

# MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE

1183

Na temelju članka 11. stavka 5., članka 12. stavka 4., članka 14. stavka 3., članka 20. stavka 8., članka 22. stavka 3., članka 23. stavka 4., članka 24. stavka 8., članka 25. stavka 5., članka 26. stavka 5., članka 27. stavka 4., članka 28. stavka 6., članka 29. stavka 8., članka 49. stavka 6., članka 56. stavka 5., članka 58. stavka 4., članka 59. stavka 4., članka 60. stavka 2., članka 61. stavka 6., članka 62. stavka 7., članka 63. stavka 6., članka 79. stavka 10., članka 80. stavka 6., članka 81. stavka 2., članka 82. stavka 8., članka 92. stavka 3. i članka 93. stavka 7. Zakona o vinu (»Narodne novine«, broj 32/19.) i članka 38. stavka 3. Zakona o sustavu državne uprave (»Narodne novine«, broj 66/19.) ministrica poljoprivrede uz prethodnu suglasnost ministra vanjskih i europskih poslova, donosi

## PRAVILNIK O VINARSTVU

### UVODNE ODREDBE

#### *Predmet Pravilnika*

#### Članak 1.

Ovim Pravilnikom propisuju se odredbe o vođenju vinogradarskog proizvodnog potencijala, ulaznim i izlaznim registrima, rokovima podnošenja obveznih izvjava, najvećim prihvatljivim postotcima za gubitke, izvještavanju o primjeni pojedinih enoloških postupaka i o primjeni pojedinih enoloških sredstava, obveznim podacima i izvješćivanju o odlaganju nusproizvoda, postupcima prije stavljanja na tržište vina, voćnih vina i aromatiziranih proizvoda od vina, načinu uzimanja, označavanja i dostavi uzoraka, metodama analize i ocjenjivanja organoleptičkih svojstava vina, voćnih vina i aromatiziranih proizvoda od vina.

#### Članak 2.

Ovim se Pravilnikom osigurava provedba Provedbene uredbe Komisije (EU) 2018/274 od 11. prosinca 2017. o utvrđivanju pravila za primjenu Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu programa odobravanja nasada vinove loze, certificiranja, ulaznog i izlaznog registra, obveznih izvjava i obavijesti te Uredbe (EU) br. 1306/2013 Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu odgovarajućih provjera i o stavljanju izvan snage Provedbene uredbe Komisije (EU) 2015/561 (SL L 58, 28. 2. 2018.) (u daljnjem tekstu: Provedbena uredba Komisije (EU) 2018/274.

### VINOGRADARSKI REGISTAR

#### *Upis u vinogradarski registar*

#### Članak 3.

(1) Fizičke i pravne osobe koje su u skladu s odredbama članka 24. stavka 1. Zakona o vinu (»Narodne novine«, broj 32/19.) (u daljnjem tekstu: Zakon) obveznici upisa u Vinogradarski registar (u daljnjem tekstu: obveznici) podnose Agenciji za plaćanja u poljoprivredi, ribarstvu i ruralnom razvoju (u daljnjem tekstu: Agencija za plaćanja) zahtjev za upis u Vinogradarski registar prema Obrascu 1. iz Priloga I. ovoga Pravilnika putem AGRONET-a u skladu s uputama koje Agencija za plaćanja objavljuje na svojim mrežnim stranicama.

(2) Agencija za plaćanja čuva povijesne podatke o Vinogradarskom registru najmanje pet vinskih godina od vinske godine na koju se podaci odnose.

## *Podaci koji se vode u vinogradarskom registru*

### Članak 4.

(1) Vinogradarski registar uz podatke iz članka 23. stavka 3. Zakona sadrži i sljedeće podatke o obveznicima:

a) naziv/ime

b) osobni identifikacijski broj (OIB) i/ili MIBPG

c) kontakt podatke obveznika: adresa, telefon, adresa elektroničke pošte

d) kategoriju i potkategoriju kojoj pripadaju obveznici:

– kategorija A koju čine sljedeće potkategorije:

– A1 – vinogradari

– A2 – proizvođači grožđa

– A3 – proizvođači vina

– A4 – prerađivači

– A5 – punitelji boca

– A6 – trgovci

– kategorija B – ugostiteljski objekti iz članka 59. Zakona

– kategorija C – obveznici koje vode ulazne i izlazne registre iz članka 29. Zakona

– kategorija D – destilateri

(2) Obveznik može biti upisan u više kategorija ili potkategorija iz stavka 1. ovoga članka.

(3) Obveznik iz kategorije A, potkategorije A1, A2, A3 i A4 prije upisa u Vinogradarski registar mora biti upisan u Upisnik poljoprivrednika u skladu sa zakonom kojim se određuju ciljevi i mjere poljoprivredne politike, a obveznik iz kategorije A, potkategorije A1 i A2 korištene proizvodne površine mora evidentirati u ARKOD-u.

(4) Uz zahtjev iz članka 3. stavka 1. ovoga Pravilnika obveznici su dužni priložiti sljedeće:

– kategorija A, potkategorija A5 – dokaze o resursima za punjenje boca

– kategorija A6, B i C – obrtnicu ili izvod iz Sudskog registra u slučaju da imaju registriran obrt ili su registrirani kod trgovačkog suda

– kategorija D – dokaze o resursima za proizvodnju destilata te dodatno obrtnicu ili izvod iz Sudskog registra u slučaju da imaju registriran obrt ili su registrirani kod trgovačkog suda.

(5) Agencija za plaćanja na svojim mrežnim stranicama objavljuje Prilog III. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2018/273 od 11. prosinca 2017. o dopuni Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu programa odobravanja sadnje vinove loze, registra vinograda, pratećih dokumenata i certificiranja, ulaznog i izlaznog registra, obveznih izjava, obavijesti i objave informacija o kojima se obavještava te o dopuni Uredbe (EU) br. 1306/2013 Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu odgovarajućih kontrola i kazni, o izmjeni uredaba Komisije (EZ) br. 555/2008, (EZ) br. 606/2009 i (EZ) br. 607/2009 i o stavljanju izvan snage Uredbe Komisije (EZ) br. 436/2009 i Delegirane uredbe Komisije (EU) 2015/560 pod nazivom »Minimalne informacije koje treba sadržavati i koje se ažuriraju u registru vinograda i specifikacije u vezi s tim informacijama iz članka 7.

## *Promjene podataka koji se vode u Vinogradarskom registru*

### Članak 5.

(1) Podaci koji se vode u Vinogradarskom registru mogu se mijenjati:

– po službenoj dužnosti na temelju podataka koje vodi ili njima raspolaže Agencija za plaćanja

– po prijavi promjena podataka koju obveznici podnose putem AGRONET-a prema Obrascu 1. iz Priloga I. ovoga Pravilnika u roku propisanom člankom 24. stavkom 5. Zakona.

(2) U slučaju iz stavka 1. podstavka 1. ovoga članka Agencija za plaćanja će putem AGRONET-a obavijestiti obveznika o unesenim izmjenama.

(3) Kad Agencija za plaćanja, po prijavi korisnika ili po službenoj dužnosti, utvrdi da nastale promjene nisu pravovremeno prijavljene ili da upisani podaci ne odgovaraju stvarnom stanju o tome će obavijestiti Hrvatsku Agenciju za poljoprivredu i hranu (u daljnjem tekstu: Agencija) radi provedbe kontrole na terenu u skladu s člankom 26. stavkom 4. Zakona.

### *Vinogradarski potencijal*

#### Članak 6.

(1) U svrhu evidencije vinogradarskog proizvodnog potencijala obveznici prijavljuju podatke o postojećim površinama vinograda koje posjeduju te njihovo krčenje i/ili novu sadnju u skladu s odredbama članka 22. stavka 1. Zakona, a podaci o vinogradarskom proizvodnom potencijalu vode se u okviru Vinogradarskog registra.

(2) Podaci o postojećim površinama vinograda prijavljuju se prilikom podnošenja zahtjeva iz članka 3. stavka 1. ovoga Pravilnika.

(3) Prijava nove sadnje ili prijava krčenja vinograda prijavljuje se prema Obrascima 2. i 3. iz Priloga I. ovoga Pravilnika u skladu s rokovima iz članka 22. stavka 2. Zakona.

### *Obvezne izjave*

#### Članak 7.

(1) Obvezne izjave iz članka 27. stavka 1. i 2. Zakona podnose se Agenciji za plaćanja putem AGRONET-a u svrhu evidentiranja podataka u Vinogradarskom registru.

(2) U skladu s odredbama članka 24. Provedbene uredbe Komisije (EU) 2018/274 obveznici upisa iz kategorije A, potkategorije A1 i A2 do 15. siječnja svake godine podnose Izjave o berbi Agenciji za plaćanja prema Obrascu 4. iz Priloga I. ovoga Pravilnika.

(3) Ukoliko se berba obavlja nakon datuma iz stavka 2. ovoga članka Agencija za plaćanja će evidentirati naknadno dostavljene podatke.

(4) Iznimno od stavka 2. ovoga članka od obveze podnošenja Izjave o berbi obveznici su izuzeti u slučaju kad cjelokupan urod grožđa isporučuju kao grožđe ili mošt vinariji ili zadruzi, uz uvjet da te zadružne vinarije ili skupine moraju podnijeti Izjavu o proizvodnji te kad sami prerađuju cjelokupan urod grožđa u vino, odnosno kad cjelokupan urod grožđa daju preraditi u svoje ime uz uvjet da proizvedu manje od 10 hektolitara (1000 litara) za potrebe svoje obitelji.

(5) Obveznici upisa iz kategorije A, potkategorije A1 i A2 do 31. srpnja svake godine za vina sa zaštićenim oznakama podnose Agenciji za plaćanja Izjave o očekivanoj berbi iz članka 27. stavka 2. Zakona prema Obrascu 5. iz Priloga I. ovoga Pravilnika.

(6) Obveznici upisa iz kategorije A, potkategorije A3, A4 i A5 do 15. siječnja svake godine podnose Izjave o proizvodnji vina Agenciji za plaćanja prema Obrascu 6. iz Priloga I. ovoga Pravilnika.

(7) U skladu s odredbama članka 23. Provedbene uredbe Komisije (EU) 2018/274, obveznici upisa iz kategorije A potkategorije A3, A4, A5, A6, kategorije B, C i D do 10. rujna svake godine podnose Agenciji za plaćanja Izjavu o zalihama sa stanjem zaliha na 31. srpnja u odgovarajućoj vinskoj godini prema Obrascu 7. iz Priloga I. ovoga Pravilnika.

(8) Iznimno od stavka 7. ovoga članka, Izjavu o zalihama ne moraju podnositi obveznici upisa iz kategorije A, potkategorije A3, A4, A5, A6, kategorije B, C, D, ukoliko u tekućoj godini nije bilo proizvodnje ili nije preostalo zaliha iz prethodnog razdoblja.

## *Izdavanje pratećeg dokumenta*

### Članak 8.

(1) Fizičke ili pravne osobe putem AGRONET-a podnose Agenciji za plaćanja zahtjev za odobravanje pratećeg dokumenta najkasnije 72 sata prije planirane otpreme vinskog proizvoda.

(2) Nakon zaprimanja zahtjeva iz stavka 1. ovoga članka Agencija za plaćanja provjerava podatke u Vinogradarskom registru te izdaje prateći dokument za vino i mošt na temelju podataka iz izjave o proizvodnji, a za grožđe na temelju podataka iz izjave o planiranom urodu ili izjave o berbi.

(3) Agencija za plaćanja odobrava prateći dokument:

- prema Obrascu 8. iz Priloga I. ovoga Pravilnika za prijevoz vinskih proizvoda kao pretpakovina, odnosno
- prema Obrascu 9. iz Priloga I. ovoga Pravilnika za prijevoz vinskih proizvoda kao otvorene robe (rinfuze).

## *Evidentiranje pratećeg dokumenta*

### Članak 9.

Prateći dokument zaštićen je jedinstvenom brojčanom oznakom odnosno referentnim brojem, a nadležni ured Agencije za plaćanja vodi evidenciju pratećih dokumenata prema referentnim brojevima.

## *Prijevoz vinskih proizvoda*

### Članak 10.

(1) Primatelj potvrđuje primitak ulazne količine vinskih proizvoda povratom potpisanog i skeniranog pratećeg dokumenta pošiljatelju.

(2) Pošiljatelj iz stavka 1. ovoga članka dužan je zahtjevu evidentiranom u AGRONET-u priložiti potpisani i skenirani prateći dokument primatelja.

(3) Prilikom povrata preostale količine neprodanih vinskih proizvoda od primatelja prema pošiljatelju sastavlja se zapisnik o neprodanim količinama i povratu koji se prilaže uz prateći dokument iz stavka 1. ovoga članka.

(4) Za svaki daljnji promet vinskih proizvoda od primatelja iz stavka 1. ovoga članka, pošiljku prati komercijalni dokument koji mora sadržavati najmanje sljedeće podatke:

- OIB, naziv i adresu prodavatelja,
- OIB, naziv i adresu kupca,
- broj dokumenta,
- datum,
- opis proizvoda,
- količinu vinskih proizvoda.

(5) Ako pošiljatelj želi tijekom kretanja vinskih proizvoda promijeniti mjesto isporuke, mora naknadno u računalni sustav AGRONET unijeti informaciju o novom mjestu isporuke.

## *Ulazni i izlazni registri*

### Članak 11.

(1) U skladu s odredbama članka 16. Provedbene uredbe Komisije (EU) 2018/274, obveznici upisa iz kategorije A, potkategorije A1, A2, A3, A4, A5, A6, kategorije B, C, D, koje drže proizvode od grožđa i vina u bilo kakve poslovne ili komercijalne svrhe moraju za te proizvode voditi u ulaznim i izlaznim registrima iz članka 29. Zakona podatke koji su propisani Obrascima 10. do 13. iz Priloga I. ovoga Pravilnika.

(2) Obveznik je dužan u skladu s člankom 29. stavkom 1. Zakona u ulazne i izlazne registre unijeti svaki ulaz, odnosno izlaz proizvoda po kategorijama najkasnije u roku od dva dana od primitka ili isporuke.

(3) U skladu s odredbama članka 29. stavka 5. Zakona najveći prihvatljivi postotci za gubitke koji se evidentiraju u registrima mogu iznositi najviše do:

- 1,7 % od isparavanja tijekom skladištenja (rinfuza)
- 10 % za gubitke u postupku prerade
- 12,5 % za gubitke kod promjene kategorije proizvoda.

(4) U registre se moraju evidentirati podaci o osobnoj potrošnji proizvođača i njegove obitelji te moguće slučajne promjene količine proizvoda uključujući dokumentirane skladišne i transportne gubitke koji mogu iznositi najviše do 0,5 %.

(5) Obveznik je dužan u skladu s člankom 29. stavkom 6. Zakona unijeti u registre gubitke iz stavka 3. ovoga članka te o istome poslati putem elektroničke pošte obavijest Agenciji u roku od 24 sata od njihova utvrđivanja.

(6) Obveznici iz kategorije D dužni su u skladu s člankom 60. stavkom 1. Zakona uz obavezu iz stavka 1. ovoga članka voditi evidenciju prema Obrascu 14. iz Priloga I. ovoga Pravilnika.

(7) Svake godine s danom 31. srpnja registri se zaključuju radi izrade godišnje bilance stanja vina.

## PROIZVODNJA VINA

### *Enološki postupci*

#### Članak 12.

(1) Proizvođači su dužni prije provođenja pojedinih enoloških postupaka i obrada iz članka 11. stavka 2. Zakona o njihovoj provedbi obavijestiti Agenciju u pisanom obliku na Obrascu 1. iz Priloga II. ovoga Pravilnika.

(2) U skladu sa stavkom 1. ovoga članka Agenciji je potrebno najaviti provođenje sljedećih enoloških postupaka najkasnije u roku od pet radnih dana prije provođenja postupka:

- Pojačavanje
- Dokiseljavanje
- Otkiseljavanje
- Dealkoholizaciju
- Doslađivanje.

### *Odlaganje nusproizvoda*

#### Članak 13.

(1) Obveznici iz kategorije A, potkategorije A1, A2, A3 i A4 dužni su u skladu s člankom 12. stavkom 1. Zakona pisanim putem obavijestiti Agenciju o planiranom postupanju s nusproizvodima najmanje pet radnih dana prije planiranog postupanja na Obrascu 2. iz Priloga II. ovoga Pravilnika.

(2) Obavijest iz stavka 1. ovoga članka treba sadržavati informaciju o načinu zbrinjavanja nusproizvoda te se pri ispunjavanju obavijesti mora izabrati jedna ili više od sljedećih mogućnosti:

- prodaja
- predaja bez naknade na mjesta za kompostiranje otpada
- na drugi održiv način i primjereno očuvanju okoliša u skladu s posebnim propisima kojima se uređuje postupanje s otpadom i zaštita okoliša
- predaja bez naknade na način održiv i primjeren za očuvanje okoliša

– odlaganje kod registriranih destilatera iz članka 49. Zakona radi postupanja u skladu s člankom 12. stavkom 1. podstavkom 2. Zakona.

### *Kontrola postupanja s nusproizvodima*

#### Članak 14.

(1) Temeljem zaprimanja obavijesti iz članka 13. stavka 1. ovoga Pravilnika djelatnik Agencije kontrolira postupanje s nusproizvodima u skladu s člankom 12. stavkom 1. Zakona.

(2) Tijekom kontrole iz stavka 1. ovoga članka djelatnik Agencije će provjeriti:

– analitičko izvješće o minimalnom sadržaju alkohola koji mora zadovoljavati uvjete propisane člankom 12. stavkom 3. Zakona

– podatke o proizvodnji i količini nusproizvoda u ulazno-izlaznim registrima

– količinu nusproizvoda koji se planiraju zbrinuti s količinama u ulazno-izlaznim registrima i u obavijesti iz članka 13. stavka 1. ovoga Pravilnika

– provodi li se zbrinjavanje nusproizvoda na način kako je to prijavljeno u obavijesti iz članka 13. stavka 1. ovoga Pravilnika.

(3) O obavljenoj kontroli djelatnik Agencije sastavlja zapisnik.

(4) Agencija vodi elektroničku evidenciju o obavijestima iz članka 13. stavka 1. ovoga Pravilnika te o provedenim kontrolama iz stavka 1. ovoga članka.

### *Dodatni postupci i parametri*

#### Članak 15.

Ako se u skladu s člankom 11. stavkom 4. Zakona na prijedlog Savjeta, za hrvatska vina utvrđuju dodatni tehnički parametri kojima se ističu posebna fizikalno kemijska svojstva i sadržaj određenih tvari radi isticanja specifičnosti i kvalitete hrvatskih vina u skladu s člankom 14. stavcima 2. i 3. Zakona njihova je primjena dobrovoljna.

### *Eksperimentalni enološki postupak*

#### Članak 16.

(1) Naknadu za izdavanje mišljenja o eksperimentalnom enološkom postupku odlukom utvrđuje Agencija.

(2) Iznos naknade za izdavanje mišljenja o eksperimentalnom enološkom postupku iz članka 20. stavka 4. Zakona Agencija objavljuje na svojim službenim mrežnim stranicama.

(3) Naknada se uplaćuje u korist Državnog proračuna Republike Hrvatske na poziciju Agencije.

(4) Podnositelj je uz prijavu iz stavka 1. ovoga članka dužan dostaviti Agenciji dokaz o uplati naknade iz stavka 2. ovoga članka.

(5) Na dokazu o uplati naknade iz stavka 2. ovoga članka mora biti naveden datum uplate te svrha uplate koja obvezno mora sadržavati naziv eksperimentalnog enološkog postupka.

### *Neobvezni podaci kod označavanja*

#### Članak 17.

(1) Dopušteno je za opis proizvoda od vinove loze koji nosi zaštićenu oznaku izvornosti (u daljnjem tekstu: ZOI) ili zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla (u daljnjem tekstu: ZOZP) i koji je fermentirao, dozrijevaao ili stario u drvenoj posudi u skladu s člankom 49. stavkom 6. Zakona označiti hrvatska vina neobveznim podacima vezano za uvjete dozrijevanja.

(2) Ako u skladu s člankom 49. stavkom 6. Zakona proizvođač hrvatskih vina sa ZOI ili ZOZP koje je fermentiralo i dozrijevalo u drvenoj posudi, pri označavanju namjerava navoditi uvjete dozrijevanja dužan je u ulazne i izlazne registre iz članka 29. Zakona navesti podatke o načinu dozrijevanja.

(3) Kod korištenja navedenih izraza utvrđuju se organoleptička svojstva i odobravaju prema dokazima o provedbi i trajanju postupaka, a u skladu s pojedinom kategorijom proizvoda.

## USPOSTAVA LABORATORIJA ZA FIZIKALNO KEMIJSKA ISPITIVANJA, UZORKOVANJE I POKRETANJE POSTUPKA ZA STAVLJANJE VINA NA TRŽIŠTE

### *Laboratorij za područje ispitivnja fizikalno kemijskih svojstava*

#### Članak 18.

Ministarstvo nadležno za poljoprivredu (u daljnjem tekstu: Ministarstvo) u skladu s člankom 80. stavkom 3. Zakona donosi rješenje o ovlaštenju za ispitivanje fizikalno kemijskih svojstava vina, voćnih vina i aromatiziranih proizvoda od vina laboratoriju koji zadovoljava uvjete iz članka 80. stavka 1. Zakona i akreditiran je za najmanje sljedeće analize iz područja ovlaštenja:

- ukupna i stvarna alkoholna jakost
- ukupni šećeri izraženi kao fruktoza i glukoza (uključujući saharozu u slučaju biser vina i pjenušavih vina)
- ukupna kiselost
- hlapljive kiseline
- ukupni sadržaj sumporova dioksida
- nadtlak ugljikovog dioksida za biser vina i pjenušava vina.

### *Dokazi o ispunjavanju uvjeta*

#### Članak 19.

(1) Pravna osoba ili njena posebna organizacijska cjelina unutar koje djeluje laboratorij podnosi zahtjev za ovlaštenje laboratorija za ispitivanje fizikalno kemijskih svojstava vina i/ili voćnih vina i/ili aromatiziranih proizvoda od vina na temelju članka 80. stavka 2. Zakona na Obrascu 1. iz Priloga III. ovoga Pravilnika.

(2) Prilikom podnošenja zahtjeva iz stavka 1. ovoga članka podnositelj zahtjeva mora priložiti sljedeće dokaze:

- izvod iz sudskog registra Trgovačkog suda kojim subjekt dokazuje da ima sjedište na području Republike Hrvatske te da je registriran za ispitivanje fizikalno kemijskih svojstava vina i/ili voćnih vina i/ili aromatiziranih proizvoda od vina
- potvrdu Hrvatske akreditacijske agencije o akreditaciji laboratorija u skladu s normom HRN EN ISO/IEC 17025 za provođenje ispitivanja fizikalno kemijskih svojstava vina i/ili voćnih vina i/ili aromatiziranih proizvoda od vina iz članka 18. ovoga Pravilnika.

(3) Ovlaštenje iz članka 80. stavka 3. Zakona vrijedi sve dok laboratorij ima status akreditiranog laboratorija za metode za koje je ovlaštenje iz članka 18. ovoga Pravilnika izdano, a laboratorij je dužan obavijestiti Ministarstvo o svim nastalim promjenama koje mogu utjecati na dobiveno ovlaštenje najkasnije u roku od 15 dana od dana nastanka promjene i o tome dostaviti dokaze pisanim putem.

### *Osposobljavanje o načinu uzimanja uzoraka*

#### Članak 20.

(1) Agencija organizira osposobljavanje o načinu uzimanja uzoraka u postupku podnošenja zahtjeva za izdavanje rješenja iz članka 56. stavka 2. i članka 63. stavka 2. Zakona.

(2) Nakon uspješno završenog osposobljavanja o načinu uzimanja uzoraka iz stavka 1. ovoga članka Agencija će povjeriti/odobriti uzimanje uzoraka osobi koja je:

- predstavnik Agencije ili
- predstavnik laboratorija ovlaštenog u skladu s člankom 80. stavkom 3. Zakona ili
- podnositelj zahtjeva odnosno njegov zaposlenik ili
- predstavnik regionalne organizacije iz članka 51. stavka 1. Zakona.

(3) Osposobljavanje o načinu uzimanja uzoraka iz stavka 1. ovoga članka provodi se u skladu s odredbama propisa kojima se uređuje područje vinarstva i službenih kontrola te smjernica Međunarodne organizacije za vinogradarstvo i vinarstvo »OIV« radi osiguranja kvalitete i reprezentativnosti uzoraka koji predstavljaju prosječan sadržaj uzorkovanog proizvoda, a namijenjeni su provođenju postupaka iz članka 15. i 16. Zakona.

### *Podnošenje zahtjeva za izdavanje rješenja za stavljanje vina i voćnih vina na tržište*

#### Članak 21.

(1) U skladu s člankom 56. stavkom 1. i članka 63. stavka 1. Zakona fizičke i pravne osobe prije stavljanja na tržište dužne su ishoditi rješenje o stavljanju vina na tržište u svrhu čega podnose zahtjev Agenciji prema Obrascima 2. do 6. iz Priloga III. ovoga Pravilnika.

(2) Fizičke i pravne osobe iz stavka 1. ovoga članka popunjavaju zahtjev elektronički koristeći informacijski sustav, u sklopu kojeg se nalaze upute za podnošenje zahtjeva, a koji je dostupan na mrežnim stranicama Agencije.

(3) Nakon administrativne obrade zahtjeva iz stavka 1. ovoga članka Agencija će s podnositeljem zahtjeva dogovoriti pojedinosti vezano za uzimanje i dostavu uzoraka za provođenje fizikalno kemijske analize i organoleptičkog ispitivanja.

(4) Fizikalno kemijsku analizu provode:

- laboratorij ovlašten u skladu s člankom 80. stavkom 3. Zakona ili
- Agencija.

(5) U slučaju iz stavka 4. podstavka 1. ovoga članka laboratorij ovlašten u skladu s člankom 80. stavkom 3. Zakona Agenciji dostavlja uzorke za organoleptičko ispitivanje uz rezultate fizikalno kemijske analize.

(6) U postupku iz članka 56. stavka 1. Zakona, a u slučaju iz članka 20. stavka 2. postavka 2. i stavka 4. podstavka 1. ovoga članka, Agencija će u skladu s člankom 56. stavkom 4. Zakona ovlaštenom laboratoriju podmiriti troškove uzimanja uzorka i troškove provođenja fizikalno kemijskih analiza.

### *Zapremina i obilježavanje uzoraka*

#### Članak 22.

(1) U svrhu provjera iz članka 5. stavka 2. Zakona i/ili provjera iz članka 55. stavka 3. podstavka 2. Zakona, članka 55. stavaka 4. i 6. Zakona i/ili izdavanja rješenja iz članka 56. stavka 2. Zakona i članka 63. stavka 2. Zakona, uzorak mora biti uzet u skladu s odredbama članka 39. stavka 2. Zakona o službenim kontrolama i drugim službenim aktivnostima koje se provode sukladno propisima o hrani, hrani za životinje, o zdravlju i dobrobiti životinja, zdravlju bilja i sredstvima za zaštitu bilja (»Narodne novine«, broj 52/21.) te biti označen minimalno sljedećim podacima:

- ime i prezime podnositelja zahtjeva, odnosno naziv tvrtke
- vrsta i naziv proizvoda
- mjesto na kojem je uzet uzorak
- datum uzimanja uzorka
- podaci o osobi koja je uzela uzorak.

(2) Za fizikalno-kemijsku analizu i/ili za organoleptičko ocjenjivanje se uzima tri istovjetna uzorka odnosno službeni uzorak, uzorak za drugo mišljenje za potrebe stranke i treći referentni uzorak.

(3) Svaki uzorak sastoji se od dva poduzorka volumne zapreminu od 0,50 l do 0,75 l pojedinačno, od kojih je prvi poduzorak namijenjen za fizikalno kemijsku analizu, a drugi za organoleptičko ocjenjivanje.

(4) U svrhu ispunjavanja odredbi iz članka 92. stavka 3. Zakona u provedbi inspekcijskog nadzora iz članka 87. stavka 1. Zakona uzorak mora biti uzet u skladu sa stavicima 1. 2. i 3. ovoga članka.

## USPOSTAVA I RAD KOMISIJA ZA ORGANOLEPTIČKO OCJENJIVANJE VINA

### *Program osposobljavanja ocjenjivača*

#### Članak 23.

(1) Osposobljavanje za organoleptičko ocjenjivanje iz članka 82. stavka 1. točke 3. Zakona provodi visokoobrazovna ustanova iz područja biotehničkih znanosti koja u sklopu studijskih programa, odobrenih od strane ministarstva nadležnog za obrazovanje, izvodi nastavu koja uključuje utvrđivanje kakvoće temeljem senzorskih svojstava i organoleptičke ocjene.

(2) Provjera osposobljenosti iz stavka 1. ovoga članka provodi se na temelju Programa osposobljavanja ocjenjivača iz članka 82. stavka 8. Zakona, a nalazi se u Prilogu IV. ovoga Pravilnika.

(3) Visokoobrazovna ustanova iz stavka 1. ovoga članka nakon uspješno završenog programa izdaje potvrdu o osposobljenosti za organoleptičko ocjenjivanje.

### *Komisija za organoleptičko ocjenjivanje*

#### Članak 24.

(1) Članovi Komisije za organoleptičko ocjenjivanje (u daljnjem tekstu: Komisija) iz članka 81. stavka 1. Zakona su predsjednik, tajnik i pet ocjenjivača.

(2) Članove Komisije imenuje Agencija u skladu s člankom 82. stavkom 7. Zakona.

(3) Komisiju se poziva pisanim putem ili putem elektroničke pošte najmanje šest radnih dana prije održavanja, a iznimno se može sazvati u roku od najmanje tri radna dana prije održavanja.

(4) Članovi komisije su obvezni potvrditi sudjelovanje, a o svojoj spriječenosti obavijestiti Agenciju najmanje tri dana prije održavanja Komisije, osim u izvanrednim okolnostima.

### *Predsjednik Komisije*

#### Članak 25.

(1) Predsjednik Komisije:

- provjerava tehničke uvjete za rad Komisije
- nadzire izgled, otvaranje i temperaturu uzoraka
- nadzire anonimnost uzoraka u ispitivanju
- osigurava pravilan redoslijed ispitivanja
- informira ocjenjivače o uzorku u ispitivanju
- kontrolira izračun rezultata
- određuje ponavljanje ispitivanja kada je to potrebno.

(2) Predsjednik Komisije dužan je ponoviti ispitivanje uzorka u slučaju:

- sumnje u kakvoću zatvaranja uzorka
- kad to zahtijeva većina ocjenjivača

- ako uzorak ne odgovara oznaci u pratećoj dokumentaciji
- ako je uzorak ocijenjen u pogrešnom redoslijedu
- ako postoji drugi opravdan i stručno utemeljen razlog.

### *Tajnik komisije*

#### Članak 26.

(1) Dužnosti tajnika su:

- priprema tehničkih uvjeta za organoleptičko ispitivanje
  - vođenje evidencije uzoraka
  - priprema uzoraka i redoslijeda ispitivanja sukladno propozicijama Međunarodne organizacije za vinogradarstvo i vinarstvo (OIV)
  - organizacija i nadzor rada tehničkog osoblja Komisije
  - izračun rezultata
  - čuvanje dokumentacije Komisije.
- (2) Tajnik s predsjednikom sastavlja Izvješće komisije.
- (3) Tajnik Komisije je zaposlenik Agencije.

### *Ocjenjivači*

#### Članak 27.

Dužnosti ocjenjivača su:

- sudjelovanje u radu komisija sukladno pozivanju
- poštivanje stručnih preporuka u odnosu na profesionalan analitički rad
- informiranje predsjednika Komisije u slučaju prepoznavanja potencijalnog sukoba interesa.

### *Tehničko osoblje*

#### Članak 28.

(1) Dužnosti tehničkog osoblja su:

- osiguranje tehničkih uvjeta za rad Komisije
- točenje i dekantiranje uzoraka i promjena čaša
- čuvanje anonimnosti ocjenjivanja
- ostali tehnički poslovi.

(2) Tehničko osoblje su zaposlenici Agencije.

### *Opći uvjeti ocjenjivanja*

#### Članak 29.

(1) Na početku organoleptičkog ispitivanja u cilju smanjenja subjektivnosti u ocijeni uzoraka ocjenjivači koriste uzorak za ujednačavanje osjetila ocjenjivača i/ili kontrolni uzorak.

(2) Program osposobljavanja i provjere znanja i sposobnosti temelji se na međunarodno prihvaćenim standardima i uključuje korištenje referentnih materijala.

(3) Detaljne postupke o načinu rada Komisije Agencija propisuje Poslovníkom o radu koji odobrava ministarstvo.

## *Predstavljanje uzorka*

### Članak 30.

(1) Prije organoleptičkog ispitivanja uzorka, predsjednik daje ocjenjivačima sljedeće podatke o uzorku:

- godina berbe
- zemljopisno područje proizvodnje (ZOI, ZOZP)
- informacije vezane za specifične tehnologije
- informaciju o predikatnoj berbi
- boju i osnovne analitičke podatke
- sortu ili sortni sastav ukoliko su navedeni.

(2) Uzorci se evidentiraju i ocjenjuju pod šifrom.

(3) Uvid u podatke o uzorku, osim u podatke o nazivu proizvoda, nazivu proizvođača i/ili podnosiocu zahtjeva, imaju samo predsjednik i tajnik.

## *Organoleptičko ocjenjivanje uzoraka*

### Članak 31.

(1) Organoleptičko ocjenjivanje provodi se u skladu s normom ISO/DIS 8589, a degustacijska čaša mora biti u skladu s normom ISO 3591.

(2) Organoleptička ocjena vina, voćnog vina i aromatiziranih proizvoda od vina podrazumijeva:

- ocjenu izgleda vina (boje i bistroće), mirisa i okusa
- perlanje (iskričavost) kod pjenušavog, kvalitetnog pjenušavog vina, kvalitetnog aromatičnog pjenušavog vina, gaziranog pjenušavog vina, biser vina, gaziranog biser vina, biser voćnog vina, uz zadovoljenje parametara iz prethodnog podstavka.

(3) U jednom danu ocjenjivači smiju ocijeniti najviše 50 uzoraka.

(4) Uzorci se ocjenjuju pripremljeni na odgovarajućim temperaturama, i to:

- pjenušava, biser i gazirana vina od 8 °C do 10 °C
- bijela i ružičasta vina od 10 °C do 12 °C
- vina od prosušenog, prezrelog grožđa, aromatizirani proizvodi od vina i voćna vina od 10 °C do 14 °C
- crna (crvena) vina od 15 °C do 18 °C.

## *Metoda DA/NE*

### Članak 32.

(1) Organoleptičko ispitivanje pjenušavog, kvalitetnog pjenušavog vina, kvalitetnog aromatičnog pjenušavog vina, gaziranog pjenušavog vina, biser vina, gaziranog biser vina, likerskog vina, te voćnog vina i aromatiziranih proizvoda od vina sa ZOI ili ZOZP provodi se opisnom metodom »da/ne«.

(2) Odgovorom »da« ocjenjivač potvrđuje pozitivnu kakvoću.

(3) Proizvodi iz stavka 1. ovoga članka mogu dobiti prolaznu ocjenu ukoliko najmanje tri od pet ocjenjivača odgovori s »da«.

(4) Iznimno, metodom iz stavka 1. ovoga članka provodi se organoleptičko ocjenjivanje vina bez oznake zemljopisnog podrijetla u slučaju sumnje da vino ne ispunjava uvjete za stavljanje na tržište u pogledu izgleda (boje i bistroće), mirisa i okusa.

(5) Metodom »DA/NE« ocjenjuje se prema Obrascu 1. iz Priloga IV. ovoga Pravilnika.

## *Metoda 100 bodova*

### Članak 33.

- (1) Organoleptičko ispitivanje vina sa ZOI ili ZOZP, provodi se metodom »100 bodova«.
- (2) Konačan rezultat je medijan.
- (3) Metodom 100 bodova ocjenjuje se prema Obrascu 2. iz Priloga IV. ovoga Pravilnika.
- (4) Najmanji broj bodova za pojedine tradicionalne izraze kojima se označavaju vina proizvedena u Republici Hrvatskoj je sljedeći:
  - »Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (Kvalitetno vino KZP)« – 72 boda
  - »Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (Vrhunsko vino KZP)« – 82 boda.

## *Odbacivanje uzorka*

### Članak 34.

- (1) Uzorak se odbacuje u slučaju kad za bilo koje od organoleptičkih svojstava od najmanje tri ocjenjivača dobije ocjenu iz kolone »loše« kod metode 100 bodova, odnosno odgovor »ne« kod metode »DA/NE«, uz stručno obrazloženje.
- (2) Uzorci mutnih vina te vina s razvijenim manama i bolestima odbacuju se uz obrazloženje.
- (3) Kada uzorak dobije negativnu ocjenu, Agencija donosi rješenje o odbijanju zahtjeva za stavljanje vina na tržište.
- (4) U slučaju kad uzorak zadovoljava uvjete za izdavanje rješenja za stavljanje na tržište, ali ne i za označavanje vina tradicionalnim izrazom sukladno podnesenom zahtjevu, podnositelj zahtjeva se pisanim putem obavještava o rezultatima ispitivanja te se poziva da u roku od sedam dana, od dana primitka obavijesti, dostavi izjavu o prihvaćanju izvještaja ispitivanja.
- (5) Ukoliko podnositelj zahtjeva ne dostavi izjavu o prihvaćanju rezultata ispitivanja u roku iz stavka 4. ovoga članka smatra se da prihvaća rezultate ispitivanja.

## *Postupanje po žalbi*

### Članak 35.

U postupanju po rješenju koje donosi Ministarstvo na temelju žalbe iz članka 56. stavka 3. i članka 63. stavka 5. Zakona, organoleptičko ispitivanje uzorka za drugo mišljenje iz članka 22. stavka 2. ovoga Pravilnika provodi Komisija u kojoj sudjeluju članovi koji nisu sudjelovali u organoleptičkom ispitivanju temeljem kojeg je doneseno rješenje na koje je stranka izjavila žalbu.

## UVJETI PRODAJE

### *Prodaja grožđa*

### Članak 36.

- (1) Obveznicima upisa iz kategorije A, potkategorije A1 i A2 dopušteno je prodavati grožđe na veliko prerađivaču iz potkategorije A3 proizvođači vina ili potkategorije A4 prerađivač, predajom grožđa na mjestu otkupa koje odredi otkupljivač odnosno krajnjem potrošaču prodajom na mjestu proizvodnje u vinogradu ili prodajom na prostoru vlastitog gospodarstva ili na vlastitom prodajnom kiosku gospodarstva.
- (2) Obveznicima iz kategorije A, potkategorije A1 i A2 dopušteno je grožđe prodavati na malo krajnjem potrošaču prodajom na mjestu proizvodnje u vinogradu ili prodajom na vlastitom gospodarstvu ili na vlastitom prodajnom kiosku gospodarstva odnosno na štandovima i klupama izvan tržnica uz javno-prometne površine ili prigodnom prodajom na površinama koje imaju pristup s javno-prometne površine samo na mjestima koje odobri i uz uvjete koje svojom odlukom odredi nadležno tijelo grada ili općine na čijem se području prodaja obavlja.

## *Prodaja mošta i vina kao rinfuze*

### Članak 37.

(1) Obveznicima iz kategorije A, potkategorije A3 dopušteno je prodavati mošt ili vino kao otvorenu robu (rinfuzu) na veliko obvezniku iz potkategorije A3 ili potkategorije A4 prodajom na prostoru vlastitog gospodarstva ili prodajom na vlastitom prodajnom kiosku gospodarstva ili dostavom kupcu.

(2) Obveznicima iz kategorije A, potkategorije A3 dopušteno je prodavati mošt ili vino kao otvorenu robu (rinfuzu) na malo krajnjem potrošaču prodajom na prostoru vlastitog gospodarstva ili prodajom na vlastitom prodajnom kiosku gospodarstva ili dostavom kupcu.

## *Prodaja vina na malo – vinomat*

### Članak 38.

(1) Korištenje automata za vino (vinomata) kao oblika i načina distribucije vina na području Republike Hrvatske predstavlja proširenje načina izravne prodaje proizvoda.

(2) Kod distribucije vina putem automata za vino (vinomata) pristup vinomatu ne smije biti omogućen osobama mlađim od 18 godina, odnosno potrebno je osigurati smještaj vinomata u prostoru u kojem je omogućena prethodna identifikacija osobe.

(3) Prema tehničkim podacima automat za vino ne smije imati negativnih utjecaja na kakvoću proizvoda, odnosno mora osiguravati temperaturni režim čuvanja proizvoda i higijenske uvjete čistoće ambalaže uz osiguravanje da pakovina (pretpakovina) prilikom preuzimanja proizvoda bude nepovratno zatvorena na način sukladan propisima o hrani kojima su propisani uvjeti higijene i sljedivosti hrane.

(4) Svako punjenje vinomata mora biti evidentirano u ulaznim i izlaznim registrima, a aparat mora biti fiskaliziran u skladu s posebnim propisom.

## *Prodaja vina u ugostiteljstvu – otvorena boca*

### Članak 39.

(1) Objekt vrste Vinotočje/Kušaonica, koji se bavi pružanjem ugostiteljskih usluga u seljačkom domaćinstvu, može radi prodaje držati vino kao otvorenu robu u posudama zapremine od 1,5 l do 60 l pod uvjetom da u skladu s propisima kojima se uređuje područje poreza vodi evidenciju nabave i prodaje vina kao otvorene robe s točnim i potpunim podacima.

(2) Za vina iz stavka 1. ovoga članka u prodajnom objektu je dopušteno istovremeno imati otvorenu po jednu posudu s istim vinom iz koje se obavlja prodaja, a na početku i kraju dana mora se evidentirati početna i završna količina vina na Obrascu 1. iz Priloga V. ovoga Pravilnika.

## AROMATIZIRANI PROIZVODI OD VINA

### *Provjera sukladnosti proizvoda*

### Članak 40.

(1) Postupak potvrđivanja sukladnosti provodi se u skladu s normom HRN EN ISO/IEC 17065.

(2) Potvrda o sukladnosti proizvoda sa Specifikacijom proizvoda iz članka 79. stavka 5. Zakona izdaje se podnositelju zahtjeva iz članka 79. stavka 2. Zakona i sadrži sljedeće:

- podatke o proizvođaču (ime, prezime, OIB, adresa)
- naziv ZOZP
- proizvodna godinu
- LOT oznaku

– količinu proizvoda koji se stavlja na tržište.

(3) Zahtjev iz stavka 2. ovoga članka podnosi se prema Obrascu 1. iz Priloga VI. ovoga Pravilnika najkasnije 30 dana prije početka proizvodnje aromatiziranog proizvoda od vina.

(4) Uvjerjenje o sukladnosti pojedine faze proizvodnje sa Specifikacijom proizvoda iz članka 79. stavka 6. Zakona sadrži sljedeće:

– podatke o podnositelju zahtjeva za izdavanje Uvjerenja o sukladnosti (ime, prezime ili naziv podnositelja, OIB/MB, adresa)

– podatke o proizvođaču (ime, prezime, OIB, adresa)

– naziv ZOZP

– proizvodna godinu

– faza proizvodnje

– količina proizvoda za koju se traži uvjerenje.

(5) Ministarstvo vodi evidencije izdanih potvrda odnosno uvjerenja, a na svojim mrežnim stranicama objavljuje podatke o osobi, proizvodu te vremenu važenja izdane potvrde i/ili uvjerenja.

## VOĆNA VINA

### *Kategorije voćnih vina*

#### Članak 41.

Tehnički zahtjevi i fizikalno kemijska svojstva voćnih vina u odnosu na kategorije voćnih vina iz članka 62. stavka 1. Zakona su sljedeći:

1. *voćno vino* je prehrambeni proizvod koji ima sadržaj prirodnog alkohola od najmanje 1,2 % do najviše 18 % vol., a proizvedeno je vrenjem soka ili pulpe svježeg i za to pripremljenog koštičavog, jezgričavog, jagodičastog, bobičastog ili ostalog voća, isključujući vinsko i stolno grožđe

2. *likersko voćno vino* je voćno vino kojem je dodan alkohol voćnog podrijetla i/ili voćna rakija, voćni sok i/ili koncentrirani sok čija je stvarna alkoholna jakost od najmanje 13 % vol., a ukupna alkoholna jakost ne više od 22 % vol

3. *aromatizirano voćno vino* je prehrambeni proizvod dobiven od voćnog vina kojem je dodan voćni sok, koncentrirani voćni sok, alkohol voćnog podrijetla, voćna rakija i šećer (saharoza) pri čemu udio temeljnog vina mora iznositi najmanje 75 % vol. i u čijoj se proizvodnji koriste prirodne arome, prirodni aromatski pripravci kao i aromatične biljke i njihovi plodovi te je dopuštena uporaba aditiva i pomoćnih sredstava u skladu s posebnim propisima, te čija je stvarna alkoholna jakost najmanje 13 % vol., a ukupna alkoholna jakost ne više od 22 % vol

4. *biser voćno vino* je voćno vino čija je stvarna alkoholna jakost najmanje 5 % vol., a u zatvorenim posudama ima tlak otopljenog ugljikovog dioksida od najmanje 1,0 bara do najviše 2,5 bara pri temperaturi od 20°C

5. *pjenušavo voćno vino* je voćno vino koje je dobiveno vrenjem od voćnog soka ili sekundarnom vrenjem od voćnog vina koje, kada se otvori posuda, otpušta ugljikov dioksid koji potječe isključivo od vrenja i ima tlak od najmanje 3,0 bara kao posljedicu otapanja ugljikovog dioksida pri temperaturi zatvorene posude od 20°C

6. *razblaženo voćno vino* je voćno vino kojem je dopušteno dodavanje aroma i bojila u skladu s posebnim propisima te je dobiveno razrjeđivanjem koncentriranog voćnog vina pri čemu ugljikov dioksid koji je sadržan u proizvodu ne mora u potpunosti potjecati od vrenja, a čija je stvarna alkoholna jakost najmanje 4 % vol. do najviše 6 % vol.

### *Upisnik proizvođača voćnih vina*

#### Članak 42.

(1) Fizička ili pravna osoba koja proizvodi i stavlja na tržište voćna vina podnosi Agenciji zahtjev za upis u Upisnik proizvođača voćnih vina (u daljnjem tekstu: Upisnik) iz članka 61. stavka 1. Zakona na Obrascu 2. iz Priloga VI. ovoga Pravilnika.

(2) Fizičkoj ili pravnoj osobi iz stavka 1. ovoga članka, pri upisu u Upisnik, Agencija dodjeljuje jedinstveni upisni broj proizvođača koji služi za identifikaciju.

(3) Upisnikom se upravlja kao računalnom bazom podataka.

(4) Upisnik sadrži sljedeće podatke:

- jedinstveni upisni broj
- podaci o mjestu proizvodnje i kategoriji voćnih vina koju fizička ili pravna osoba proizvodi i stavlja na tržište
- ime, prezime i adresu fizičke osobe ili naziv i sjedište tvrtke
- OIB fizičke osobe ili tvrtke
- matični broj tvrtke
- MIBPG
- vrstu djelatnosti, prema proizvodnji određenih kategorija voćnih vina.

(5) U slučaju neispunjavanja uvjeta iz članka 61. stavka 5. Zakona, Agencija obavještava nadležnog inspektora o nepravilnostima u pogledu dostave podataka u Upisnik proizvođača voćnih vina.

### *Podrumska evidencija voćnih vina*

#### Članak 43.

(1) Fizičke ili pravne osobe koje vode podrumsku evidenciju u skladu s člankom 62. stavkom 4. Zakona moraju u nju bilježiti količinu svake serije, odnosno lota proizvoda te moraju posjedovati odgovarajući prateći dokument za svaki unos ulaznih i izlaznih količina proizvoda.

(2) Podaci za vođenje podrumске evidencije propisani su na Obrascu 3. iz Priloga VI. ovoga Pravilnika.

### *Izjave o proizvodnji i zalihama*

#### Članak 44.

(1) Fizička ili pravna osoba koja proizvodi i stavlja na tržište voćna vina mora u skladu s člankom 61. stavkom 5. Zakona dostavljati Agenciji Izjavu o proizvodnji i Izjavu o zalihama.

(2) Fizička ili pravna osoba koja proizvodi i stavlja na tržište voćna vina popunjava Izjavu o proizvodnji iz stavka 1. ovoga članka na Obrascu 4. iz Priloga VI. ovoga Pravilnika.

(3) Fizička ili pravna osoba koja proizvodi i stavlja na tržište voćna vina popunjava Izjavu o zalihama iz stavka 1. ovoga članka na Obrascu 5. iz Priloga VI. ovoga Pravilnika.

### *Tehnološki postupci u proizvodnji voćnih vina*

#### Članak 45.

(1) U skladu s člankom 62. stavkom 2. podstavkom 1. Zakona, u proizvodnji voćnih vina, dopušteno je primjenjivati sljedeće postupke i obrade:

- prozračivanje i dodavanje kisika
- uvođenje dušika
- toplinska obrada
- centrifugiranje i filtracija, bez ili s inertnim sredstvima za filtriranje uz uvjet da nema nepoželjnih ostataka u tretiranim proizvodima

– korištenje ugljikovog dioksida, argona i dušika, samostalno ili kombinirano, isključivo radi stvaranja inertne atmosfere i obrade proizvoda bez pristupa zraka

– dodavanje sorbinske kiseline i kalijevog sorbata, pod uvjetom da sadržaj sorbinske kiseline u gotovom proizvodu ne prelazi 200 mg/L

– dodavanje ugljikovog dioksida kod proizvodnje razblaženog voćnog vina

– dodavanje L-askorbinske kiseline

– dodavanje limunske kiseline

– dodavanje jabučne ili mliječne kiseline

– dodavanje vinske kiseline

– dodavanje kvasaca

– dodavanje enzima

– dodavanje sredstava za otkiseljavanje

– obrada aktivnim ugljenom najviše do 100 g/hL

– dodavanje polivinil polipirrolidona (PVPP) najviše do 80 g/hL

– dodavanje mliječnih bakterija

– dodavanje kalijevog heksacijanoferata

– bistrenje s jednim ili više sredstava za enološku upotrebu:

– jestiva želatina

– morunji mjehur

– kazein ili kalijev kazeinat

– bjelanjak jajeta

– bentonit

– silicijev dioksid u obliku gela ili koloidne otopine

– kaolin

– tanin

– pektolitički enzimi.

(2) U skladu s člankom 62. stavkom 2. podstavkom 1. Zakona, u proizvodnji voćnih vina, dopušteno je sljedeće:

1. dodavanje šećera, voćnog soka i/ili koncentriranog voćnog soka u takvoj mjeri da sadržaj stvarnog alkohola u trenutku predaje potrošaču ne prelazi 13 % vol.

2. bojanje prirodno crvenog vina od jezgričavog ili bobičastog i koštičavog voća svježim kominama ili sokovima iste skupine voćnih vrsta.

(3) Za proizvodnju likerskog voćnog vina, aromatiziranog voćnog vina, biser voćnog vina i pjenušavog voćnog vina dopušteno je voćnim vinima dodavati šećer ili koncentrirani voćni sok u količini većoj od one propisane u stavku 2. točki 1. ovoga članka.

(4) U skladu s člankom 62. stavkom 2. podstavkom 2. Zakona dopušteno je miješanje voćnih vina različitih voćnih vrsta te dodavanje voćnih sokova različitih voćnih vrsta.

### *Pravila u proizvodnji voćnih vina*

#### Članak 46.

Zabranjeno je:

1. miješanje voćnog vina s pokvarenim ili patvorenim voćnim vinom

2. miješanje voćnog vina s vinom
3. proizvoditi voćno vino od komine ili taloga.

### *Detaljni tehnički zahtjevi prilikom stavljanja na tržište*

#### Članak 47.

(1) Voćno vino koje se stavlja na tržište mora imati:

1. odgovarajuća organoleptička svojstva koja moraju zadovoljavati uvjete u pogledu izgleda (boje i bistroće), mirisa i okusa.
2. ukupnu kiselost najmanje 3,5 g/L izražene kao jabučna kiselina
3. hlapljive kiseline najviše 1,5 g/L izražene kao octena kiselina
4. ekstrakta bez šećera najmanje 15 g/L
5. ukupni sumporov dioksid najviše 200 mg/L
6. slobodni sumporov dioksid najviše 30 mg/L
7. pepeo najmanje 1 g/L.

(2) Iznimno od odredbi stavka 2. ovoga članka razblaženo voćno vino koje se stavlja na tržište mora imati:

1. ukupnu kiselost najmanje 3,0 g/L izražene kao jabučna kiselina
2. ekstrakta bez šećera najmanje 10 g/L
3. pepeo najmanje 0,6 g/L.

### *Skupine voćnih vrsta*

#### Članak 48.

(1) Svrstavanje pojedinih voćnih vrsta u skupine voćnih vrsta provodi se na temelju Popisa voćnih vrsta svrstanih u skupine voćnih vrsta iz Priloga VI. ovoga Pravilnika.

- (2) Voćne vrste koje se ne nalaze na Popisu iz stavka 1. ovoga članka svrstavaju se u ostalo voće.
- (3) Grožđe ne spada u voće u smislu ovoga Pravilnika.

### *Odredbe vezane uz označavanje*

#### Članak 49.

- (1) Vino proizvedeno od voća mora se označiti kao »voćno vino«.
- (2) Vino proizvedeno od više vrsta voća označava se kao »voćno vino od različitog voća«, pri čemu se korištene vrste voća navode silaznim redoslijedom po njihovu količinskom udjelu slovnim znakovima iste vrste, boje i veličine.
- (3) Likersko voćno vino označava se kao »likersko voćno vino«.
- (4) Aromatizirano voćno vino označava se kao »aromatizirano voćno vino«.
- (5) Biser voćno vino označava se kao »biser voćno vino«.
- (6) Pjenušavo voćno vino označava se kao »pjenušavo voćno vino« te nije dopušteno koristiti naziv »pjenušac«.

### *Zabrane kod označavanja*

#### Članak 50.

Kod označavanja voćnog vina nije dopušteno koristiti oznake koje ukazuju na posebno okrepljujuće djelovanje, kao što su »zdravo voćno vino«, »okrepljujuće voćno vino« ili oznake kao »prirodno«, »nepatvoreno«, »čisto«, »alternativno« te složenice u kojima se koriste navedene riječi.

## *Pravila vezana uz skupine voćnih vrsta, sorti i godišta*

### Članak 51.

(1) Navođenje skupina voćnih vrsta dopušteno je samo u slučaju kad je voćno vino proizvedeno 100 % od navedene skupine voća.

(2) Navođenje voćnih vrsta i sorti dopušteno je samo u slučaju kad je voćno vino proizvedeno s udjelom od najmanje 85 % pojedine navedene voćne vrste ili sorte.

(3) Navođenje godišta dopušteno je samo u slučaju kad je za proizvodnju voćnog vina korišteno voće koje je ubrano u godini koja se navodi u udjelu od najmanje 85 %.

(4) Voćno vino dopušteno je staviti na tržište s oznakom sorte ili godišta samo u slučaju kad se navedeni podaci mogu potkrijepiti dokazima.

### *Podaci na etiketi*

#### Članak 52.

(1) Voćno vino koje se stavlja na tržište u posudama zapremine do 60 l mora na etiketi imati naziv proizvođača, punitelja ili drugoga sudionika stavljanju na tržište, a u slučaju voćnih vina koja su proizvedena u trećim zemljama naziv i sjedište uvoznika ili distributera.

(2) Za sudionika u stavljanju na tržište iz točke 1. ovoga članka koristi se jedan od sljedećih pojmova: »punitelj«, »punjeno za...«, »punio...«, »proizvođač«, »proizveo...«, »distribucija«, »distributer«, »uvoznik«, »uvezao...«.

### *Prilozi*

#### Članak 53.

Prilozi I., II., III., IV., V. i VI. tiskani su uz ovaj Pravilnik i njegov su sastavni dio.

### PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

#### Članak 54.

(1) Do početka primjene informacijskih sustava i omogućavanja pokretanja postupaka podnošenjem zahtjeva na Obrascima u elektroničkom obliku, postupci iz članka 3., 5., 6., 7. i 8. ovoga Pravilnika pokreću se pisanim putem ili putem elektroničke pošte podnošenjem zahtjeva na Obrascima koji su tiskani uz ovaj Pravilnik i njegov su sastavni dio.

(2) Ovlaštenja izdana laboratorijima za ispitivanje fizikalno-kemijskih svojstava vina, voćnih vina i aromatiziranih proizvoda od vina na temelju Pravilnika o uvjetima analize mošta, vina, drugih proizvoda od grožđa i vina te voćnih vina i drugih proizvoda na bazi voćnih vina (»Narodne novine«, br. 102/04. i 64/05.) ostaju na snazi do roka važenja izdanog ovlaštenja.

(3) Ocjenjivačima koji su prema ranije važećim propisima uvršteni na Popis članova Povjerenstva za organoleptičko ocjenjivanje vina i drugih proizvoda od grožđa i vina (»Narodne novine«, br. 73/17. i 20/19.) Agencija će po službenoj dužnosti donijeti rješenje iz članka 82. stavka 2. Zakona.

(4) Agencija će od 1. siječnja 2023. godine organizirati i započeti provedbu obuke iz članka 20. stavka 1. ovoga Pravilnika.

### *Postupci*

#### Članak 55.

(1) Postupci koji su do stupanja na snagu ovog Pravilnika započeti prema odredbama Pravilnika o stavljanju u promet vina i vina sa zaštićenom oznakom izvornosti (»Narodne novine«, br. 142/13. i 49/14.) dovršit će se prema odredbama toga Pravilnika.

(2) Postupci stavljanja na tržište za voćna vina proizvedena prije stupanja na snagu ovoga Pravilnika dovršit će se po odredbama Pravilnika o voćnim vinima (»Narodne novine«, br. 73/06., 24/11., 28/11., 62/11., 82/11., 120/12. i 59/13.) dovršit će se prema odredbama toga Pravilnika.

(3) Odredbe ovoga Pravilnika primjenjuju se na vina i aromatizirane proizvode od vina proizvedene od grožđa berbe 2022. nadalje te voćna vina proizvedena od voća berbe 2023. godine nadalje.

### *Prestanak važenja*

#### Članak 56.

Stupanjem na snagu ovoga Pravilnika prestaju važiti sljedeći propisi:

- Pravilnik o registru vinograda, obveznim izjavama, pratećim dokumentima, podrumskoj evidenciji i proizvodnom potencijalu (»Narodne novine«, br. 48/14., 83/14., 147/14., 110/16. i 127/17.)
- Pravilnik o proizvodnji vina (»Narodne novine«, br. 2/05., 137/08. i 48/14.)
- Popis članova Povjerenstva za organoleptičko ocjenjivanje vina i drugih proizvoda od grožđa i vina (»Narodne novine«, br. 73/17. i 20/19.)
- Pravilnik o kategorijama proizvoda od grožđa i vina, enološkim postupcima i ograničenjima (»Narodne novine«, broj 114/10.)
- Pravilnik o stavljanju u promet vina i vina sa zaštićenom oznakom izvornosti (»Narodne novine«, br. 142/13. i 49/14.)
- Pravilnik o službenim kontrolama grožđa, mošta, vina, voćnih vina i aromatiziranih proizvoda od vina (»Narodne novine«, broj 28/18.)
- Pravilnik o superanalizi vina, voćnih vina i drugih proizvoda od vina i voćnih vina (»Narodne novine«, br. 71/08. i 121/14.)
- Pravilnik o organoleptičkom (senzornom) ocjenjivanju vina i voćnih vina (»Narodne novine«, br. 106/04., 137/12., 142/13., 48/14. i 1/15.)
- Pravilnik o uvjetima analize mošta, vina, drugih proizvoda od grožđa i vina, te voćnih vina i drugih proizvoda na bazi voćnih vina (»Narodne novine«, br. 102/04. i 64/05.)
- Pravilnik o upisniku destilatera (»Narodne novine«, br. 137/05., 75/07.)
- Pravilnik o voćnim vinima (»Narodne novine«, br. 73/06., 24/11., 28/11., 62/11., 82/11., 120/12. i 59/13.).

### *Stupanje na snagu*

#### Članak 57.

Ovaj Pravilnik stupa na snagu osmoga dana od dana objave u »Narodnim novinama«.

Klasa: 011-01/21-01/18

Urbroj: 525-06/223-22-35

Zagreb, 1. srpnja 2022.

Ministrica poljoprivrede

**Marija Vučković**, v. r.

PRILOG I.

*Obrazac 1.*

ZAHTJEV ZA UPIS, ISPIS I PROMJENE U VINOGRADARSKOM REGISTRU

Upis <input type="checkbox"/> Ispis <input type="checkbox"/> Promjena <input type="checkbox"/> (označiti križićem)							
OSNOVNI PODACI O SUBJEKTU							
IME, PREZIME / NAZIV:					OIB:		
MIBPG:					IBK:		
Sjedište:					Tel./Mob.:		
MB (Obrt i pravni subjekti):					E-mail:		
A1 Vinogradar*		A2 Proizvođač grožđa*		A3 Proizvođač vina*		A4 Prerađivač*	
A5 Punitelj boca*		A6 Trgovac*		B. Ugostiteljski objekti iz članka 59. Zakona*		C. Fizičke i pravne osobe koje vode ulazne i izlazne registre iz članka 29. Zakona*	
D. Destilater*							
PODACI ZA DESTILATERE							
Proizvodne lokacije:	a)				Kapacitet (L):		
	b)						
	c)						
	d)						
	e)						
Ukupni kapacitet (L):							
Obujam godišnje proizvodnje za prošlu kalendarsku godinu (hl, %vol):							
Zalihe (L):							
PODACI O VINOGRADU							
ARKOD ID:			POVRŠINA (ha):		PRIHVATLJIVA POVRŠINA VINOGRADA **(ha):		
REGIJA/PODREGIJA:			VINOGORJE:		POLOŽAJ:		
KARAKTERISTIKE VINOGRADA							

Šifra sorte	Naziv sorte	Namjena sorte	Broj trsova	Razmak između redova vinove loze (m)	Razmak unutar reda (m)	Zasađena površina (ha)	Godina sadnje ili procijenjena godina sadnje	ZOI** *	ZOZP**	Matičnjak i/ili kolekcijski nasad ***	Rasadnik ***	Iskrčeni vinograd ***
Napomena: Korisnik popunjava ako ima izdvojene trsove i/ili izdvojene redove				Broj izdvojenih trsova		Broj izdvojenih redova		Dužina izdvojenih redova (m)				

Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)

Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

Namjena sorte: 1. vinska, 2. stolna, 3. za sušeno grožđe, 4. za jaka alkoholna pića

\*Korisnik upisuje "X" u polje uz odgovarajuću djelatnost

\*\*Korisnik popunjava ako se radi o mješovitom višegodišnjem nasadu (kod uporabe - 490) i unosi površinu zasađenu pod vinovom lozom

\*\*\* Popuniti s DA ili NE

Napomena:

- obveznik iz kategorije A, podkategorije A5 uz zahtjev za upis prilaže dokaze o resursima za punjenje boca,
- obveznik iz kategorija A6 i B prilaže obrtnicu ili izvod iz sudskog registra,
- obveznik iz kategorije C u slučaju da ima registriran obrt ili je registriran kod trgovačkog suda prilaže obrtnicu ili izvod iz registra trgovačkog suda,
- obveznik iz kategorije D prilaže dokaz o resursima za proizvodnju destilata te dodatno, u slučaju da ima registriran obrt ili je registrirani kod trgovačkog suda, prilaže obrtnicu ili izvod iz registra trgovačkog suda.

DATUM POPUNJAVANJA							

Vlastoručni potpis

Obrazac 2.

PRIJAVA SADNJE VINOGRADA

Podružnica Agencije: \_\_\_\_\_

MIBPG: \_\_\_\_\_

Naziv PG-a: \_\_\_\_\_

ARKOD ID	Zasađena površina (ha)	Vinogradarska regija	Broj trsova	Sorta(e)	Razmak sadnje	
					u redu (m)	između redova (m)

DATUM POPUNJAVANJA ZAHTJEVA/PRIJAVE							

\_\_\_\_\_  
Vlastoručni potpis

Obrazac 3.  
PRIJAVA KRČENJA VINOGRADA

Podružnica Agencije \_\_\_\_\_

MIBPG \_\_\_\_\_

Naziv PG-a \_\_\_\_\_

ARKOD ID	Vinogradarska regija	Iskrčena površina (ha)	Iskrčena sorta(e)	Prosječna godišnja proizvodnja grožđa (t)

Krčenje (zaokružiti):

- trajno krčenje
- ponovna sadnja
- premještanje vinograda

DATUM POPUNJAVANJA PRIJAVE							

\_\_\_\_\_  
Vlastoručni potpis

Proizvođač grožđa											
Naziv PG-a:											
Adresa/sjedište:											
MIBPG:											
OIB:											
IBK:											
Proizvodna površina				Količina grožđa (t) (*)	ubranog	Odredište grožđa (t)/mošta (hl)				Ostala odredišta (3)	Napomena
ARKOD ID	Šifra sorte/Naziv sorte	Sorta	ha			Za vlastitu proizvodnju	Isporučeno zadružnoj vinariji (1)		Prodano proizvođaču vina /kooperativnoj vinariji (2)		
				Grožđe (t)	Mošt (hl)		Grožđe (t)	Mošt (hl)			
Podaci o kupcu i prodanom ili isporučenom grožđu/moštu											
Naziv/Ime i prezime primatelja			MIBPG	OIB	IBK	Šifra sorte		Sorta		Količina (t)/(hl)	

(1) Podnositelj mora navesti ukupne količine isporučenog grožđa i/ili mošta.

(2) Podnositelj mora navesti ukupne količine prodanog grožđa i/ili mošta.

(3) Podnositelj mora navesti ukupne količine grožđa za ostala odredišta.

\* zbirno – mogu se prikazati podaci o ukupnim količinama ubranog grožđa sa više ARKOD ID parcela, koji se odnose na istu sortu.

DATUM POPUNJAVANJA IZJAVE							

Vlastoručni potpis

## Obrazac 5.

## IZJAVA O OČEKIVANOJ BERBI

Proizvođač grožđa									
Naziv PG-a:									
Adresa/sjedište:									
MIBPG:									
OIB:									
IBK:									
Proizvodna površina (ha):					Količina očekivanog uroda grožđa (t) (*)				
ARKOD ID	Šifra sorte	sorte/Naziv	Sorta	ha	Za proizvodnju namjenu vlastitoj potrošnji Grožđe (t)	grožđe (t)			Napomena
						Za isporuku zadružnoj vinariji Grožđe (t)	Za isporuku proizvođaču vina /kooperativnoj vinariji Grožđe (t)	Za vlastitu komercijalnu proizvodnju vina Grožđe (t)	

\* zbirno – mogu se prikazati podaci o ukupnim količinama ubranog grožđa sa više ARKOD ID parcela, koji se odnose na istu sortu.

DATUM POPUNJAVANJA IZJAVE							

\_\_\_\_\_  
Vlastoručni potpis

*Obrazac 6.*  
IZJAVA O PROIZVODNJI

<b>PODACI</b>		
NAZIV:		
IBK:		
MIBPG:		
OIB:		
ADRESA:		
AKTIVNOST:		
PROIZVODNJA VINA SA ZOI U SLJEDEĆOJ GODINI (zaokružiti potrebno):	DA	NE

Kategorija proizvoda iz kojeg je dobiveno vino	ARKOD ID	ZOI	Površina ha	MIBPG i MVV broj pratećeg dokumenta	Šifra sorte/ Naziv sorte	Šifra kategorije	Grožđe (t) *	Mošt (hl) *		Vino (hl) *		Napomena**
		ZOZP						c/r	b	c/r	b	

MJESTO NA KOJEM SE DRŽE PROIZVODI

c/r - crveno/rose, b - bijelo

1. vino ZOI (VRKZP – vrhunsko vino KZP i – KVKZP kvalitetno vino KZP)
2. vino sa ZOZP
3. SV – sortno vino bez ZOI, ZOZP (sa oznakom sorte i berbe)
4. V- vino bez ZOI
5. OST – ostalo, svi drugi proizvodi vinske godine

\* - zbirno – mogu se prikazati podaci o ukupnim količinama (grožđa, mošta, vina) sa više ARKOD ID parcela koji se odnose na istu sortu.

\*\*opisati upućivanje na lokaciju vinograda (u skladu s članka 22. stavka 2. točaka (e) Provedbene uredbe EU 2018/274

DATUM POPUNJAVANJA IZJAVE							

Vlastoručni potpis

*Obrazac 7.*  
IZJAVA O ZALIHAMA

OSOBNI PODACI				
NAZIV:				
IBK:				
MIBPG:				
OIB:				
ADRESA:				
Kategorija proizvoda	Ukupne zalihe (hl)	od čega crveno i rose (hl)	od čega bijelo (hl)	Napomene
Vino <sup>(1)</sup>	<b>1. Zalihe proizvođača</b>			
	VRKZP			
	KVKZP			
	SV			
	V			
	OST <sup>(2)</sup>			
	<b>Ukupno (1)</b>			
	<b>2. Zalihe veletrgovca vinom <sup>(3)</sup></b>			
	<b>Vino podrijetlom iz EU</b>			
	ZOI			
	ZOZP			
	SV			
	V			
	OST			
	<b>Vino podrijetlom iz trećih zemalja</b>			
<b>Ukupno (2)</b>				
<b>Ukupno (1+2)</b>				
MJESTO NA KOJEM SE DRŽI VINO				
Mošt <sup>(1)</sup>	<b>1. Zalihe proizvođača</b>			
	KM			
	RKM			
	Ostali mošt <sup>(4)</sup>			
	<b>Ukupno (1)</b>			
	<b>2. Zalihe veletrgovca vinom</b>			
	KM			
	RKM			
	Ostali mošt <sup>(4)</sup>			
	<b>Ukupno (2)</b>			
	<b>Ukupno (1+2)</b>			
MJESTO NA KOJEM SE DRŽE VINO I MOŠT				

(<sup>1</sup>) Šifre kategorija proizvoda:

1. vino ZOI (VRKZP – vrhunsko vino KZP)
2. vino ZOI (KVKZP – kvalitetno vino KZP)
3. SV– sortno vino bez ZOI (sa oznakom sorte i berbe)
4. V - vino bez ZOI
5. OST - ostala vina
6. MO - mošt
7. OST – ostalo, svi proizvodi
8. KM – koncentrirani mošt
9. RKM – rektificirani koncentrirani mošt
10. ZOZP – zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla

(<sup>2</sup>) Sva ostala vina koja nisu navedena u gornjoj listi

(<sup>3</sup>) Veletrgovac vinom - pravna ili fizička osoba koja kupuje vino i puni ga u svoje ime radi daljnje prodaje, ali može imati i vino iz vlastite proizvodnje. Ukoliko veletrgovac vinom proizvodi vlastito vino, popunjava izjavu o zalihama u dijelu zalihe proizvođača za vlastito vino.

(<sup>4</sup>) Uključujući mošt, djelomično fermentirani mošt i djelomično fermentirani mošt iz sušenoga grožđa.


DATUM POPUNJAVANJA IZJAVE

--	--	--	--	--	--	--	--

\_\_\_\_\_  
Vlastoručni potpis

*Obrazac 8.*

PRATEĆI DOKUMENT ZA PRETPAKOVINE

(1) Referentni broj (MVV oznaka):	
<b>Prateći dokument za prijevoz vina i drugih proizvoda od grožđa i vina kao pretpakovina</b>	
Namjena prijevoza: <input type="checkbox"/> konačna potrošnja <input type="checkbox"/> daljnja prerada	
(2) POŠILJATELJ ( <i>OIB, naziv, adresa</i> )	(4) PRIMATELJ (OIB, naziv, adresa)
(3) Mjesto otpreme:	(5) Mjesto isporuke:
(6) Prijevoznik (7) Vrsta prijevoza i registracijski broj prijevoznog sredstva:	
(8) Kategorija vinskog proizvoda: (9) Dodatni podaci (boja, sorta): (10) Količina: (11) Vinogradarska zona: (12) Podregija:	
Mjesto i datum	Mjesto i datum:
Potvrđujem otpremu:	Potvrđujem primitak:

*Obrazac 9.*

PRATEĆI DOKUMENT ZA OTVORENU ROBU

(1) Referentni broj (MVV oznaka):



**Prateći dokument za prijevoz vina i drugih proizvoda od grožđa i vina kao otvorene robe (rinfuze)**

Namjena prijevoza:

do vinarija radi daljnje prerade     izravna prodaja     prodaja na prodajnim mjestima

Prateći dokument za količinu proizvoda koja se prevozi:

do 50 litara     50 - 500 litara     500 - 1000 litara     više od 1000 litara

(2) POŠILJATELJ (*OIB, naziv, adresa*)

(4) PRIMATELJ (*OIB, naziv, adresa*)

(3) Mjesto otpreme:

(5) Mjesto isporuke:

(6) Prijevoznik

(7) Vrsta prijevoza i registracijski broj prijevoznog sredstva:

(8) Kategorija vinskog proizvoda:

(9) Dodatni podaci (boja, sorta):

(10) Količina:

(11) Vinogradarska zona:

(12) Podregija:

Mjesto i datum

Mjesto i datum:

Potvrđujem otpremu:

Potvrđujem primitak:

ULAZNI IZLAZNI REGISTRI

Obrazac 10.

ENOLOŠKI POSTUPCI I SREDSTVA KORIŠTENA U PROIZVODNJI VINA I DRUGIH PROIZVODA OD GROŽĐA I VINA

Naziv vina									
Datum	Količina prije tretiranja (grožđa u kg ili mošta/vina u hl)	Oznaka posude u kojoj se proizvod nalazi prije tretiranja	Postupak*/Korišteno sredstvo	Opis ili sadržaj parametra prije tretiranja	Opis ili sadržaj parametra nakon tretiranja	Količina nakon tretiranja (mošta/vina u hl)	Oznaka posude u kojoj se proizvod nalazi nakon tretiranja	Namjena po kakvoći (šifra i naziv)	Napomena

\*Naznačiti koji od sljedećih postupaka se provodi:  
i. datum postupka;  
ii. priroda i količina korištenih proizvoda;  
iii. količina proizvoda dobivenih postupkom, uključujući alkohol proizveden korekcijom sadržaja alkohola u vinu i količina šećera sadržanog u otopini šećera uklonjenoj iz početnog mošta;  
iv. količina proizvoda korištenog pri povećanju alkoholne jakosti, dokiseljavanju i otkiseljavanju te doslađivanju;  
v. opis proizvoda prije i poslije postupka, u skladu s relevantnim pravom Unije ili nacionalnim pravom

Obrazac 11.

PUNJENJE I PRENAMJENA PROIZVODA

Datum	Naziv proizvoda (šifra i kategorija)	Ukupna količina proizvoda koja se puni	Oznaka spremnika	Ukupna količina koja se puni prema veličini pretpakovine (npr. 1l, 0,75l...)						Prenamjena proizvoda (ukupna kol. (hl))	Naziv proizvoda kojem je promijenjena namjena

Obrazac 12.

ULAZ GROŽĐA, MOŠTA VINA I DRUGIH PROIZVODA OD GROŽĐA I VINA

Naziv						
Datum	Spremnik (oznaka)	Količina (grožđa u kg ili mošta/vina u hl)	Naziv i šifra sorte grožđa	Boja mošta	Naziv i boja te kategorija namjene	Ostali proizvodi – naziv


Obrazac 13.

IZLAZ GROŽĐA, MOŠTA VINA I DRUGIH PROIZVODA OD GROŽĐA I VINA

Naziv						
Datum	Spremnik (oznaka)	Količina (grožđa u kg ili mošta/vina u hl)	Naziv i šifra sorte grožđa	Boja mošta	Naziv i boja te kategorija namjene	Količina nusproizvoda (u kg ili hl)

Obrazac 14.

EVIDENCIJA O PROIZVODNJI, KVALITETI DESTILATA, STAVLJANJU NA TRŽIŠTE, ULAZU NUSPROIZVODA I VINA  
KAO SIROVINA KORIŠTENIH U DESTILACIJI U RAZDOBLJU OD \_\_\_\_\_ DO \_\_\_\_\_ 20\_\_\_. GODINE

Red. br.	OPIS	Masulj od grožđa	Komina od grožđa	Vinski talog	Vino
1.	Početno stanje (hl i % vol)				
2.	Proizvedene i kupljene količine destilata				
2.1.	Vlastita proizvodnja (hl i % vol)				
2.2.	Kupljene količine (hl i % vol)				
2.2.1.	Domaći proizvođači (hl i % vol)				
2.2.2.	Uvoz (hl i % vol)				
3.	Prodane i isporučene količine destilata (hl i % vol)				
4.	Završno stanje (hl i % vol) – 31. 12.				

PRILOG II.

Obrazac 1.

NAJAVA PROVOĐENJA POJEDINIH ENOLOŠKIH POSTUPAKA I PRIMJENE SREDSTAVA

Šalje: _____ _____ _____ (upisati naziv proizvođača grožđa, mošta, vina)	e-mail, sms, telefon _____ _____ _____	Prima: _____ _____ _____
--	---	--------------------------------

Postupak koji se najavljuje: (zaokružiti)	- Pojačavanje - Dokiseljavanje - Otkiseljavanje - Dealkoholizacija - Doslađivanje
Upotrijebljeno enološko sredstvo:	
Datum _____ Vrijeme _____	Odgovorna osoba _____ Potpis _____

## Obrazac 2.

### ODLAGANJE NUSPROIZVODA

Šalje: _____ _____ _____ (upisati naziv proizvođača grožđa, mošta, vina)	e-mail, sms, telefon _____ _____ _____	Prima: _____ _____ _____
Odlaganje nusproizvoda u skladu s člankom 12. stavkom 2. Pravilnika	- prodaja - predaja bez naknade na mjesta za kompostiranje otpada, - na drugi održiv način i primjereno očuvanju okoliša u skladu s posebnim propisima kojima se uređuje postupanje s otpadom i zaštita okoliša - predaja bez naknade na način održiv i primjeren za očuvanje okoliša - odlaganje kod registriranih destilatora iz članka 49. Zakona radi postupanja u skladu s člankom 12. stavkom 1. podstavkom 2. Zakona.	
Adresa registriranog destilatora kod kojeg se odlaže nusproizvod:		
Datum _____ Vrijeme _____	Odgovorna osoba _____ Potpis _____	

## PRILOG III.

### Obrazac 1.

#### ZAHTJEV

#### ZA OVLAŠĆIVANJE LABORATORIJA ZA ISPITIVANJE FIZIKALNO-KEMIJSKIH SVOJSTAVA VINA, VOĆNIH VINA I AROMATIZIRANIH PROIZVODA OD VINA

1.	Naziv podnositelja (pravne osobe; organizacijske cjeline unutar pravne osobe/laboratorija)	
2.	Adresa pravne osobe	
3.	Adresa organizacijske cjeline unutar pravne osobe/laboratorij	
4.	Odgovorna osoba	
5.	Telefon/telefaks/e-mail pravne osobe	
6.	Telefon/telefaks/e-mail organizacijske cjelina unutar pravne osobe/laboratorija	
7.	OIB korisnika	
9.	Područje djelatnosti (zaokružiti)	A. vina, B. voćna vina C. aromatiziranih proizvoda od vina
10.	Priloženi dokumenti (zaokružiti)	1. izvod iz sudskog registra Trgovačkog suda 2. potvrdu Hrvatske akreditacijske agencije o akreditaciji laboratorija sukladno normi HRN EN ISO/IEC 17025 s popisom akreditiranih metoda





2. Zemljopisno područje uzgoja:

3. Sorte vinove loze od kojih je Prošek proizveden u % ili hl:

4. Boja vina:

a) bijelo

b) ružičasto

c) crno

5. Količina vina koja se želi staviti na tržište (u hl):

6. Dozrijevanje (*navesti vremenski period*):

7. Provedeni i primijenjeni pojedini enološki postupci:

U \_\_\_\_\_  
(mjesto i datum)

\_\_\_\_\_  
(Potpis podnositelja zahtjeva)

*Obrazac 4.*

ZAHTJEV

ZA IZDAVANJE RJEŠENJA O STAVLJANJU NA TRŽIŠTE HRVATSKIH VINA S OZNAKOM SORTE I BERBE BEZ ZOI  
(SORTNO VINO)

\_\_\_\_\_  
Podnositelj zahtjeva (sukladno podacima iz Vinogradarskog registra)

\_\_\_\_\_  
Adresa, telefon/mobitel, e-adresa

\_\_\_\_\_  
MIBPG

\_\_\_\_\_  
IBK

OIB

1. Kategorija proizvoda od vinove loze:

2. Godina berbe grožđa i/ili proizvodnje vina:



1. Kategorija proizvoda od vinove loze:

---

2. Godina berbe grožđa i/ili proizvodnje vina:

---

3. Komercijalni naziv proizvoda:

---

4. Vinogradarska zona:

- a) B
- b) CI
- c) CII
- d) CIII (b)

5. Sorte vinove loze od kojih je vino proizvedeno u % ili hl:

---

---

6. Boja vina:

- a) bijelo
- b) ružičasto
- c) crno

7. Količina vina koja se želi staviti na tržište (u hl), odnosno grožđa i mošta u slučaju stavljanja na tržište izvan teritorija Republike Hrvatske:

---

8. Provedeni i primijenjeni pojedini enološki postupci:

---

U \_\_\_\_\_  
(mjesto i datum)

\_\_\_\_\_  
(Potpis podnositelja zahtjeva)

*Obrazac 6.*

**ZAHTJEV**

**ZA IZDAVANJE RJEŠENJA O STAVLJANJU NA TRŽIŠTE VOĆNOG VINA**

\_\_\_\_\_  
Podnositelj zahtjeva (sukladno podacima iz Upisnika proizvođača voćnih vina)

\_\_\_\_\_  
Adresa, telefon/mobitel, e-adresa

\_\_\_\_\_  
MIBPG

---

IBK

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

OIB

1. Kategorija proizvoda:

---

2. Komercijalni naziv proizvoda:

---

3. Voćne vrste od kojih je voćno vino proizvedeno u % ili hl:

---

---

---

4. Godina berbe voća i/ili proizvodnje voćnog vina:

---

---

5. Boja voćnog vina:

a) bijelo

b) ružičasto

c) crno

6. Količina voćnog vina za koju se traži rješenje (u hl):

---

7. Provedeni tehnološki postupci i obrade pri proizvodnji voćnog vina:

---

---

---

U \_\_\_\_\_  
(mjesto i datum)

\_\_\_\_\_  
(Potpis podnositelja zahtjeva)

## PRILOG IV.

Programom se definira najmanji sadržaj tematskih cjelina na kojima se temelji osposobljavanje te provjera znanja i senzornih sposobnosti ocjenjivača.

Opći uvjeti za ocjenjivače propisani u okviru zakonskih odredbi obuhvaćaju obvezno radno iskustvo u vinogradsko-vinarskoj struci ili poslovima prodaje/trgovine vinom, najmanje završen preddiplomski stručni studij iz područja biotehničkih znanosti odnosno poljoprivreda smjer vinarstvo i vinogradarstvo ili prehrambena tehnologija smjer prehrambeno inženjerstvo te osposobljenost za organoleptičko ocjenjivanje.

Osposobljavanje za ocjenjivače

Visokoobrazovna ustanova iz područja biotehničkih znanosti (u daljnjem tekstu: visokoobrazovna ustanova) koja u sklopu studijskih programa odobrenih od strane ministarstva nadležnog za obrazovanje izvodi nastavu s ishodima učenja koji uključuju utvrđivanje kakvoće temeljem organoleptičkog (senzornog) ocjenjivanja vina, u okviru ovoga programa organizira osposobljavanje ocjenjivača i provjere stručne osposobljenosti za ocjenjivače vina.

Visokoobrazovna ustanova može za ocjenjivače organizirati opće osposobljavanje, a može organizirati tematsko osposobljavanje primjerice za pojedine kategorije odnosno tipove vina, pojedina svojstva kod nekih zaštićenih oznaka, tradicionalnih izraza, sorti ili primjerice određene mane i/ili nedostatke vina i drugo.

Opće osposobljavanje i/ili provjeru stručne osposobljenosti za ocjenjivače treba provoditi osoba s ocjenjivačkim iskustvom, a ukoliko se provodi provjera sposobnosti kandidata za tajnika ili predsjednika Komisije trebala bi ju provoditi osoba s iskustvom predsjednika Komisije.

Laboratorij ovlašten i akreditiran za organoleptičko ocjenjivanje može sudjelovati u organizaciji osposobljavanja te provjeri stručne osposobljenosti ocjenjivača.

Najmanji sadržaj programa za osposobljavanje ocjenjivača

Teorijski dio mora obuhvatiti najmanje sljedeće teme:

- A) opći pojmovi o vinu (kemijski sastav vina, spojevi koji utječu na organoleptička svojstva, fenolni spojevi, arome, šećeri, kiseline, svojstva kvalitete, značajke vina i ostalo)
- B) postupci ocjenjivanja (osnove kušanja i ocjenjivanja vina, osnove sensorike, osnove organoleptike, metode organoleptičkog ocjenjivanja, pojmovi i ostalo)
- C) pojmovi ocjenjivanja (pragovi osjetljivosti u senzoricu, prag vizualnog opažanja, prag prepoznavanja razlika i zasićenja, načini senzornog ocjenjivanja, proizvodno, natjecajno, komisijsko, edukacijsko ocjenjivanje i ostalo)
- E) osjetila i načini njihova korištenja u ocjenjivanju vina
- F) rječnik za opisivanje organoleptičkih svojstava vina
- G) svojstva vina u toku proizvodnje i odležavanja te nedostaci, mane i kvarenje vina (čimbenici kvalitete grožđa i vina, kemijski sastav vina, osobine vina pojedinih sorti vinove loze)
- H) uvjeti, tehnike i metode ocjenjivanja vina te popunjavanje obrasca za ocjenjivanje
- I) organoleptička svojstva hrvatskih vina obzirom na zemljopisna područja uzgoja, a prema vinogradarskim zonama, regijama, podregijama, vinogorjima i drugo
- J) propisi koji uređuju područje proizvodnje vina, kategorija vina i vinskih proizvoda, voćnih vina, aromatiziranih proizvoda od vina i ostalo.

Trajanje teorijskog dijela programa osposobljavanja

Teorijski dio općeg osposobljavanja za ocjenjivače vina se sastoji od najmanje 30 sati za osnovnu razinu, dodatnih 10 sati u odnosu na osnovnu razinu za srednju razinu te dodatnih 10 sati u odnosu na srednju, odnosno  $30+10+10 = 50$  sati za naprednu razinu.

Praktični dio mora obuhvatiti najmanje sljedeće teme:

1. opći pojmovi o provođenju organoleptičkog ocjenjivanja vina,
2. upoznavanje sa različitim mirisima (radi prepoznavanja pojedinih mirisa u vinima uspoređivanje prirodnih i drugih referentnih uzoraka) u praktičnom dijelu programa se koriste referentni materijali sukladno međunarodnim standardima,
3. osjetilno prepoznavanje svojstava vina, vidom, sluhom, njuhom, prepoznavanje punoće okusa i viskoziteta vina te interaktivno djelovanje sastojaka vina na osjetila,
4. rad žlijezda slinovnica i reakcije u ustima izazvane različitim sastojcima vina te osjećaji koje proizvodi etanol kao i druge teme od značaja.

5. u praktičnom dijelu programa (vježbe s vodenim otopinama, vježbe s vinima iz proizvodnje i vježbe s vinima na tržištu) moraju se koristiti referentni materijali sukladno međunarodnim standardima.

Trajanje praktičnog dijela programa osposobljavanja

Praktični dio osposobljavanja za ocjenjivače vina sastoji se od najmanje 30 sati za osnovnu razinu, dodatnih 10 sati u odnosu na osnovnu razinu za srednju razinu te dodatnih 10 sati u odnosu na srednju razinu odnosno  $30+10+10 = 50$  sati treninga za naprednu razinu. Pri čemu praktični dio osposobljavanja za osnovnu razinu obuhvaća ocjenjivanje i opisivanje najmanje 50 uzoraka, za srednju razinu 100 uzoraka, odnosno za naprednu razinu 150 uzoraka, pri čemu broj uzoraka za srednju razinu predstavlja samo razliku u odnosu na osnovnu razinu ( $50+50$ ) odnosno broj uzoraka za naprednu razinu ( $50+50+50$ ) predstavlja samo razliku broja uzoraka u odnosu na srednju razinu.

Uvodni dio treba obuhvatiti opis sustava ocjenjivanja i rada Komisije.

Organoleptičko ocjenjivanje vina koje obavljaju ocjenjivači kao članovi Komisije za organoleptičko ocjenjivanje, a članovi Komisije su predsjednik, tajnik i ocjenjivači.

Ocjenjivač je član Komisije koji obavlja službeno organoleptičko ocjenjivanje uzoraka vina te vinskih proizvoda, a ima potrebna znanja iz područja senzornih svojstava vina te stručna znanja o proizvodnji i tehnološkim postupcima njege i čuvanja vina.

Neslužbeni ocjenjivač može biti svaki ocjenjivač ako sudjeluje u radu različitih formalnih ili neformalnih grupa koje ne obavljaju službenu ocjenu vina.

Predsjednik je član Komisije i ocjenjivač s dobrim iskustvom u radu Komisije od najmanje pet godina ocjenjivanja odnosno najmanje 300 uzoraka i poželjno je da nije proizvođač vina.

Tajnik je član Komisije i ocjenjivač s dobrim iskustvom u radu Komisije od najmanje dvije godine odnosno najmanje 200 uzoraka ili može biti zaposlenik tijela pri kojem djeluje Komisija.

Stručnim radom Komisije rukovodi predsjednik, a tajnik zajedno s pomoćnim osobljem vodi brigu o tehničkim pitanjima.

Predsjednik Komisije:

- provjerava tehničke uvjete za rad Komisije
- nadzire izgled, otvaranje i temperaturu uzoraka
- nadzire anonimnost uzoraka u ocjenjivanju
- osigurava pravilan redoslijed ocjenjivanja
- informira ocjenjivače o uzorku u ocjenjivanju
- kontrolira izračun rezultata
- određuje ponavljanje ocjenjivanja kada je to potrebno.

Predsjednik Komisije dužan je ponoviti ocjenjivanje uzorka u slučaju:

- sumnje u kakvoću zatvaranja uzorka
- kad to zahtijeva većina ocjenjivača
- ako uzorak ne odgovara oznaci u pratećoj dokumentaciji
- ako je uzorak ocijenjen u pogrešnom redoslijedu
- ako postoji drugi opravdan i stručno utemeljen razlog.

Predsjednik Komisije odabire uzorke, osigurava njihovu ujednačenost i određuje na redoslijed ocjenjivanja uzoraka pazeći pritom na redoslijed:

- bijela vina prije ružičastih i crnih
- mirna vina prije pjenušavih, biser i gaziranih vina
- sortna vina prije mješavine sorata

- nearomatična vina prije aromatičnih
- vina s nižom pH vrijednošću prije vina s višom pH vrijednošću
- vina s manje alkohola prije vina s više alkohola, a mlađa vina prije starijih i dr..

Poslovi tajnika su:

- priprema tehničkih uvjeta za organoleptičko ocjenjivanje
- vođenje evidencije uzoraka
- priprema uzoraka i redoslijeda ocjenjivanja prema pravilima Međunarodne organizacije za vinogradarstvo i vinarstvo (OIV)
- organizacija i nadzor rada tehničkog osoblja Komisije
- izračun rezultata
- čuvanje dokumentacije Komisije.

Poslovi tehničkog osoblja su:

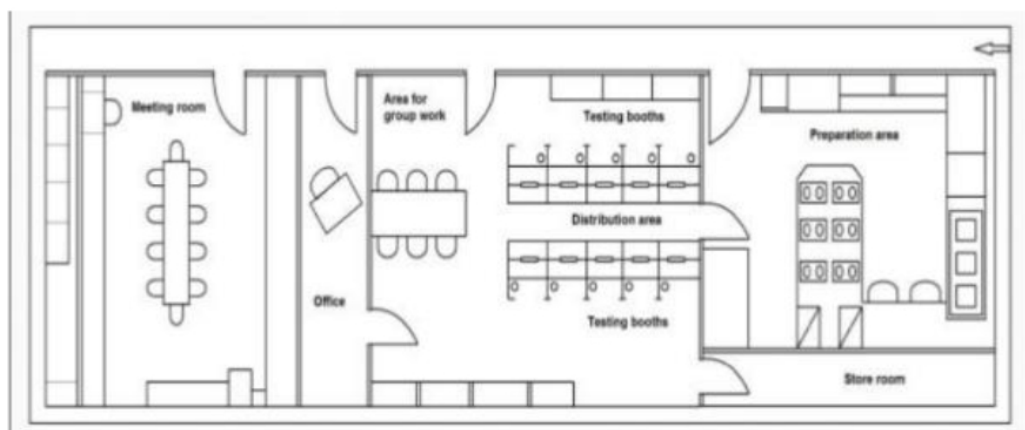
- osiguranje tehničkih uvjeta za rad Komisije
- točenje i dekantiranje uzoraka i promjena čaša
- čuvanje anonimnosti ocjenjivanja
- ostali tehnički poslovi.

Specifični dio treba obuhvatiti opis tehničkih i praktičnih uvjeta rada Komisije

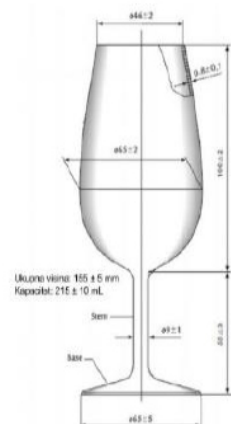
Tehničke uvjete koji su utvrđeni prema normama HRN EN ISO/IEC 8586, HRN EN ISO 8589 i normi HRN EN ISO/IEC 17025.

Prostorija za ocjenjivanje treba biti takva da su umanjeni vanjski utjecaji odnosno bez vanjskih ili unutarnjih utjecaja koji mogu ometati organoleptičko ocjenjivanje, dobro osvijetljena po mogućnosti prirodnim svjetlom.

Prostorni uvjeti podrazumijevaju sobu organiziranu u cjelinu, zvučno izoliranu i s kontrolom kretanja osoba koje sudjeluju u postupcima ocjenjivanja (slika 1.).



Slika 1. Prostorija za ocjenjivanje



Slika 2. Čaša za ocjenjivanje

Temperatura prostorije treba biti oko 20 °C, a ventiliranjem prostorije treba uklanjati mirise koji bi mogli ometati koncentraciju i mirisnu percepciju ocjenjivača, poželjno je osigurati nepostojanje stranih i snažnih mirisa u prostoriji u kojoj se obavlja ocjenjivanje.

Radna površina treba biti bijela kako bi se lakše ocijenila boja i izgled vina, posuđe u skladu s kasnijim opisom za čašu, a ocjenjivač treba držati čašu udaljeno od tijela na način kako bi spriječio miješanje mirisa iz ruke koji mogu negativno utjecati mirisna osjetila ili dovesti do povećanja temperature vina.

Kako bi ocjenjivač održavao neutralnost nepca između ocjenjivanja je potrebno koristiti neutralne sadržaje poput kruha i/ili neslanih keksa, a potom je potrebno oprati usnu šupljinu ispirati čistom vodom, osim toga treba imati zdjelicu za izlivanje ostataka.

Čaša koja se koristi u organoleptičkom ocjenjivanju treba biti degustacijska čaša (tzv. »tulipan« čaša) (slika 2.) ili što sličnija njoj.

Za mirna vina se koristi opisani izgled čaše prema normi HRN EN ISO/IEC ISO 3591 koja propisuje oblik, visinu, visina tijela, debljina stakla, promjer otvora te promjer u najširem dijelu čaše. Čaša za ocjenjivanje pjenušavih vina nije tako strogo uvjetovana i prilagođena je potrebi ocjenjivanja kvalitete perlanja, tj. intenziteta i kvalitete oslobađanja ugljičnog dioksida.

Čašu treba pravilno držati izbjegavajući zagrijavanje vino ili omasšćivanje čaše masnoćom s prstiju, čime se smanjuje sposobnost pravilnog pregleda tekućine.

Razina punjenja čaše

Tijekom organoleptičkog ocjenjivanja čaša bi trebala biti napunjena do jedne trećine volumena čaše na način da se najbolje raspoznaju boje, osjeti aroma odnosno ima dovoljno prostora za okretanje (vrtloženje) vina bez prolijevanja radi objektivnosti ocjene.

Temperatura vina pri organoleptičkom ocjenjivanju

U vrijeme ocjenjivanja temperatura vina je važna i može biti odlučujuća, obzirom da vino razvija svoje svojstva na različit način u odnosu na temperaturu pa tako:

1. blago povišena temperatura u odnosu na uobičajenu temperaturu vina doprinosi oslobađanju okusa i stoga se može osjećati bolje. Treba napomenuti da se okusi udišu na temperaturama od 14 °C i višima, a gube na temperaturama nižim od 8 °C;
2. visoka temperatura poboljšava okus različitih šećera i alkohola;
3. slani, gorki i jaki okusi su jači na nižim temperaturama;
4. učinci kiselosti značajno se razlikuju s promjenom temperature. Bijelo vino s visokim sadržajem ukupnih kiselina neugodno je na 18 °C, prihvatljivo na 16 °C, a daje osjećaj ugodne svježine na 10 °C;
5. tanini zahtijevaju da se crna vina procjenjuju na umjerenijim temperaturama.

Broj uzoraka i njihova priprema

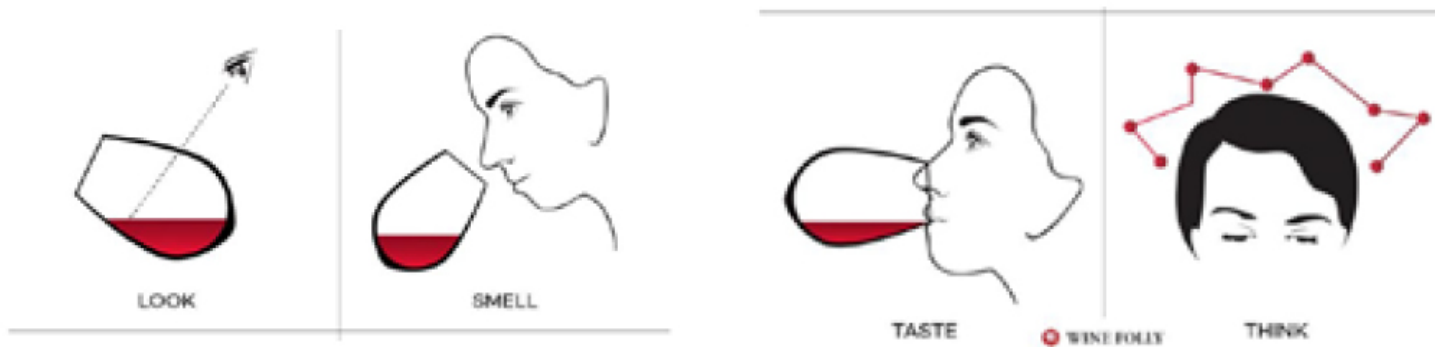
U jednom danu ocjenjivači smiju ocijeniti najviše 50 (pedeset) uzoraka.

Uzorci koji se ocjenjuju trebaju biti pripremljeni na odgovarajućim temperaturama, i to:

- pjenušava, biser i gazirana vina od 8 °C do 10 °C
- vina od prosušenog, prezrelog grožđa, aromatizirani proizvodi od vina i voćna vina od 10 °C do 14 °C
- bijela i ružičasta vina od 10 °C do 12 °C, a crna (crvena) vina od 15 °C do 18 °C

Organoleptičko ocjenjivanje

Ocjenjivanje uključuje vrednovanje svojstava kakvoće vina primjenom osjetila vida, mirisa, okusa i sluha uključivanjem svih osjetila (slika 3.) određenim redoslijedom.



Slika 3. Osjetila koja koristi ocjenjivač

Uzorak se kod ocjenjivanja opisuje u skladu sa svojstvima navedenim u obrascu za organoleptičko ocjenjivanje (bistroća, boja, čistoća, intenzitet i kvaliteta mirisa, čistoća, intenzitet, trajnosti i kvaliteta okusa i opći dojam), a ukoliko pritom dobije ocjenu »loše« iz kolone navedenog obrasca uzorak se automatski odbacuje bez obzira na ostale ocjene.

Prilikom posluživanja različitih vina za ocjenjivanja uz prijedlog i kontrolu predsjednika Komisije se primjenjuju ove temperature vina:

1. bijela i roze mirna vina: 10 °C – 12 °C;
2. crvena mirna vina: 15 °C – 18 °C;
3. grupa pjenušavih i biser vina: 8 °C – 10 °C;
4. prirodna slatka, desertna vina i likerska vina: 10 °C – 14 °C.

Prepoznavanje pozitivnih svojstava vina

Ocjenjivač pri ocjenjivanju vina treba prepoznavati pozitivna svojstva vina i mora pravilno opisati svoja opažanja stoga je važno dobro savladati terminologiju odnosno izraze koji se upotrebljavaju za opis izgleda vina, opis boje vina, opis ukusa vina, opis mirisa vina, prepoznavanje aroma kao i pravilno postupanje pri unosu vina radi prepoznavanja osobina vina.

Prepoznavanje vina s manama i bolestima

Ocjenjivač pri ocjenjivanju vina treba prepoznavati negativne osobine vina koje se javljaju kao kvarenje vina, nedostaci ili mane koje mogu biti fizikalno kemijske (mane vina) ili mikrobiološke (kvarenje vina), a mogu i utjecati na vizualni izgled, okusni, dodirni ili drugi utisak i/ili može utjecati simultano na više osjetila.

Ocjenjivač u vezi nedostataka ili mana vina svoja zapažanja navodi u obrascu za organoleptičko ocjenjivanje pod napomene, a ukoliko se radi o svojstvima koji se mogu postupcima popraviti navodi to kao prijedlog za otklanjanje nedostataka ili mana vina.

Najmanji sadržaj programa za provjeru stručne osposobljenosti ocjenjivača

Provjera stručne osposobljenosti se obavlja pred najmanje tri osobe ocjenjivača s ranijim iskustvom u radu Komisije, a provjera obuhvaća najmanje:

- 1) prepoznavanja boje (prepoznavanje razlike u jačini boje, intenzitetu i tonalitetu boja)
- 2) prepoznavanja mirisa (prepoznavanje kakvoće i intenzitet različitih mirisnih materija korištenjem referentnih uzoraka)
- 3) prepoznavanje okusa (prepoznavanje razlike u jačini, kakvoći i intenzitetu pojedinih osnovnih okusa)
- 4) određivanje pragova prepoznavanja četiri osnovna okusa
- 5) prepoznavanja razlike u jačini kiselosti i slatkoće uzoraka vina rangiranjem

6) prepoznavanje nedostataka i mana vina (prepoznavanje osnovnih mana i anomalija vina, uslijed kvarenja i razvoja bolesti vina)

7) ocjenjivanje najmanje 20 uzoraka vina za početnu razinu, 30 uzoraka za srednju, odnosno 40 uzoraka za višu razinu, pri čemu broj uzoraka za srednju razinu predstavlja razliku u odnosu na početnu (20+10), a broj uzoraka za višu (20+10+10) razliku u odnosu na srednju razinu.

Potvrda o osposobljenosti ocjenjivača

Visokoobrazovna ustanova nakon uspješno završenog programa i provjere stručne osposobljenosti potvrđuje osposobljenost ocjenjivača za organoleptičko ocjenjivanje.

### Obrazac 1.

#### OBRAZAC ZA ORGANOLEPTIČKO OCJENJIVANJE METODOM DA/NE

METODA DA/NE		
Komisija br.		
Ime i prezime ocjenjivača		
Oznaka uzorka		
Područje uzgoja ( <i>vinogradarska zona, ostalo</i> )		
Kategorija vinskog proizvoda		
SVOJSTVO ( <i>zaokružiti</i> )		Napomena ( <i>obvezna uz odgovor NE</i> )
Boja	DA/NE	
Bistroća	DA/NE	
Miris	DA/NE	
Okus	DA/NE	
Konačni odgovor	DA/NE	
<b>Mjesto i datum</b>		<b>Potpis ocjenjivača</b>

METODA DA/NE, PJENUŠAVA VINA, BISER I GAZIRANA VINA		
Komisija		
Ime i prezime ocjenjivača		
Oznaka uzorka		
Opis uzorka		
Područje uzgoja ( <i>vinogradarska zona, ostalo</i> )		
Kategorija vinskog proizvoda		
SVOJSTVO ( <i>zaokružiti</i> )		Napomena ( <i>obvezna uz odgovor NE</i> )
Boja	DA/NE	
Bistroća	DA/NE	
Perlanje (iskričavost)	DA/NE	
Miris	DA/NE	
Okus	DA/NE	
Konačni odgovor	DA/NE	
<b>Mjesto i datum</b>		<b>Potpis ocjenjivača</b>

Obrazac 2.

OBRAZAC ZA ORGANOLEPTIČKO OCJENJIVANJE METODOM 100 BODOVA

METODA 100 BODOVA							
Komisija br.							
Ime i prezime ocjenjivača							
Oznaka uzorka							
Vrsta proizvoda							
Sorta							
Berba							
Područje uzgoja							
MIRNA VINA							
		Odlično	Vrlo dobro	Dobro	Prolazno	Loše	Primjedbe
IZGLED	Bistroća	5	4	3	2	1	
	Boja	10	8	6	4	2	
MIRIS	Čistoća	6	5	4	3	2	
	Intenzitet	8	7	6	4	2	
	Kvaliteta	16	14	12	10	8	
OKUS	Čistoća	6	5	4	3	2	
	Intenzitet	8	7	6	4	2	
	Trajnost	8	7	6	5	4	
	Kvaliteta	22	19	16	13	10	
Harmoničnost/Opći dojam		11	10	9	8	7	
<b>Mjesto i datum:</b>				<b>Potpis ocjenjivača:</b>			

METODA 100 BODOVA							
Komisija br.							
Ime i prezime ocjenjivača							
Oznaka uzorka:							
Vrsta proizvoda:							
Sorta:							
Berba:							
Područje uzgoja							

PJENUŠAVA VINA							
		Odlično	Vrlo dobro	Dobro	Prolazno	Loše	Primjedbe
IZGLED	Bistroća	5	4	3	2	1	
	Boja	10	8	6	4	2	
	Iskrenje	10	8	6	4	2	

MIRIS	Čistoća	7	6	5	4	3	
	Intenzitet	7	6	5	4	3	
	Kvaliteta	14	12	10	8	6	
OKUS	Čistoća	7	6	5	4	3	
	Intenzitet	7	6	5	4	3	
	Trajnost	7	6	5	4	3	
	Kvaliteta	14	12	10	8	6	
Harmoničnost/Opći dojam		12	11	10	9	8	

Mjesto i datum:	Potpis ocjenjivača:

PRILOG V.

*Obrazac 1.*

EVIDENCIJA NABAVE I PRODAJE VINA KAO OTVORENE ROBE – RINFUZA

Datum	Proizvod vrsta pretpakovine	Početno stanje	Završno stanje	Promet dana
	(zaliha prijenos od prethodnog dana)			
	Završno stanje (tekućeg dana)			

PRILOG VI.

*Obrazac 1.*

ZAHTJEV

ZA IZDAVANJE POTVRDE O SUKLADNOSTI AROMATIZIRANOG PROIZVODA OD VINA SA ZAŠTIĆENOM OZNAKOM ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA

\_\_\_\_\_  
Podnositelj zahtjeva

\_\_\_\_\_  
Adresa, telefon/mobitel, e-adresa

\_\_\_\_\_  
MIBPG

\_\_\_\_\_  
IBK

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

OIB

1. Naziv ZOZP:

\_\_\_\_\_

2. Godina proizvodnje:

---

3. Oznaka LOT-a:

---

4. Količina proizvoda koji se stavlja na tržište (u hl):

---

U \_\_\_\_\_  
(mjesto i datum)

---

(Potpis podnositelja zahtjeva)

*Obrazac 2.*

ZAHTJEV ZA UPIS U UPISNIK PROIZVOĐAČA VOĆNIH VINA

<input type="checkbox"/> Upis	<input type="checkbox"/> Dopuna ili izmjena	<input type="checkbox"/> Brisanje
-------------------------------	---	-----------------------------------

**1. Podaci o subjektu**



*Ovime se potvrđuje da je podnositelj ove prijave upisan u Upisnik proizvođača voćnih vina pod jedinstvenim upisnim brojem.*

Jedinstveni upisni broj: \_\_\_\_\_

Datum:

Potpis podnositelja zahtjeva:

Potpis ovlaštene osobe:

### ***3. Podaci o podnositelju izjave***

**Ime i prezime ili naziv poslovnog subjekta:**

**Jedinstveni upisni broj iz Upisnika:**

**OIB:**

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

**MIBPG:**

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

**Osnova po kojoj prijavljujem proizvodnju:**

- Proizvodnja voća, prerada voća, proizvodnja i punjenje voćnih vina
- Prerada voća, proizvodnja i punjenje voćnih vina
- Dorada i punjenje voćnih vina

**Dokument dobavljača sirovine:**

**Datum:**

**Potpis podnosioca:**

*Obrazac 3.*

PODRUMSKE EVIDENCIJE ZA VOĆNA VINA

*Obrazac 3.1.* Evidencija o enološkim postupcima i sredstvima korištenim u proizvodnji voćnih vina

Datum	Postupak	Korišteno sredstvo	Namjena po kakvoći (šifra i naziv)	Napomena
-------	----------	--------------------	---------------------------------------	----------



Obrazac 4.

IZJAVA O PROIZVODNJI

**1. Podaci o proizvodnji**

Naziv katastarske općine u kojoj se nalazi voćnjak: _____
ARKOD ID: _____
Površina voćnjaka u ha: _____
Godina sadnje voćnjaka/broj sadnica: _____
Naziv i postotna zastupljenost vrste u voćnjaku: _____

**2. Proizvodnja prema kategoriji voćnog vina**

Kategorija voćnog vina <sup>(*)</sup>	Naziv proizvoda	Dobavljač (Naziv, Adresa, MIBPG, OIB)	ARKOD ID	Voće (t)	Proizvodi dobiveni od početka vinske godine osim voćnog vina u vlasništvu na dan prijave (hL)			
					Sok ili pulpa		Voćno vino	
					Količina (hL)	Vrsta voća	Količina (hL)	Vrsta voća

<sup>(\*)</sup> voćno vino, likersko voćno vino, aromatizirano voćno vino, biser voćno vino, pjenušavo voćno vino, razblaženo voćno vino

Obrazac 5.

IZJAVA O ZALIHAMA VOĆNIH VINA U VLASNIŠTVU NA DAN 31. SRPNJA (HL)

**Zalihe u proizvodnji i prodaji**

Kategorija proizvoda	Ukupne zalihe (hL)	Napomene
<b>1. Zalihe u proizvodnji</b>		
Voćno vino		
Likersko voćno vino		
Aromatizirano voćno vino		
Biser voćno vino		
Pjenušavo voćno vino		
Razblaženo voćno vino		
Ukupno (L)		
<b>2. Zalihe u prodaji</b> <i>(voćna vina koja imaju Rješenje za stavljanje na tržište)</i>		
Voćno vino		
Likersko voćno vino		
Aromatizirano voćno vino		
Biser voćno vino		
Pjenušavo voćno vino		
Razblaženo voćno vino		
Ukupno (2)		
<b>Ukupno (1+2)</b>		

**1. koštičavo voće** – šljiva (*Prunus domestica*), trešnja (*Prunus avium*), višnja (*Prunus ceracus*), trnina (*Prunus spinosus*), liči (*Litchi chinensis*), drijenak (*Cornus mas*), marelica (*Prunus armeniaca*), breskva (*Prunus persica*), šipak (*Punica granatum*)

**2. jezgričavo voće** – jabuka (*Malus domestica*), dunja (*Cydonia oblonga*), kruška (*Pyrus communis*)

**3. jagodičasto ili bobičasto voće** – aronija (*Aronia spp.*), tayberry (*Rubus fruticosus x ideaus*), borovnica (*Vaccinium myrtillus*), ogrozd (*Ribes grossularia*), ribiz (*Ribes spp.*), jagoda (*Fragaria spp.*), kupina (*Rubus fruticosus*), ostrušica (*Rubus caesius*), malina (*Rubus idaeus*), dud (*Morus spp.*), brusnica (*Vaccinium vitis-idaea*), planika (*Arbutus unedo*), bazga (*Sambucus nigra*)

**4. agrumi** – mandarina (*Citrus reticulata*), naranča (*Citrus x sinensis*).

**Podaci o voćnim skupinama i voćnim vrstama prema Popisu voćnih vrsta svrstanih u skupine voćnih vrsta**

Voćne skupine prema Popisu <sup>(*)</sup>	Vrsta voća	Postotak udjela u proizvodu

<sup>(\*)</sup> 1. koštičavo voće; 2. jezgričavo voće; 3. jagodičasto ili bobičasto voće; 4. agrumi