

Na osnovu člana 17. stav 2. i člana 54. stav 1. tačka c) Zakona o hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 50/04) i člana 17. Zakona o Vijeću ministara Bosne i Hercegovine ("Službeni glasnik BiH", br. 30/03, 42/03, 81/06, 76/07, 81/07, 94/07 i 24/08), Vijeće ministara Bosne i Hercegovine, na prijedlog Agencije za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine, u saradnji s nadležnim organima entiteta i Brčko Distrikta Bosne i Hercegovine, na 104. sjednici, održanoj 8. jula 2014. godine, donijelo je

PRAVILNIK O KVALITETU VOĆNIH VINA

DIO PRVI - OPĆE ODREDBE

Član 1. (Predmet)

Ovim pravilnikom propisuju se kvalitet, uslovi i način proizvodnje kao i označavanje vina.

Član 2. (Pojmovi)

U smislu ovog pravilnika, pojmovi imaju sljedeće značenje:

- a) *voćno vino* je prehrambeni proizvod dobiven fermentacijom soka ili masulja od svježeg i za to pogodnog koštičavog, jezgričavog, jagodičastog, bobičastog ili ostalog voća i ima minimalni sadržaj prirodnog alkohola 1,2 % vol.;
- b) *svrstavanje pojedinih voćnih vrsta u koštičavo, jezgričavo i jagodičasto ili bobičasto voće* obavlja se u skladu s Aneksom, koji je sastavni dio ovog pravilnika. Sve ostale voćne vrste svrstavaju se u ostalo voće. Grožđe ne spada u voće u smislu ovog pravilnika;
- c) *voćni masulj* je svježe izgnječeno voće s peteljkom ili bez nje;
- d) *voćni mošt* je tekući proizvod, dobiven odgovarajućim postupcima tještenja i ocjeđivanja voćnog masulja;
- e) *voćni mošt u fermentaciji* je proizvod dobiven fermentacijom voćnog mošta, stvarne alkoholne jačine veće od 1% vol., ali manje od tri petine ukupne jačine alkohola izražene u volumnim postocima;
- f) *voćni sok* je voćni mošt tretiran dopuštenim sredstvima i postupcima (konzerviranje, hlađenje, filtracija i dr.) koji sprečavaju početak alkoholne fermentacije;
- g) *voćna komina* je ostatak od presovanja svježeg voća, fermentirana ili nefermentirana;

h) *talog voćnog vina* je:

- 1) istaloženi ostatak u posudama s voćnim vinom nakon fermentacije, za vrijeme odležavanja i dozrijevanja voćnog vina i dopuštenih postupaka bistrenja i taloženja, kao i ostatak dobiven filtriranjem ili centrifugiranjem voćnog vina,
- 2) i ostatak nakon bistrenja i taloženja voćnog mošta kao i ostatak dobiven filtriranjem i centrifugiranjem voćnog mošta;

i) *pojačavanje* je povećanje volumnih udjela alkohola (jačine alkohola izražene u volumnim postocima) u voćnom masulju, voćnom moštu, voćnom moštu u fermentaciji, dodavanjem šećera;

j) *jačina alkohola* može biti:

- 1) prirodna jačina alkohola - ukupna jačina alkohola izražena u volumnim (%), u proizvodu prije ikakvog postupka pojačavanja ili doslađivanja,
- 2) stvarna jačina alkohola - jačina alkohola izražena u volumnim (%) u proizvodu pri temperaturi od 20°C,
- 3) potencijalna jačina alkohola - jačina alkohola izražena u volumnim (%) u proizvodu pod pretpostavkom prelaska ukupne količine šećera vrenjem u alkohol,
- 4) ukupna jačina alkohola - jačina alkohola izražena u volumnim (%) i predstavlja sumu stvarne i potencijalne jačine alkohola.

Član 3.

(Naziv voćnog vina u prometu)

Voćno vino u prometu može biti:

- a) voćno vino;
- b) desertno voćno vino;
- c) aromatizirano voćno vino;
- d) biser voćno vino;
- e) pjenušavo voćno vino;
- f) razblaženo voćno vino.

Član 4.

(Definicija voćnih vina)

- (1) Voćno vino je voćno vino u užem smislu, u skladu s definicijom iz člana 2. stav (1) tačka a) ovog pravilnika.
- (2) Desertno voćno vino je voćno vino kojem je dodat alkohol voćnog porijekla i/ili voćna rakija, voćni sok i/ili koncentrirani sok i koje, ako se sadržaj alkohola preračuna u šećer, sadrži više od 260 g/L šećera i čija je stvarna jačina alkohola najmanje 13% vol., a ukupna jačina alkohola ne više od 22% vol.
- (3) Aromatizirano voćno vino je voćno vino u čijoj se proizvodnji koriste arome u skladu s posebnim propisom, aromatične biljke i njihovi plodovi. Osim toga, smiju se dodavati voćni sok, koncentrirani voćni sok, alkohol voćnog porijekla, voćna rakija i šećer, pri čemu udio osnovnog vina mora iznositi najmanje 75%. Stvarna alkoholna jačina je najmanje 13% vol., a ukupna alkoholna jačina ne više od 22% vol.
- (4) Biser voćno vino je voćno vino čija je stvarna alkoholna jakost najmanje 5% vol. i u zatvorenim posudama ima tlak otopljenog ugljikovog dioksida od 1,0 do 2,5 bara pri temperaturi od 20°C.
- (5) Pjenušavo voćno vino je voćno vino dobiveno primarnom ili sekundarnom alkoholnom fermentacijom od voćnog soka ili voćnog vina. U zatvorenoj posudi ima pritisak od najmanje 3 bara pri temperaturi od 20°C, pri čemu sav otopljeni ugljendioksid potiče od alkoholne fermentacije.

- (6) Razblaženo voćno vino je voćno vino čija je stvarna alkoholna jačina 4-6% vol., a dobiveno je razrjeđivanjem koncentriranog voćnog vina. Ugljendioksid koji je sadržan u proizvodu ne mora u cijelosti poticati od fermentacije. Dopusšteno je dodavanje aroma i bojila u skladu s posebnim propisima.

DIO DRUGI - POSEBNE ODREDBE

Član 5.

(Dopušteni postupci u proizvodnji voćnih vina)

Kod svih voćnih vina dopušteno je:

- a) primjena sljedećih postupaka i obrade:
- 1) prozračivanje i dodavanje kisika;
 - 2) uvođenje dušika;
 - 3) termička obrada;
 - 4) centrifugiranje i filtracija, bez ili s inertnim sredstvima za filtriranje uz uslov da nema nepoželjnih ostataka u tretiranim proizvodima;
 - 5) dodavanje ugljendioksida, argona i dušika, samostalno ili kombinirano, isključivo radi stvaranja inertne atmosfere i radi obrade proizvoda bez pristupa zraka;
 - 6) dodavanje sorbinske kiseline i kalijevog sorbata, pod uslovom da sadržaj sorbinske kiseline u gotovom proizvodu ne prelazi 200 mg/L;
 - 7) dodavanje L-askorbinske kiseline;
 - 8) dodavanje limunske kiseline;
 - 9) dodavanje jabučne ili mliječne kiseline;
 - 10) dodavanje vinske kiseline;
 - 11) dodavanje kvasaca;
 - 12) dodavanje enzima;
 - 13) dodavanje sredstava za otkiseljavanje;
 - 14) obrada aktivnim ugljem maksimalno do 100 g/hL;
 - 15) dodavanje polivinil polipirolidona (PVPP) maksimalno do 80 g/hL;
 - 16) dodavanje mliječnih bakterija;
 - 17) dodavanje kalijheksacijanoferata;
 - 18) bistrenje s jednim ili više sredstava za enološku upotrebu:
 - jestivi želatin,
 - morunji mjehur,
 - kazein ili kalijev kazeinat,
 - bjelance jajeta,
 - bentonit,
 - silicijev dioksid u obliku gela ili koloidnog rastvora,
 - kaolin,
 - tanin,
 - pektolitički enzimi.
- b) miješanje voćnih vina različitih voćnih vrsta te dodavanje voćnih sokova različitih voćnih vrsta.

Član 6.

(Dopuštenje kod voćnih vina)

Kod svih kategorija voćnih vina dopušteno je:

- a) dodavanje šećera, voćnog soka i/ili koncentriranog voćnog soka u takvoj mjeri da sadržaj stvarnog alkohola u trenutku predaje potrošaču ne prelazi 13% vol.;
- b) bojenje prirodno crvenog vina od jezgričavog ili bobičastog i koštičavog voća svježim kominama ili sokovima iste grupe voćnih vrsta.

Član 7.

(Dodavanje šećera)

Za proizvodnju desertnog voćnog vina, aromatiziranog voćnog vina, biser voćnog vina i pjenušavog voćnog vina dopušteno

je voćnim vinima dodavati šećer ili koncentrirani voćni sok u većoj mjeri od one označene u članu 6. ovog pravilnika.

Član 8.

(Zabrana miješanja i proizvodnje)

Zabranjeno je:

- a) miješanje voćnog vina s pokvarenim ili patvorenim voćnim vinom;
- b) miješanje voćnog vina s vinom;
- c) proizvodnja voćnog vina od komine ili taloga.

Član 9.

(Zahtjevi za stavljanje voćnih vina u promet)

- (1) Voćno vino koje se stavlja u promet mora ispunjavati osnovne zahtjeve:
- a) imati odgovarajuća organoleptička svojstva, da je bistro i čisto bez stranog mirisa i okusa;
 - b) sadržavati ukupne kiseline najmanje 3,5 g/L izražene kao jabučna kiselina;
 - c) sadržavati isparive kiseline najviše do 1,5 g/L izražene kao sirćetna kiselina;
 - d) sadržavati ekstrakt bez šećera najmanje 15 g/L;
 - e) sadržavati ukupnog sumpordioksida do 200 mg/L;
 - f) sadržavati slobodnog sumpordioksida najviše 30 mg/L;
 - g) sadržavati pepela najmanje 1 g/L.
- (2) Razblaženo voćno vino koje se stavlja u promet mora ispunjavati sljedeće osnovne zahtjeve:
- a) imati odgovarajuća organoleptička svojstva, da je bistro i čisto bez stranog mirisa i okusa;
 - b) sadržavati ukupne kiseline najmanje 3,0 g/L izražene kao jabučna kiselina;
 - c) sadržavati isparive kiseline najviše do 1,5 g/L izražene kao sirćetna kiselina;
 - d) sadržavati ekstrakt bez šećera najmanje 10 g/L;
 - e) sadržavati ukupnog sumpordioksida do 200 mg/L;
 - f) sadržavati slobodnog sumpordioksida najviše 30 mg/L;
 - g) sadržavati pepela najmanje 0,6 g/L.

Član 10.

(Jačina alkohola u voćnom vinu)

Stvarna jačina alkohola u voćnim vinima u prometu je:

- a) za voćna vina 1,2% – 13% vol.;
- b) za desertna i aromatizirana voćna vina više od 13% vol.;
- c) za razblažena voćna vina 4 – 6% vol.

Član 11.

(Zabrana stavljanje u promet)

Ne smije se stavlјati u promet:

- a) po zdravlje štetno voćno vino;
- b) patvoreno voćno vino;
- c) mješavina voćnog vina s patvorenim ili po zdravlje štetnim voćnim vinom;
- d) mješavina voćnog vina i vina;
- e) pokvareno voćno vino;
- f) mješavina voćnog vina s pokvarenim voćnim vinom.

Član 12.

(Zabrana miješanja uvezenih voćnih vina)

- (1) Zabranjeno je uvezena voćna vina miješati s domaćim voćnim vinima i označavati kao domaći proizvod.
- (2) Uvezena voćna vina stavlјaju se u promet samo u originalno zatvorenim posudama.
- (3) Uvezena voćna vina mogu se i izvoziti, ali na svakom pratećem dokumentu i na deklaraciji mora biti naznačena zemlja porijekla, a proizvod ne smije nositi oznaku porijekla iz Bosne i Hercegovine.

Члан 13.

(Deklariranje ili označavanje)

- (1) Vино od voća mora se označiti kao "voćno vino". Voćno vino proizvedeno od više vrsta voća označava se kao "voćno vino od različitog voća".
- (2) Pri označavanju korištene vrsta voća navode se silaznim redoslijedom po njihovom količinskom udjelu, i to slovnim znakovima iste vrste, boje i veličine.

Члан 14.

(Označavanje desertnog voćnog vina, aromatiziranog voćnog vina i razblaženog voćnog vina)

Desertno voćno vino i aromatizirano voćno vino označavaju se kao "desertno voćno vino" i "aromatizirano voćno vino".

Razblaženo voćno vino označava se kao "razblaženo voćno vino".

Члан 15.

(Označavanje bisernog voćnog vina i pjenušavog voćnog vina)

Biser voćno vino mora se označiti kao "biser voćno vino", pjenušavo voćno vino kao "pjenušavo voćno vino". Ne smije se koristiti naziv "pjenušac".

Члан 16.

(Nedopuštene oznake)

Za voćno vino nisu dopuštene oznake koje ukazuju na posebno okrepljujuće djelovanje, kao što su: "zdravo voćno vino", "okrepljujuće voćno vino", ili oznake kao "prirodno", "nepatvoreno", "čisto", "alternativno" te sintagme koje sadrže te riječi.

Члан 17.

(Navođenje grupa voćnih vrsta)

- (1) Navođenje grupa voćnih vrsta dopušteno je samo onda ako je proizvod 100% proizveden od navedene grupe vrsta voća. Navođenje voćnih vrsta i sorti dopušteno je samo onda ako je proizvod u udjelu od najmanje 85% proizveden od pojedine navedene voćne vrste ili sorte.
- (2) Navođenje godišta dopušteno je ako je korišteno voće u udjelu od najmanje 85% ubrano u godini čije je navođenje predviđeno. Voćno vino na koje je stavljena oznaka sorte ili godišta smije se stavljati u promet pod tom oznakom samo ako je ona dokaziva.

Члан 18.

(Odredbe označavanja)

Voćno vino mora odgovarati sljedećim odredbama o označavanju:

- a) Voćno vino koje se stavlja u promet u posudama s nominalnim volumenom do 60 l mora na etiketi sadržavati naziv ili firmu proizvođača, punioca ili drugog učesnika u trgovini, a u slučaju uvezenih voćnih vina naziv ili firmu uvoznika te općinu ili dio mjesta i državu u kojima mu je glavno sjedište.
- b) Pri navođenju naziva ili firme navodi se poslovni status tih lica pojmovima kao što su "punilac", "punjeno za...", "punio...", "proizvođač", "proizveo...", "distribucija", "distributer", "uvoznik", "uvezao..." ili drugi odgovarajućim pojmovima.

TREĆI DIO - ZAVRŠNE ODREDBE

Члан 19.

(Stupanje na snagu)

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom glasniku BiH".

VM broj 128/14
8. jula 2014. godine
Sarajevo

Predsjedavajući
Vijeća ministara BiH
Vjekoslav Bevanda, s. r.

ANEKS**SVRSTAVANJE POJEDINIH VOĆNIH VRSTA U GRUPE**

1. koštičavo voće - šljiva (*Prunus domestica*), trešnja (*Prunus avium*), višnja (*Prunus ceracus*), trnina (*Prunus spinosus*), liči (*Litchi chinensis*), drenjina (*Cornus mas*), marelica (*Prunus armeniaca*), breskva (*Prunus persica*), rogač (*Ceratonia siliqua*) i dr.;
2. jezgričavo voće - jabuka (*Malus domestica*), dunja (*Cydonia oblonga*), kruška (*Pyrus communis*) i dr.;
3. jagodičasto ili bobičasto voće - 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*) i dr.