakta bez šećera, ukupnih kiselina, glicerola, tanina, pepela i drugih sastojaka ne može se stavljati u promet za izravnu potrošnju, već se može koristiti za preradu u vinski ocat i destilaciju, ovisno o tomu za koju uporabu ispunjavaju uvjete.

Članak 50.

(1) Ministarstvo može na prijedlog Zavoda dopustiti proizvođaču da masulju ili moštu doda šećer ili koncentrirani mošt ako je zbog loših vremenskih prilika sadržaj groždanog šećera u masulju ili moštu manji od prosječnog (članak 18. stavak 1. točka 1. Zakona o vinu).

(2) Prosječan sadržaj šećera podrazumjeva sadržaj šećera u grožđu ostvaren na odgovarajućem području za odgovarajuću sortu u toku najmanje pet godina, izuzimajući one godine kada je dodavan šećer.

(3) U slučaju iz stavka 1. ovoga članka šećer se može dodavati u količini koja je potrebna da se postigne normalni slador za određenu sortu i određeno područje, ali ne više od 3,4 kg šećera na 100 litara mošta, ili 3 kg šećera na 100 kg masulja, osim u zoni B, gdje se može dodati najviše 4,2 kg šećera na 100 litara mošta.

(4) Koncentrirani mošt se može dodavati moštu ili masulju u količini potrebnoj da se postigne normalni sadržaj sladora za određeno područje ili sortu, ali najviše da se sadržaj alkohola u vinu od tako obogaćenog mošta poveća za 2,0 volumna %, odnosno 2,5 vol. % u zoni B.

(5) Moštu i masulju kome je dodan šećer ili koncentrirani mošt, kao i vinu dobivenom od takvog mošta ne smije se povećati kiselost.

(6) Vrhunsko vino ne smije se proizvoditi od mošta ili masulja kojima je dodavan šećer ili koncentrirani mošt.

(7) Proizvođač koji je u jednoj godini došećeravao mošt, dužan je u narednoj godini rezidbom ostaviti 10% manje pupova od veličine određene u elaboratu o zaštiti, odnosno smanjiti prirod za 10%, i za tu količinu dobiti rješenje o puštanju u promet.

Članak 51.

(1) Prijedlog Zavoda (članak 18. stavak 1. Zakona o vinu) mora se zasnivati na podacima dobivenim praćenjem kretanja sadržaja šećera i kiselina u grožđu pojedinih sorata kroz vrijeme od najmanje 15 dana prije roka određenog za berbu grožđa, a prema stanju na dan propisan za početak berbe grožđa.

(2) Prijedlog Zavoda iz stavka 1. ovoga članka mora sadržavati podatke koja vina se proizvode od grožđa sorata za koje se traži doslađivanje.

(3) Na prijedlog Zavoda Ministarstvo izdaje rješenje kojim dopušta doslađivanje mošta ili masulja proizvođačima određenog područja.

(4) Rješenje Ministarstva sadrži količinu šećera, odnosno koncentriranog mošta kojim se smije mošt, odnosno masulj dosladiti, te naziv vina koje će se iz tog mošta proizvesti.

(5) Proizvođač je dužan najmanje tri dana prije dodavanja šećera ili koncentriranog mošta obavjestiti nadležnog vinarskog inspektora.

Članak 52.

(1) Vino koje sadrži hlapljivih kiselina izraženih kao octena kiselina iznad dozvoljene količine, a najviše do 2,0 g/l može se upotrijebiti za proizvodnju vinskog destilata i vinskog alkohola.

(2) Vino koja sadrži hlapljivih kiselina izraženih kao octena kiselina preko 2,0 g/l može se upotrijebiti samo za proizvodnju vinskog octa i tehničkog alkohola.

Članak 53.

(1) Stolno vino te stolno i kvalitetno vina s oznakom kontroliranog podrijetla može se dokiseljavati odnosno odkiseljavati i to:

- u zoni B djelomično odkiseljavati;
- u zoni C 1 i C 2 djelomično dokiseljavati i odkiseljavati;
- u zoni C3 djelomično dokiseljavati.

(2) U proizvodnji vrhunskog vina ne smije se obavljati dokiseljavanje ili odkiseljavanje.

2. PREDIKATNA VINA

Članak 54.

(1) Ministarstvo izdaje rješenje za puštanje u promet predikatnih vina na zahtjev proizvođača (članak 5. Zakona o vinu). Uz zahtjev proizvođač mora priložiti mišljenje Zavoda. Mišljenje Zavoda mora sadržavati datum berbe, sadržaj sladora, rezultate kemijske analize i organoleptičke ocjene, te rokove stavljanja u promet.

(2) Predikatna vina ne mogu se stavljati u promet prije prvog ožujka (kasna berba) odnosno prije prvog svibnja za ostale predikate slijedeće godine po provedenoj berbi.

Članak 55.

(1) Elementi utvrđivanja kakvoće vina, koji moraju biti navedeni u svjedodžbi za puštanje u promet su slijedeći:

- težina mošta (preračunato) u o Oechsle,
- relativna gustoća vina d(20/20),
- stvarni sadržaj alkohol u vol %,
- ukupni alkohol (preračunato) u vol %,
- reducirajući slador (kao invertni slador) u g/l,
- saharoza (kvalitativno),
- ukupni suhi ekstrakt u g/l,
- ukupni suhi ekstrakt bez sladora u g/l,
- ukupne kiseline (izražene kao vinska kiselina) u g/l,
- hlapljive kiseline (izražene kao octena kiselina) u g/l,
- glicerol u g/l,
- limunska kiselina u g/l,
- slobodna sumporasta kiselina u mg/l,
- ukupna sumporasta kiselina u mg/l,
- pepeo u g/l.

(2) Uz elemente iz stavka 1. ovoga članka za vino kasne berbe i izborne berbe još i ukupni fosfor u g/l, a za vino izborne berbe bobica, izborne berbe suhih bobica i za ledeno vino još i glukonska kiselina u g/l.

Članak 56.

(1) Predikatno vino mora imati:

- stvarni alkohol najmanje 5 volumnih %,
- slobodnu sumporastu kiselina:
- kasna berba najviše 50 mg/l,
- izborna berba najviše 60 mg/l,
- izborna berba bobica, izborna berba suhih bobica i ledeno vino najviše 75 mg/l.
- ukupnu sumporastu kiselina:
- kasna berba: najviše 300 mg/l,
- izborna berba: najviše 350 mg/l,
- izborna berba bobica, izborna berba suhih bobica i ledeno vino najviše 400 mg/l.

(2) Ove količine dopuštene su samo u predikatnim vinima koja sadrže 5 ili više g/l reducirajućeg sladora (preračunatog kao invertni). Ukoliko je sadržaj sladora manji, onda je gornja granica sadržaja ukupne sumporaste kiseline 210 mg/l za bijela i ružičasta vina, odnosno 160 mg/l za crna vina.

(3) Hlapljive kiseline (izražene kao octena kiselina) u vinima: "izborna berba bobica", "izborna berba prosušenih bobica" i "ledeno vino" ne smiju prelaziti 1,8 g/l.

(4) Ostali parametri kakvoće identični su onima za kvalitetno odnosno vrhunsko vino predviđenim elaboratom o zaštiti.

Članak 57.

Predikatno vino mogu proizvoditi samo oni proizvođači koji su tjedan dana, a najmanje 48 sati prije početka berbe, a za ledeno vino najkasnije do 9 sati na dan berbe, svoju namjeru prijavili tijelu iz članka 17. ovoga Pravilnika.

3. ARHIVSKO VINO

Članak 58.

(1) Arhivsko vino je vino koje je odležalo najmanje 5 godina, od čega najmanje tri godine u boci.

(2) Vino iz stavka jedan ovoga članka proizvodi se isključivo od grožđa namjenjenog proizvodnji kvalitetnog i vrhunskog vina s oznakom kontroliranog podrijetla te predikatnog vina.

(3) Namjeru za arhiviranje vina proizvođač prijavljuje Zavodu prije stavljanja vina u arhivu.

Članak 59.

(1) Proizvođač koji drži vinski arhiv mora imati za to prikladne prostorije.

(2) Prikladnost prostorija utvrđuje tijelo iz članka 17. ovoga Pravilnika.

Članak 60.

Na zahtjev proizvođača i mišljenja Zavoda Ministarstvo izdaje rješenje o puštanju u promet arhivskog vina.

4. SPECIJALNO VINO

Članak 61.

Specijalno vino je: desertno vino, likersko vino i aromatizirano vino.

Članak 62.

(1) Desertno vino je proizvod alkoholnog vrenja masulja ili mošta od svježeg, prezrelog ili prosušenog grožđa vinove loze, bez dodataka ili s dodatkom vinskog alkohola, vinskog destilata ili koncentriranog mošta.

(2) Vinski alkohol i vinski destilat smije se upotrebiti u proizvodnji desertnog vina u količini koja postiže najviše 8,0 volumnih % stvarnog alkohola u ukupnom sadržaju alkohola. Desertno vino mora sadržavati najmanje 15 volumnih % stvarnog alkohola i odgovarajuću količinu neprevrelog šećera koji bi preveden u alkohol povećao količinu alkohola na najmanje 18,0 i najviše 25,0 volumnih %, pri čemu se 1 kg šećera računa kao 0,59 volumnih % alkohola. Takvo vino mora sadržavati najmanje 18,0 g/l ekstrakta bez šećera.

Članak 63.

Likersko vino je proizvod alkoholnog vrenja droždine (masulja) ili mošta od grožđa vinove loze uz dodatak koncentriranog mošta, alkoholiziranog mošta (mistela), vinskog destilata ili vinskog alkohola čiji sadržaj stvarnog alkohola iznosi od 15,0 do 22,0 volumnih % alkohola i ukupnog alkohola najviše 27,5 volumnih % te ekstrakta bez šećera najmanje 18,0 g/l.

Članak 64.

Aromatizirano vino je proizvod dobiven posebnim postupkom uz dodatak vinskog destilata i dopuštenih mirisnih i gorkih djelova biljaka i materijala biljnog podrijetla. Ova vina moraju sadržavati najmanje 70% prirodnog vina, suhog ekstrakta bez šećera 10,0 g/l, te stvarnog i ukupnog alkohola kao likerska vina.

Članak 65.

Desertno vino proizvedeno bez ikakvih dodataka može, pod ostalim uvjetima za zaštitu kontroliranog podrijetla vina propisanim ovim Pravilnikom, nositi oznaku kontroliranog podrijetla.

5. PJENUŠAVO VINO

Članak 66.

Pjenušavo vino je vino koje uz ostale propisane sastojke sadrži i povećanu količinu ugljičnog dioksida, a zbog čega se pri otvaranju boce razvija obilna pjena.

Članak 67.

Pjenušava vina su:

1. prirodno pjenušavo vino,
2. prirodno biser vino i
3. gazirano pjenušavo vina.

Članak 68.

Stvarni sadržaj alkohola u pjenušavom vinu ne smije biti manji od 9,5 volumnih %, a ukupni sadržaj alkohola ne smije biti veći od 17,5 volumnih %.

Članak 69.

(1) Prirodno pjenušavo vino i prirodno biser vino su vina čiji je sadržaj i pritisak ugljičnog dioksida u boci proizveden isključivo naknadnim vrenjem šećera u vinu.

(2) Naknadno vrenje se postiže:

1. klasičnom metodom vrenja u boci i
2. metodom vrenja u tankovima.

Članak 70.

Prirodno pjenušavo vino je vino koje u boci kod 20oC ima tlak od najmanje 3,5 bara, a u bocama od 0,25 l najmanji pritisak je 3,0 bara, dok najveći tlak ne smije biti veći od 7 bara.

Članak 71.

Prirodno biser vino je prirodno pjenušavo vino koje pri 20o C u boci ima tlak od najmanje 1,0 do najviše 2,5 bara.

Članak 72.

Gazirano pjenušavo vino je vino kome je prilikom punjenja u boce dodan ugljični dioksid.

Članak 73.

Gazirano pjenušavo vino je vino koje ima tlak ugljičnog dioksida kod 20o najmanje 3,5 bara, a u bocama od 0,25 litara najmanje 3,0 bara, dok najveći tlak ne smije prijeći 7,0 bara.

Članak 74.

(1) Radi postizavanja odgovarajućeg sadržaja neprevrelog sladora pjenušavim se vinima može nakon završenog naknadnog vrenja dodati ekspedicioni liker. U svom sastavu ekspedicioni liker može sadržavati šećer (slador), vinski destilat ili odležani vinjak, kvalitetno stabilno vino, desertno vino i druge dopuštene tvari.

(2) U prirodnom pjenušavom vinu sadržaj ukupne sumporaste kiseline smije iznositi do 250 mg/l, od čega slobodne sumporaste kiseline do 20 mg/l.

(3) Dodavanjem ekspedicionog likera smije se pjenušavom vinu povećati sadržaj alkohola najviše za 0,5 volumnih postotaka.

(4) Odstupanje stvarnog alkohola u pjenušavom vinu izraženog u volumnim postocima, označenog na deklaraciji proizvoda, može maksimalno iznositi 0,8 vol. %.

Članak 75.

Pjenušavo vino se prema sadržaju šećera dijeli na:

- extra brut sadrže manje od 6 g/l neprevrela sladora,
- brut sadrže manje od 15 g/l neprevrela sladora,
- extra sec sadrže između 12 i 20 g/l neprevrela sladora,
- sec (suho) sadrže između 17 i 35 g/l neprevrela sladora,
- demi sec (polusuho) između 33 i 50 g/l neprevrela sladora i
- doux (slatko) sadrže više od 50 g/l neprevrela sladora.

Članak 76.

(1) Prirodno pjenušavo vino može nositi oznaku kvalitetnog vina s oznakom kontroliranog podrijetla.

(2) Gazirano pjenušavo vino može nositi oznaku stolnog vina s oznakom kontroliranog podrijetla.

Članak 77.

Oznakom kontroliranog podrijetla mogu se označavati samo pjenušava vina koja su proizvedena u skladu s odredbama članka 14. do 19. ovoga Pravilnika.

c) Uvjeti za davanje dopuštenja za proizvodnju

specijalnog i pjenušavog vina

Članak 78.

(1) Proizvodnjom specijalnog i pjenušavog vina mogu se baviti pravne i fizičke osobe upisane u Upisnik, koje imaju za to odvojene posebne prostorije, tehnička sredstva i uređaje potrebne za proizvodnju određenog specijalnog ili pjenušavog vina i osigurani stručni nadzor nad proizvodnjom.

(2) Odredbe članka 44, 45. i 46. ovoga Pravilnika odgovarajuće se primjenjuju i na uvjete proizvodnje specijalnog i pjenušavog vina.

(3) Ministarstvo daje dopuštenje za proizvodnju specijalnog i pjenušavog vina na temelju zahtjeva proizvođača i mišljenja Zavoda.

(4) Zahtjev iz stavka 3. ovoga članka mora sadržavati: opis proizvoda koji se namjerava proizvoditi, tehnološki postupak proizvodnje, sirovine i druga sredstva koja će se upotrebljavati u proizvodnji, od toga koja će sredstva sam proizvođač proizvoditi, a koja nabavljati gotova, koje će oznake proizvod nositi, veličinu i vrstu staklenih boca odnosno drugih posuda u kojima će se proizvod stavljati u promet, opis prostorija u kojima će se obavljati proizvodnja te opis opreme kojom raspolaže za tu proizvodnju.

(5) Zahtjev se podnosi Ministarstvu putem Zavoda.

(6) Na temelju zahtjeva proizvođača i uvida na mjestu događaja Komisija predlaže Ministarstvu donošenje rješenja o proizvodnji specijalnih ili pjenušavih vina.

(7) U rješenju kojim se dopušta proizvodnja specijalnog ili pjenušavog vina određuje se koje se specijalno odnosno pjenušavo vino može proizvoditi, koja se sredstva i postupci mogu upotrebljavati u toj proizvodnji i koje uvjete vino mora ispunjavati u prometu.

6. DRUGI PROIZVODI OD GROŽĐA I VINA

Članak 79.

(1) Alkoholno neprevreli proizvodi od grožđa jesu:

1. mošt,
2. konzervirani mošt,
3. koncentrirani mošt,
4. karamelizirani mošt i
5. alkoholizirani mošt.

(2) Mošt je proizvod dobiven od muljanog grožđa cijedenjem prirodnim putem ili prešanjem, čiji stvarni sadržaj prirodnog alkohola iznosi do 2 volumna %.

(3) Konzervirani mošt je mošt kod kojeg je alkoholno vrenje zaustavljeno dopuštenim kemijskim sredstvima ili fizikalnim postupcima.

(4) Koncentrirani mošt je proizvod dobiven djelomičnim oduzimanjem vode moštu ili konzerviranom moštu postupkom hlađenja ili ukuhavanja. Takav mošt mora kod 20oC imati specifičnu težinu najmanje 1,24.

(5) Karamelizirani mošt je proizvod dobiven djelomičnim oduzimanjem vode moštu ili konzerviranom moštu postupkom ukuhavanja. Takav mošt mora kod 200 C imati specifičnu težinu najmanje 1,33.

(6) Alkoholizirani mošt je mošt kod kojeg je dodavanjem vinskog alkohola (rafinirani ili nerafinirani) ili vinskog destilata spriječeno alkoholno vrenje, a sadrži najmanje 12 volumnih % stvarnog alkohola.

Članak 80.

(1) Vino s nižim postotkom alkohola je stolno vino koje u prometu mora sadržavati najmanje 7 volumnih % stvarnog alkohola i najmanje 9 volumnih % ukupnog alkohola.

(2) Vino iz stavka 1. ovoga članka može sadržavati ugljični dioksid dobiven isključivo naknadnim vrenjem. Takvo vino mora u boci kod 200 imati tlak ne manji od 1 i ne više od 2,5 bara.

(3) Vino iz stavka 1. ovoga članka može biti i vino kome je prilikom punjenja u boce dodan ugljični dioksid, a pritisak u boci mora biti jednak kao i za proizvode iz stavka 2. ovoga članka.

Članak 81.

Vino za destilaciju je vino iz članka 49. ovoga Pravilnika i sva ostala vina namjenjena destilaciji.

Članak 82.

Vino za proizvodnju octa je vino koje odgovara kvaliteti propisanoj za proizvodnju octa i namijenjeno je za proizvodnju octa.

8. PROIZVODI DESTILACIJE

Članak 83.

Proizvodi destilacije alkoholno prevrelih proizvoda od grožđa jesu:

1. rakije: komovica (dropica), lozovača, vinovica i droždenka,
2. vinski destilat,
3. vinski alkohol (rafinirani i nerafinirani) i
4. vinjak.

Članak 84.

(1) Komovica je rakija proizvedena destilacijom prevrelog dropa (komine) od svježeg grožđa i sadrži:

- stvarnog alkohola od 35 do 55 volumnih %,
- ekstrakta do 6 g/l,
- ukupne kiseline, kao octene kiseline od 200 do 1.000 mg/l apsolutnog alkohola,
- estera, kao etil estera octene kiseline, od 1.000 do 5.000 mg/l apsolutnog alkohola,
- metil alkohola od 0,2 do 2,0 volumnih % računato na apsolutni alkohol,
- viših alkohola od 1.400 do 5.500 mg/l apsolutnog alkohola,
- aldehida od 100 do 500 mg/l apsolutnog alkohola,
- furfurola do 30 mg/l apsolutnog alkohola i

- izdašnost najmanje 1: 1.300.

(2) Lozovača je rakija proizvedena destilacijom prevrele droždine (masulja) od svježeg grožđa i sadrži:

- stvarnog alkohola od 35 do 55 volumnih %,

- ekstrakta do 6 g/l,

- ukupne kiseline, kao octene kiseline od 200 do 1.000 mg/l apsolutnog alkohola,

- estera, kao etil estera octene kiseline, od 1.000 do 5.000 mg/l apsolutnog alkohola,

- metil alkohola od 0,15 do 1,50 volumnih % računato na apsolutni alkohol,

- viših alkohola od 1.500 do 5.500 mg/l apsolutnog alkohola,

- aldehida od 50 do 500 mg/l apsolutnog alkohola,

- furfurola do 30 mg/l apsolutnog alkohola i

- izdašnost najmanje 1: 650.

(3) Vinovica je rakija proizvedena destilacijom vina bez ili vina s dodatkom do 30% vina od dropa i sadrži:

- stvarnog alkohola od 35 do 55 volumnih %,

- ekstrakta do 6 g/l,

- ukupne kiseline, kao octene kiseline od 200 do 1.000 mg/l apsolutnog alkohola,

- estera, kao etil estera octene kiseline, od 800 do 3.500 mg/l apsolutnog alkohola,

- metil alkohola od 0,10 do 0,70 volumnih % računato na apsolutni alkohol,

- viših alkohola od 1.500 do 5.200 mg/l apsolutnog alkohola,

- aldehida od 70 do 500 mg/l apsolutnog alkohola,

- furfurola do 25 mg/l apsolutnog alkohola i

- izdašnost najmanje 1: 500.

(4) Droždenka je rakija proizvedena destilacijom vinskog taloga i sadrži:

- stvarnog alkohola od 35 do 55 volumnih %,

- ekstrakta do 6 g/l,

- ukupne kiseline, kao octene kiseline od 200 do 1.000 mg/l apsolutnog alkohola,

- estera, kao etil estera octene kiseline, od 1.000 do 5.000 mg/l apsolutnog alkohola,

- metil alkohola od 0,30 do 1,20 volumnih % računato na apsolutni alkohol,

- viših alkohola od 1.500 do 5.500 mg/l apsolutnog alkohola,

- aldehida od 100 do 500 mg/l apsolutnog alkohola,

- furfurola do 30 mg/l apsolutnog alkohola i

- izdašnost najmanje 1: 500.

Članak 85.

(1) Vinski destilat je proizvod dobiven destilacijom vina ili vina za preradu koja nemaju više od 2 g/l hlapljivih kiselina, izraženih kao octena kiselina i sadrži:

- stvarnog alkohola od 54 do 72 volumna %,
- ekstrakta od 0,2 do 5,0 g/l,
- ukupne kiseline, kao octene kiseline od 50 do 1.000 mg/l apsolutnog alkohola,
- estera, kao etil estera octene kiseline, od 500 do 2.500 mg/l apsolutnog alkohola,
- metil alkohola do 0,25 volumnih % računato na apsolutni alkohol,
- viših alkohola od 1.500 do 5.000 mg/l apsolutnog alkohola,
- aldehida od 40 do 400 mg/l apsolutnog alkohola,
- furfurola do 20 mg/l apsolutnog alkohola,
- sumpornog dioksida do 50 mg/l,
- permanganatni indeks: nula i
- izdašnost najmanje 1: 300.

(2) Vinski alkohol je proizvod dobiven destilacijom vina ili drugih alkoholno prevrelih proizvoda od grožđa čiji stvarni sadržaj alkohola iznosi najmanje 90 volumna % (rafinirani alkohol).

Nerafinirani vinski alkohol je proizvod čiji je stvarni sadržaj alkohola od 72 do 90 volumnih %.

(3) Vinjak je proizvod dobiven starenjem (odležavanjem) vinskog destilata u dodiru sa hrastovim drvom i sadrži:

- stvarnog alkohola od 38 do 45 volumnih %,
- ekstrakta od 1,5 do 16 g/l,
- ukupne kiseline, kao octene kiseline od 100 do 1.000 mg/l apsolutnog alkohola,
- estera, kao etil estera octene kiseline, od 500 do 3.000 mg/l apsolutnog alkohola,
- metil alkohola do 0,25 volumnih % računato na apsolutni alkohol,
- viših alkohola od 1.500 do 5.000 mg/l apsolutnog alkohola,
- aldehida od 40 do 500 mg/l apsolutnog alkohola,
- furfurola do 30 mg/l apsolutnog alkohola,
- sumpornog dioksida do 25 mg/l,
- permanganatni indeks: od 3,0 do 24 i
- izdašnost najmanje 1: 400.

Članak 86.

(1) Radi poboljšanja kakvoće, okusa, mirisa, ekstrakta i boje te smanjenja alkohola, vinjaku se mogu u toku proizvodnje (starenja vinskog destilata) dodavati tvari i to:

- destilirana ili omekšana voda (za smanjenje sadržaja alkohola),
- saharoza (za povećanje ekstrakta) do 10 g/l,
- karamel (za povećanje boje) do 1 g/l,
- otopine (macerati) i poboljšivači proizvedeni od plodova, stabljika, korijenja i drugih dijelova biljaka izluženih u vinskom destilatu ili vinskom alkoholu.

(2) Rakijama se mogu dodavati stabljike, korijenje i drugi dijelovi biljaka ili njihove otopine (macerati) proizvedene u toj rakiji.

(3) Poboljšivači iz stavka 1. i stavka 2. ovoga članka ne smiju biti škodljivi za ljudsko zdravlje.

Članak 87.

(1) Proizvod destilacije alkoholno prevrelog proizvoda od grožđa mora biti odgovarajuće bistroće, bezbojnosti ili odgovarajuće boje za odnosnu vrstu proizvoda te imati miris i okus svojstven za odnosnu vrstu proizvoda.

(2) Proizvod iz stavka 1. ovoga članka smije sadržavati u jednoj litri volumena najviše:

- 10 miligrama ukupno željeza i bakra,
- 0,5 miligrama cinka,
- 0,5 miligrama olova,
- 5 miligrama kositra i
- 30 miligrama cijanovodične kiseline.

9. SPOREDNI PROIZVODI U PRERADI GROŽĐA I PROIZVODNJI VINA

Članak 88.

(1) Sporedni proizvodi u preradi grožđa i proizvodnji vina su:

1. kom (drop),
2. vinski talog,
3. vinski kamen i
4. sjemenje grožđa.

(2) Kom (drop) je ostatak čvrstih dijelova nakon izvršenog ocjeđivanja droždine (masulja) koji nakon vrenja sadrži na 100 kg do 5,5 litara čistog alkohola i najmanje 40% suhe tvari.

(3) Vinski talog je proizvod koji ostane u posudi nakon pretakanja vina i sadrži na 100 kg do 10 litara čistog alkohola i do 20% suhih tvari.

(4) Vinski kamen je nataložena sol vinske kiseline i drugih netopivih sastojaka vina koji nastaje na stijenkama posude u vidu kristala ili praha.

(5) Sjemenje grožđa je proizvod dobiven odvajanjem sjemenki iz koma (dropa).

VIII. OZNAČAVANJE VINA I DRUGIH PROIZVODA OD GROŽĐA I VINA

1. OZNAČAVANJE VINA

Članak 89.

(1) Na vinskim posudama u kojima se obavlja proizvodnja, njega ili dorada vina moraju biti oznake:

1. naziv kakvoće vina (član 3. stavka 2. Zakona o vinu),
2. sorte, ako se radi o sortnim vinima,
3. količine vina u posudi,
4. da je vino u postupku bistrenja kalijevim ferocijanidom (žutokrvna sol) ako se obavlja bistrenje i
5. drugih svojstava vina kad je to propisom određeno.

(2) Proizvođač je dužan sve sudove u podrumu označiti brojevima i veličinom (zapremina).

Članak 90.

Mošt, vino i drugi proizvodi od grožđa te proizvodi od vina moraju u prometu imati na boci, posudi odnosno drugoj ambalaži u kojoj se stavlja u promet oznake određene ovim Pravilnikom.

Članak 91.

(1) Stolno vino u prometu mora imati oznaku:

1. tvrtke, odnosno imena proizvođača,
2. kvalitete: "stolno vino",
3. količine vina u boci u litrama,
4. sadržaja alkohola (u volumnim postocima),
5. zemlje podrijetla,
6. godine berbe i
7. broja boce iz članka 23. stavka 1. ovoga Pravilnika.

(2) Pored oznake iz stavka 1. ovoga članka, može se dodati i:

1. posebno ime vina,
2. zaštitni znak,
3. datum punjenja i
4. boja vina.

(3) Oznake iz stavka 1. ovoga članka moraju biti lako uočljive, a naročito oznake pod 2. i 5, koje moraju biti pisane slovima najmanje dvostruko većim od ostalih oznaka.

Članak 92.

(1) Vino s oznakom kontroliranog podrijetla u prometu mora imati oznaku:

1. naziva vina,
2. tvrtke, odnosno imena proizvođača,

3. zaštićenog imena i znaka prema članku 23. Zakona o vinu,
4. vinorodnog područja (regija, podregija, vinogorje ili položaj) odakle potječe,
5. sadržaja alkohola (u volumnim postocima),
6. sadržaja šećera (izraženog kao: suho, polusuho, poluslatko ili slatko vino),
7. kakvoće izražene kao: stolno, kvalitetno ili vrhunsko vino,
8. godine berbe
9. zemlje podrijetla
10. broja boce iz članka 23. stavak 1. ovoga Pravilnika
11. količine vina u boci u litrama
12. "kontrolirano podrijetlo" i naziv tijela i broj rješenja kojim je dozvoljeno označavanje vina oznakom kontroliranog podrijetla ("Odobriilo Ministarstvo poljoprivrede i šumarstva rješenjem br. ...").

(2) Pored oznaka iz stavka 1. ovoga članka, može se dodati i oznaka:

1. boje vina (bijelo, ružičasto, ili crno vino),
2. sorte, odnosno sorata od kojih je vino proizvedeno,
3. tradicionalnog (specifičnog) načina proizvodnje i
4. priznanja i odlikovanja dobivenih na priznatim nacionalnim i međunarodnim sajmovima i izložbama vina.

Ova odličja mogu stajati samo ako se odnose na berbu koja se nalazi u boci.

(3) Stolno vino s oznakom kontroliranog podrijetla može nositi oznaku vinorodnog područja podregije i vinogorja.

Članak 93.

Pored oznaka propisanih u članku 91, stavku 1. ovoga Pravilnika, vina s oznakom kontroliranog podrijetla mogu nositi i posebnu oznaku kakvoće za vina dozrijevana u drvetu - barrique, kao i oznake dodatne kontrole kakvoće u obliku zaštićenih znakova kakvoće, prema propisima za dodjelu tih znakova.

Članak 94.

(1) Oznake iz članka 91. stavka 1. točke 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9. i 11. ovoga Pravilnika moraju se nalaziti na glavnoj etiketi.

(2) Na glavnoj etiketi mora se nalaziti i oznaka "kontroliranog podrijetla", dok oznaka naziva tijela i broj rješenja kojim je dopušteno stavljanje vina u promet može se nalaziti ili na glavnoj ili na informativnoj etiketi.

(3) Oznaka godine berbe mora se nalaziti ili na glavnoj etiketi ili na prsnoj etiketi.

(4) Ostale oznake mogu se nalaziti samo na informativnoj etiketi osim oznake sorte.

Članak 95.

Oznake iz članka 91. stavka 1. točke 1, 4. i 7. moraju biti lako uočljive i pisane slovima najmanje dvostruko većim od ostalih oznaka.

Članak 96.

(1) Vrhunsko vino može imati prsnu etiketu smještenu na prijelazu tijela boce u grlo boce.

(2) Na prsnoj etiketi može se nalaziti oznaka godine berbe, oznaka odlikovanja i priznanja, slike, crteži i slično.

Članak 97.

Označavanje vina imenom sorte vinove loze, osim u slučaju iz članka 4. stavka 1. Zakona o vinu, dopušteno je:

1. ako je vino karakterističnih kemijskih i organoleptičkih osobina sorte i odgovarajućih organoleptičkih svojstava značajnih za ekološke uvjete i sortu određenog vinogradarskog područja;

2. ako je vino proizvedeno u potpunosti ili najmanje od 85% grožđa navedene sorte.

Članak 98.

Umjesto oznake imena jedne sorte može se vino označiti imenima najviše dviju sorata ukoliko je proizvedeno isključivo od grožđa tih sorata, time da se na etiketi označi zastupljenost svake sorte (u %).

Članak 99.

Mošt i vino koje se prodaje kao otvorena robe u količini od jedne litre na više mora na posudi iz koje se prodaje imati oznake iz članka 91. stavka 1. odnosno iz članka 92. stavka 1. ovoga Pravilnika.

Članak 100.

(1) Specijalno vino mora u prometu imati slijedeće oznake:

1. tvrtka (naziv) proizvođača,
2. naziv vina,
3. sadržaj alkohola (u volumnim postocima),
4. sadržaj šećera (u gramima na litru) i
5. broj boce na samoljepljivoj traci koja se lijepi preko zatvarača.

(2) Pored oznaka iz stavka 1. ovoga članka, oznake specijalnih vina mogu sadržavati i druge podatke dopuštene za označavanje stolnih vina.

Članak 101.

(1) Pjenušavo vino mora u prometu imati slijedeće oznake:

1. tvrtka (naziv) proizvođača,
2. naziv vina,
3. sadržaj alkohola u vinu (u volumnim postocima),
4. sadržaj šećera u vinu (označiti sukladno čl. 75 ovoga Pravilnika),
5. prirodno ili gazirano,
6. metoda proizvodnje (metoda vrenja u boci, metoda vrenja u tankovima, odnosno proizvedeno dodatkom ugljičnog dioksida) i
7. broj boce na samoljepljivoj traci koja se lijepi oko grla boce koja zatvara kapicu.

(2) Pjenušava vina mogu nositi i druge oznake za označavanje vina određene kvalitete dopuštene propisima o

označavanju vina.

2. OZNAČAVANJE DRUGIH PROIZVODA OD GROŽĐA, MOŠTA I VINA

Članak 102.

Drugi proizvodi od grožđa, mošta i vina (članak 9. Zakona o vinu) moraju u toku proizvodnje i prerade na posudama u kojima su smješteni nositi slijedeće oznake:

1. tvrtka (naziv) proizvođača,
2. naziv proizvoda,
3. namjena proizvoda,
4. osnovni podaci o sadržaju proizvoda (volumni % alkohola, sadržaj šećera i sl.),
5. količina proizvoda u posudi i
6. druga svojstava proizvoda, ako je propisom određeno.

Članak 103.

Drugi proizvodi od grožđa, mošta i vina u prometu moraju imati na boci, posudi odnosno drugoj ambalaži slijedeće oznake:

1. tvrtka (naziv) proizvođača,
2. naziv proizvoda,
3. količina proizvoda u boci, posudi odnosno drugoj ambalaži i
4. osnovni podaci o sadržaju (sastavu) proizvoda propisani ovim Pravilnikom.

Članak 104.

(1) Za označavanje alkoholno neprevrelih proizvoda od grožđa osnovne podatke čine podaci o:

- sadržaju šećera (u gramima na litru) i
- sadržaju alkohola (u volumnim postocima).

(2) Za označavanje konzerviranog mošta osnovne podatke čine i podaci o vrsti i količini kemijskog sredstva, odnosno fizikalnom postupku kojim je zaustavljeno vrenje.

(3) Za označavanje alkoholiziranog mošta osnovne podatke čine i podaci o vrsti i količini dodanog alkohola.

Članak 105.

(1) Za označavanje lozovače i komovice osnovni podaci su slijedeći:

- tvrtka (naziv) proizvođača,
- naziv proizvoda,
- sadržaj alkohola,
- sastojci koji su dodavani rakiji i
- serija i broj boce.

(2) Osim navedenih podataka, uz oznaku rakije mogu se unijeti i drugi podaci koji pobliže označavaju kakvoću i druga svojstva.

(3) Rakija može sukladno članku 22. stavku 2. točki 2. Zakona o vinu nositi i oznaku kontroliranog podrijetla, ako je proizvedena u skladu s odredbama ovoga Pravilnika.

Članak 106.

Za označavanje vinskog destilata osnovne podatke čine podaci o:

- sirovini od koje je proizveden destilat i
- sadržaju alkohola.

Članak 107.

Za označavanje vinskog alkohola osnovne podatke čine podaci o:

- sirovini od koje je proizveden alkohol i
- sadržaju alkohola.

Članak 108.

Za označavanje vinjaka osnovne podatke čine podaci o:

- tvrtka (naziv) proizvođača,
- naziv proizvoda,
- kakvoća vinjaka,
- sadržaj alkohola,
- sadržaj ekstrakta i
- serija i broj boce.

Članak 109.

(1) Kakvoća vinjaka označava se odgovarajućim nazivom.

(2) Nazivom "stari vinjak", "originalni vinjak", "sazreli vinjak" ili "odležali vinjak" može se označiti samo vinjak koji je odležao u hrastovim bačvama ili u dodiru s hrastovinom najmanje tri godine i čiju je proizvodnju i odležavanje nadzirao Zavod.

(3) Uz nazive iz stavka 2. ovoga članka mogu se staviti i zvijezdice kao oznake starosti vinjaka s time da svaka zvijezdica označava jednu godinu starosti.

Članak 110.

Uz oznaku vinjaka mogu se unijeti i podaci o sorti ili kontroliranom podrijetlu vina od kojeg je proizveden vinski destilat upotrebljen za proizvodnju vinjaka, ako je proizveden u skladu s odredbama ovoga Pravilnika.

Članak 111.

(1) Vino i drugi proizvodi od grožđa i vina u prometu moraju biti obilježeni sukladno odredbama Zakonu o vinu i ovoga Pravilnika.

(2) Brojevi boca iz članaka 23, 24. i 25. ovoga Pravilnika stavljaju se na boce:

- a) u vidu trake koja se lijepi preko zatvarača, a proizvođačima je osigurava Zavod,
 - b) u vidu markice koja se lijepi na kapicu ili krunski zatvarač i proizvođačima je osigurava Zavod.
- (3) Proizvođač odlučuje kojim će se načinom koristiti pri označavanju svojih proizvoda.

IX. POSEBNI UVJETI ZA STAVLJANJE U PROMET POJEDINIH PROIZVODA OD GROŽĐA I VINA

Članak 112.

Mošt, vino i drugi proizvodi od grožđa, proizvodi od vina koji se stavljaju u promet radi nastavka postupka proizvodnje, dorade, njege ili punjenja u boce kao i mošt, vino i drugi proizvodi od grožđa te proizvodi od vina koji se u toku proizvodnje premještaju iz jednog objekta u drugi, moraju u ispravi koja ih prati u prometu zadržavati sve oznake kao u postupku proizvodnje.

Članak 113.

(1) Mošt se može staviti u promet za izravnu potrošnju u staklenim posudama do 60 litara, bez originalnog zatvarača, samo ako je proizveden iz dotične godine berbe, ali najkasnije do 1. prosinca u tekućoj godini proizvodnje.

(2) Proizvod iz stavka 1. ovoga članka u prometu ne smije nositi oznaku kontroliranog podrijetla.

Članak 114.

Specijalno vino može se stavljati u promet za izravnu potrošnju samo u staklenim bocama do pet litara volumena i s originalnim zatvaračem.

Članak 115.

(1) Pjenušavo vino se može staviti u promet za izravnu potrošnju u staklenim bocama do 6 litara volumena i s originalnim zatvaračem (čepom) od pluta, ekspanzirane plutovine ili plastike.

(2) U posebnim prigodama može se dopustiti stavljanje u promet pjenušavog vina u većim pakovanjima, ali ne većim od 16 litara.

Članak 116.

Boce za pjenušava vina moraju biti odgovarajuće kvalitete i debljine stakla tako da podnose tlak od najmanje 8 bara.

Članak 117.

(1) Slike, crteži, izrazi, riječi i drugi znakovi upotrijebljeni za označavanje vina i drugih proizvoda od grožđa i vina, ili navedeni u ispravama koje prate proizvod, moraju se temeljiti na odgovarajućim ispravama, kojima su utvrđena svojstva koja se označavaju i ne smiju upućivati na svojstva proizvoda koja on nema.

(2) Označavanje vina i drugih proizvoda imenom, slikom, riječima ili znakom koji upućuje na podrijetlo vina s određenog vinogradarskog područja dozvoljeno je rješenjem o zaštiti kontroliranog podrijetla vina.

(3) Oznaka tradicionalnog (specifičnog) načina proizvodnje vina može se staviti na etiketu samo ako se proizvodnja obavlja na način i po postupku koji se razlikuje od uobičajenog i specifičan je za proizvodnju tog vina u odnosu na druga vina i druga vinogradarska područja; ako proizvođač raspolaže odgovarajućom dokumentacijom da je proizvodnja obavljena na označeni način, te ako je proizvodnju nadzirao Zavod i o tome dao svoje mišljenje.

Članak 118.

Godina berbe može se označiti samo ako je berba i prerada grožđa od kojeg potječe vino obavljena u označenoj godini. Vino koje nosi oznaku godine berbe mora sadržavati najmanje 85% vina iz naznačene godine berbe.

Članak 119.

Rakija se može staviti u promet za izravnu potrošnju u staklenim bocama i u staklenim posudama do pet litara volumena s originalnim zatvaračem.

Članak 120.

Vinjak se može staviti u promet za izravnu potrošnju u staklenim bocama do dvije litre volumena s originalnim zatvaračem.

Članak 121.

(1) Rakija i vinjak u prometu moraju ispunjavati ove uvjete:

1. da su bistri, bezbojni ili da imaju boju svojstvenu vrsti rakije odnosno vinjaka,
2. da imaju miris i okus svojstven odgovarajućoj vrsti rakije odnosno vinjaka,
3. da nemaju neprijatan miris i okus,
4. da su ispravno dorađeni i
5. da ne sadrže nedozvoljena strana tijela (djelove zatvarača, čepa i sl).

Članak 122.

(1) Drugi proizvodi iz članka 9. staka 1. točke 1.,2.,5. i 7. Zakona o vinu ne mogu se staviti u promet za neposrednu potrošnju.

(2) Proizvodi iz stavka 1. ovoga članka mogu se staviti u promet samo za daljnju doradu ili preradu.

Članak 123.

Oznake odlikovanja i priznanja (nagrade, medalje, diplome i sl.) mogu se staviti na etiketu samo ako su dobivene na priznatim nacionalnim ili međunarodnim izložbama i sajmovima, ako korisnik oznake posjeduje urednu ispravu o tome da su dodijeljene proizvodu koji se označava.

Članak 124.

Smatra se da proizvod sadrži označenu količinu alkohola ako odstupanja nisu veća od 0,5 volumnih %.

Članak 125.

(1) Stvarni je alkohol onaj alkohol koji se nalazi u proizvodu, ne uzimajući u obzir onu količinu alkohola koja bi se dobila vrenjem zaostalog (neprevrelog) šećera.

(2) Potencijalni je alkohol onaj alkohol koji bi nastao vrenjem zaostalog (neprevrelog) šećera u proizvodnji obračunat na osnovi faktora 0,59 (1% šećera = 0,59% alkohola).

(3) Ukupni je alkohol zbroj stvarnog i potencijalnog alkohola u proizvodu.

X. EVIDENCIJE U PROIZVODNJI I PROMETU VINA I PROIZVODA OD GROŽĐA I VINA

Članak 126.

(1) Proizvođači iz članka 13. stavka 1. Zakona o vinu dužni su voditi odgovarajuću evidenciju, koja osigurava podatke koji omogućuju praćenje ulaska u proizvodnju, preradu i doradu: grožđa, mošta i vina; podatke o vrsti, količini i kakvoći proizvedenog proizvoda, te podatke o vrsti i količini upotrebljenih enoloških sredstava.

(2) Evidencija iz prethodnog stavka sadrži i podatke o punjenju vina u boce, o prodaji, uključivo i prodaju proizvoda kao otvorene robe. Evidencija treba osigurati podatke o kupcu: naziv i sjedište, količina, vrsta, kakvoća i datum

isporučenih proizvoda.

(3) Proizvođači su dužni izvjestiti Zavod o stanju zaliha na dan 30. 06 i 31.12. tekuće godine. Izvješće moraju poslati do 15. 07. tekuće, odnosno do 15. 01. naredne godine.

Članak 127.

Proizvođač droždine (masulja), mošta i vina dužan je voditi evidenciju o nabavljenim i upotrebljenim količinama šećera i koncentriranog mošta prema obrascu br. 4.

Članak 128.

Proizvođač vina vodi evidenciju o bistrenju mošta i vina kalijevim ferocijanidom (žutokrvna sol) prema obrascu br. 5.

Članak 129.

(1) Izvoznik mošta i vina i drugih proizvoda od grožđa, te proizvoda od vina dužan je voditi evidenciju o izvozu koja osigurava podatke o tvrtki (nazivu) i sjedištu inozemnog kupca te o vrsti, količini i kakvoći isporučenog proizvoda prema obrascu 6.

(2) Uvoznik vinskog grožđa, mošta, vina i drugih proizvoda od grožđa i vina dužan je voditi evidenciju koja omogućava praćenje proizvoda od ulaska u proizvodnju, preradu, doradu, punjenje i zalihu i prodaju vina i drugih proizvoda od grožđa i vina sukladno obrascima 7. i 8.

Članak 130.

Obrasci od 1 do 12 tiskani su uz Pravilnik i čine njegov sastavni dio.

XI. UZIMANJE UZORAKA PROIZVODA OD GROŽĐA I VINA I ENOLOŠKIH SREDSTAVA

Članak 131.

Uzimanje uzoraka mošta, vina i drugih proizvoda od grožđa i vina (u daljnjem tekstu: proizvod) i enoloških sredstava u obavljanju nadzora nad provedbom Zakona o vinu obavlja se na način propisan ovim Pravilnikom.

1. NAČIN UZIMANJA UZORAKA

Članak 132.

(1) Od proizvoda koji se nalaze u posudi u količini većoj od potrebne za uzorak, uzorak se uzima tako da sadrži približno jednaku količinu proizvoda uzetu s vrha, sredine i dna posude.

(2) Ako je proizvod u postupku proizvodnje, uzorak se uzima tako da on predstavlja proječan sadržaj proizvoda od kojeg se uzima uzorak.

(3) Od proizvoda koji se nalazi u posudi s originalnim zatvaračem u količini koja približno odgovara količini potrebnoj za uzorak, kao uzorak uzima se cijela posuda (boca).

Članak 133.

(1) Od enološkog sredstva pakiranog u količini većoj od potrebne za uzorak, uzorak se uzima tako da sadrži približno jednaku količinu sredstva uzetu s vrha, sredine i dna pakovanja.

(2) Od enološkog sredstva koje se nalazi u originalnom pakovanju količine koja približno odgovara količini potrebnoj za uzorak, kao uzorak uzet će se cijelo pakovanje.

Članak 134.

(1) Uzorci proizvoda koji je podložan brzim promjenama, a nisu u originalnom pakovanju, moraju se konzervirati

sredstvom koje ne utječe na svojstva koja se trebaju analizirati, pretražiti ili ocijeniti.

(2) Za konzerviranje uzoraka mošta i vina mogu se upotrijebiti:

- nistatin (mikostatin) u količini do 50 mg/l,
- natrijev benzoat, u količini do 1 g/l,
- 40% tni formaldehid u količini od 1 mililitra na litru i
- gorušičino ulje, u količini od 1 do 3 mililitra na litru.

(3) Uzorci mošta i vina konzervirani sredstvima iz stavka 2. ovoga članka mogu se koristiti samo za utvrđivanje sadržaja alkohola te šećera i drugih slatkih tvari upotrebljenih u proizvodnji.

(4) Na etiketi kojom je označen uzorak mora biti naznačeno kojim sredstvom i kojom količinom je konzerviran.

Članak 135.

(1) Posude (boce) u koje se stavlja uzorak proizvoda ili enološkog sredstva moraju biti čiste, tj. isprane u čistoj vodi i u proizvodu odnosno tekućem enološkom sredstvu od kojeg se uzima uzorak.

(2) Posuda u koju se stavlja uzorak enološkog sredstva mora biti takva da osigurava uzorak od kemijskih promjena, fizičkog onečišćenja i rasipanja.

(3) Veličina posude mora približno odgovarati potrebnoj količini uzorka.

Članak 136.

(1) Uzorci koji nisu u originalnom pakovanju pakiraju se, zatvaraju i pečate tako da se ne može doći do sadržaja uzorka bez povrede pečata. Uzorak se može na odgovarajući način i plombirati.

(2) Pečaćenje uzorka obavlja se rastaljenim pečatnim voskom u koji se utiskuje suhi žig ureda čiji inspektor obavlja pečaćenje. Kada se uzorak plombira, na plombi mora biti utisnut znak ureda čiji inspektor obavlja plombiranje.

Članak 137.

(1) Uzeti se uzorak označava pričvršćivanjem etikete na uzorak tako da ju se ne može skinuti bez povrede pečata odnosno plombe.

(2) Etiketa mora sadržavati slijedeće podatke:

- naziv ili opis proizvoda od kojeg je uzet uzorak,
- tvrtku (naziv) odnosno ime i prezime vlasnika proizvoda od kojeg je uzet uzorak,
- mjesto i objekt u kojem je uzet uzorak,
- naziv ureda čiji je inspektor uzeo uzorak i
- datum uzimanja uzorka.

Podaci na etiketi moraju biti ispisani na način i sredstvom da se ne mogu neopaženo mijenjati ili brisati.

2. BROJ UZORAKA KOJI SE UZIMA

Članak 138.

(1) Od vina i alkoholno neprevrelih proizvoda od grožđa u staklenim bocama do jedne litre volumena s originalnim zatvaračem uzima se četiri uzorka.

(2) Od vina, alkoholno neprevrelih proizvoda od grožđa te vina za proizvodnju octa i vina za destilaciju koje se nalazi u posudi većoj od dvije litre volumena uzimaju se četiri uzorka od po jedne litre.

Članak 139.

(1) Od proizvoda destilacije alkoholno prevrelih proizvoda (članak 9. stavak 1. točka 6. Zakona o vinu) i od predikatnih vina (članak 5. stavak 2. Zakona o vinu) u staklenim bocama s originalnim zatvaračem do 0,5 litara volumena uzimaju se četiri uzorka.

(2) Ako je proizvod iz stavka 1. ovoga članka u staklenim bocama s originalnim zatvaračem većim od 0,5 litara volumena ili u drugim posudama bez originalnog zatvarača, uzimaju se četiri uzorka od 0,2 do 0,5 litara.

Članak 140.

(1) Od enoloških sredstava uzimaju se četiri uzorka u originalnom pakovanju ili četiri uzorka po 100 grama.

(2) Na izričiti zahtjev vlasnika proizvoda odnosno enološkog sredstva, koji mora biti unijet u zapisnik o uzimanju uzoraka, uzet će se kao uzorak originalno pakiran proizvod veće količine od propisane.

(3) Kad se uzorak proizvoda uzima iz posude bez originalnog zatvarača, a količina proizvoda je manja od količine potrebne za određeni broj uzoraka, uzet će se najmanje jedan uzorak količine koja može biti i manja od propisane.

Članak 141.

(1) O uzimanju uzoraka sastavlja se zapisnik u koji se unosi:

- tvrtka (naziv) odnosno ime i prezime vlasnika proizvoda,
- oznaka objekta u kojem se nalazi proizvod od kojeg je uzet uzorak,
- opis proizvoda i ambalaže u kojem se nalazi proizvod,
- opis uzorka (ambalaže, oznake na uzorku i načinu osiguravanja originalnosti uzorka - zapečaćen, zaplombiran) i
- druge važne okolnosti.

(2) Zapisnik se sastavlja u četiri jednaka primjerka od kojih se jedan primjerak uručuje vlasniku proizvoda, drugi primjerak se prilaže uz uzorke, treći primjerak se koristi u naknadno pokrenutom postupku, a četvrti primjerak ostaje u bloku.

(3) Prije zaključenja zapisnik će se pročitati prisutnima uz napomenu da imaju pravo i sami pregledati zapisnik i stavljati svoje primjedbe. Na kraju zapisnika navest će se da je zapisnik pročitao i da nisu stavljenе nikakve primjedbe, a ako jesu, ukratko će se upisati sadržaj primjedbi.

Članak 142.

(1) Jedan uzorak se ostavlja vlasniku proizvoda od kojeg je uzet uzorak, jedan uzorak pohranjuje kod sebe inspektor, a ostali uzorci služe za analizu, pretrage i ocjenjivanje.

(2) U slučaju kad je zbog okolnosti navedene u članku 140. stavak 3. ovoga Pravilnika uzet manji broj uzoraka od potrebnog, vlasniku proizvoda se ne mora ostaviti uzorak.

Članak 143.

(1) Uzorak koji je ostavljen vlasniku proizvoda od kojeg je uzorak uzet, služi vlasniku proizvoda za superanalizu.

(2) Vlasnik proizvoda od kojeg je uzet uzorak dužan je na zahtjev inspektora dostaviti mu svoj primjerak uzorka radi superanalize.

Članak 144.

(1) Sadržaj količine proizvoda smještene u jednoj (istoj) posudi od koje je uzet uzorak ima se smatrati istim kao sadržaj uzorka.

(2) Ako se proizvod nalazi u bocama ili drugim posudama s originalnim zatvaračem koje nose istu oznaku na etiketi ili na drugoj ispravi koja prati proizvod, a kod oznake serije punjenja i isti broj serije, smatra se da je sadržaj proizvoda u svim tako označenim bocama ili posudama jednak sadržaju uzorka uzetog iz jedne ili više isto tako označenih boca ili posuda.

(3) Odredbe stavka 2. ovoga članka primjenjuju se i na proizvod koji se nalazi u posudama koje nisu s originalnim zatvaračem.

3. DOSTAVA UZORAKA NA ANALIZU I OCJENJIVANJE

Članak 145.

Za analizu dostavlja se Zavodu jedan uzorak proizvoda, a ako se zahtijeva i ocjenjivanje proizvoda, dostavljaju mu se dva uzorka proizvoda (jedan za analizu, a drugi za organoleptičko ocjenjivanje).

Članak 146.

(1) Uz uzorke koji se dostavljaju na analizu i ocjenjivanje prilaže se i jedan primjerak zapisnika.

(2) Ako službena osoba odluči uzorke dostaviti na analizu i ocjenjivanje pod šifrom, uz uzorke koji se dostavljaju Zavodu ne prilaže se zapisnik o uzimanju uzoraka, već dopis kojim se samo naznačuju neophodni podaci o proizvodu (vrsta proizvoda, njegov opis i drugi potrebi podaci za obavljanje analize i ocjenjivanja).

Članak 147.

S uzoraka koji se dostavljaju na analizu i ocjenjivanje Zavodu pod šifrom, službena osoba skida sve oznake koje upućuju na proizvođača ili vlasnika proizvoda od kojeg su uzeti uzorci, a na uzorke stavlja posebnu etiketu koja sadrži šifru uzorka (redni broj evidencije o šifriranim uzorcima) i oznaku ureda koji dostavlja uzorke na analizu i ocjenjivanje.

Članak 148.

Skidanje originalnih oznaka i etiketa uzoraka i šifriranje uzoraka obavlja se u prisustvu rukovoditelja ureda čiji je inspektor uzeo uzorke ili u prisustvu druge osobe koju on za to ovlasti.

Članak 149.

(1) O uzorcima koji se pod šifrom dostavljaju na analizu i ocjenjivanje vodi se posebna evidencija.

(2) Evidencija iz stavka 1. ovoga članka sadrži:

- redni broj evidencije (koji je ujedno i broj šifre uzorka),
- tvrtku (naziv) odnosno ime i prezime vlasnika proizvoda,
- kratki opis proizvoda,
- vanjski opis uzorka,
- oznaku (broj i datum) zapisnika o uzimanju uzoraka i
- popis službenih osoba koje su prisustvovala šifriranju uzoraka.

(3) Evidenciji o šifriranim uzorcima prilaže se jedan primjerak zapisnika o uzimanju uzoraka.

(4) šifriranje uzoraka i evidencija o šifriranim uzorcima predstavlja službenu tajnu.

Članak 150.

(1) Vlasnik proizvoda ili enološkog sredstva čiji je uzet uzorak može zahtijevati da se na superanalizu dostavi uzorak koji on kod sebe čuva, pod uvjetom da na uzorku nije povređen pečat, odnosno plomba i drugo što bi moglo dovesti u sumnju istovjetnost uzorka s uzorkom koji je uzeo inspektor i da svoj uzorak dostavi nadležnom inspektoru u roku u kojem ima pravo zahtijevati superanalizu.

(2) Inspektor će rješenjem odbiti obavljanje superanalize, ako mu vlasnik proizvoda dostavi neispravan uzorak.

Članak 151.

Odredbe ovoga Pravilnika o dostavljanju uzorka na analizu i ocjenjivanje primjenjuju se i na dostavljanje uzoraka na superanalizu.

4. UZIMANJE UZORAKA U POSTUPKU STAVLJANJA U PROMET I DOBIVANJA OZNAKE KONTROLIRANOG PODRIJETLA

Članak 152.

(1) Za stavljanje u promet vina i drugih proizvoda od grožđa i vina uzorke uzima predstavnik Zavoda.

(2) Ako je proizvod obrađen i pripremljen za punjenje, a nije napunjen u boce i nalazi se u jednoj ili više posuda, uzima se prosječan uzorak koji predstavlja uzorak te količine vina. Uzima se četiri boce od 0,75 ili jedne litre za analizu i organoleptičku ocjenu.

(3) Uzorci se pečate tako da se do sadržaja boce ne može doći bez povrede pečata. Uzorci se i na drugi način mogu plombirati ili osigurati da se do sadržaja u boci ne može neopaženo doći.

(4) Ako je proizvod napunjen u boce, uzima se prosječan uzorak od četiri boce.

(5) Proizvođač sam snosi troškove analize i ocjene u slučaju kada zahtjeva ponovnu analizu i organoleptičku ocjenu.

Članak 153.

(1) Za dobivanje rješenja za označavanje proizvoda oznakom kontroliranog podrijetla, uzorke uzima Komisija koja provjerava podatke iz elaborata.

(2) Komisija uzima uzorak od 12 boca i dostavlja ih Zavodu na analizu i organoleptičku ocjenu.

(3) Troškove analize i organoleptičke ocjene snosi podnositelj zahtjeva.

(4) Ako proizvođač zahtjeva ponovnu analizu i ocjenu sam snosi troškove analize i ocjene.

XII. ZAVRŠNE ODREDBE

Članak 154.

Stupanjem na snagu ovog Pravilnika prestaje važiti "Pravilnik o rajonizaciji vinogradarskih područja, proizvodnji i prometu grožđa i proizvoda od grožđa i vina te označavanju i zaštiti geografskog porijekla, imena i oznake vina" (Narodne novine 34/78).

Članak 155.

Ovaj Pravilnik stupa na snagu osmoga dana od dana objave u "Narodnim novinama", s tim da su proizvođači dužni označavanje svojih proizvoda dobivenih iz roda 1996. usaglasiti s odredbama ovoga Pravilnika najkasnije do 15. siječnja 1997. godine odnosno do stavljanja proizvoda u promet.

Klasa: 011-2/96 - 1/187

Urbroj: 525 - 01- 96 - 1

Zagreb, 11. studenoga 1996.

Ministar
Matej Janković, v. r.