

MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE, ŠUMARSTVA I VODNOGA GOSPODARSTVA

1738

Temeljem članka 61. Zakona o vinu (»Narodne novine« br. 96/03) ministar poljoprivrede, šumarstva i vodnoga gospodarstva donosi

PRAVILNIK

O VOĆNIM VINIMA

I. OPĆE ODREDBE

Članak 1.

Ovim se Pravilnikom propisuju uvjeti i način proizvodnje, prometa, označavanja te uvoza i izvoza voćnih vina.

Članak 2.

U smislu ovog Pravilnika značenje pojmova je sljedeće:

1. »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.;
2. svrstavanje pojedinih voćnih vrsta u koštičavo, jezgričavo i jagodičasto ili bobičasto voće obavlja se u skladu s Prilogom 1. ovog Pravilnika. Sve ostale voćne vrste svrstavaju se u ostalo voće. Grožđe ne spada u voće u smislu ovog Pravilnika;
3. »desertno voćno vino« je voćno vino kojem su dodani alkohol voćnog podrijetla i/ili voćna rakija, šećer, voćni sok i/ili koncentrirani voćni sok i koje, preračuna li se alkohol u šećer, sadrži više od 260 g/L šećera i najmanje 13,0 % vol. stvarnog alkohola, ali najviše 22,0 % vol. ukupnog alkohola;
4. »aromatizirano voćno vino« je prehrambeni proizvod dobiven od voćnog vina čiji sadržaj stvarnog alkohola iznosi najmanje 13,0 % vol., ali najviše 22,0 % vol. ukupnog alkohola i u čijoj se proizvodnji koriste prirodne arome, prirodni aromatski pripravci te aromatične biljke i njihovi plodovi. Pri tome je dopuštena uporaba aditiva i pomoćnih sredstava sukladno odredbama Pravilnika o prehrambenim aditivima. Pored toga, smiju se dodavati voćni sok, koncentrirani voćni sok, alkohol voćnog podrijetla, voćna rakija i šećer (saharoza) i pri tome udio temeljnog vina mora iznositi najmanje 75 %;
5. »biser voćno vino« je voćno vino koje ima minimalni sadržaj alkohola od 5 % vol. i u zatvorenim posudama ima tlak ugljične kiseline od najmanje 1,0 bara i najviše 2,5 bara pri 20°C;
6. »pjenušavo voćno vino« je voćno vino koje je dobiveno alkoholnim vrenjem od voćnog soka ili sekundarnim alkoholnim vrenjem od voćnog vina koje, kada se otvori posuda, otpušta ugljični dioksid koji potječe isključivo od vrenja i ima tlak od najmanje 3,0 bara kao posljedicu otopljenog ugljičnog dioksida pri temperaturi zatvorene posude od 20°C;
7. »voćni masulj« je svježe izgnječeno voće s peteljkom ili bez nje;
8. »voćni mošt« je tekući proizvod, proizveden odgovarajućim postupcima tiještenja i ocjeđivanja voćnog masulja;
9. »voćni mošt u fermentaciji« je proizvod dobiven fermentacijom voćnog mošta, stvarne alkoholne jakosti veće od 1 % vol., ali manje od tri petine ukupne volumne alkoholne jakosti;

10. »voćni sok« je voćni mošt tretiran dopuštenim sredstvima i postupcima (konzerviranje, hlađenje, filtracija i dr.) koji sprečavaju početak alkoholne fermentacije;

11. »voćna komina« je ostatak od prešanja svježeg voća, fermentirana ili nefermentirana;

12. »talog voćnog vina« je:

– 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,

– talogom voćnog vina smatra se i ostatak nakon bistrenja i taloženja voćnog mošta kao i ostatak dobiven filtriranjem i centrifugiranjem voćnog mošta;

13. »pojačavanje« je povećanje volumnih udjela alkohola (volumne alkoholne jakosti) u voćnom masulju, voćnom moštu, voćnom moštu u fermentaciji, dodavanjem šećera;

14. »alkoholna jakost« može biti:

– prirodna alkoholna jakost – ukupna alkoholna jakost izražena u volumnim %, u proizvodu prije ikakvog postupka pojačavanja ili doslađivanja,

– stvarna alkoholna jakost – alkoholna jakost izražena u volumnim % u proizvodu pri temperaturi od 20°C,

– potencijalna alkoholna jakost – alkoholna jakost izražena u volumnim % u proizvodu pod pretpostavkom prelaska ukupne količine šećera vrenjem u alkohol,

– ukupna alkoholna jakost – alkoholna jakost izražena u volumnim % i predstavlja sumu stvarne i potencijalne alkoholne jakosti.

Zabranjeno je stavljanje u promet drugih voćnih vina osim onih navedenih u stavku 1. točkama 3 – 6. ovog članka.

II. DOPUŠTENI POSTUPCI U PROIZVODNJI VOĆNIH VINA

Članak 3.

Dopušteno je kod svih voćnih vina:

1. primjena sljedećih postupaka i obrade;

a) prozračivanje i dodavanje kisika;

b) uvođenje dušika;

c) toplinska obrada;

d) centrifugiranje i filtracija, bez ili s inernim sredstvima za filtriranje uz uvjet da nema nepoželjnih ostataka u tretiranim proizvodima;

e) dodavanje ugljičnog dioksida, argona i dušika, samostalno ili kombinirano, isključivo radi stvaranja inertne atmosfere i radi obrade proizvoda bez pristupa zraka;

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

g) dodavanje L-askorbinske kiseline;

h) dodavanje limunske kiseline;

i) dodavanje jabučne ili mliječne kiseline;

j) dodavanje vinske kiseline;

k) dodavanje kvasaca;

l) dodavanje enzima;

m) dodavanje sredstava za otkiseljavanje;

n) obrada aktivnim ugljenom maksimalno do 100 g/hL;

o) dodavanje polivinil polipirolidona (PVPP) maksimalno do 80 g/hL;

p) dodavanje mliječnih bakterija;

q) dodavanje kalijheksacijanoferata;

r) bistrenje s jednim ili više sredstava za enološku upotrebu:

– jestiva želatina,

– morunji mjehur,

– kazein ili kalijev kazeinat,

- bjelanjak jajeta,
- bentonit,
- silicij dioksid u obliku gela ili koloidne otopine,
- kaolin,
- tanin,
- pektolitički enzimi.

2. miješanje voćnih vina različitih voćnih vrsta te dodavanje voćnih sokova različitih voćnih vrsta.

Članak 4.

Dopušteno je kod voćnih vina:

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.

Članak 5.

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 članku 4. ovog Pravilnika.

Članak 6.

Zabranjeno je:

1. miješanje voćnog vina s pokvarenim ili patvorenim voćnim vinom;
2. miješanje voćnog vina s vinom;
3. proizvodnja voćnog vina od komine ili taloga.

IV. EVIDENCIJA PROIZVOĐAČA

Članak 7.

Proizvođači voćnih vina koji svoje proizvode stavljaju na tržište moraju biti upisani u Upisnik proizvođača grožđa, vina i voćnih vina (u daljnjem tekstu: Upisnik). Obrazac za upis u Upisnik tiskanje u Prilogu 3. ovog Pravilnika.

V. STAVLJANJE U PROMET

Članak 8.

Voćno vino koje se stavlja u promet mora udovoljavati ovim temeljnim zahtjevima:

1. da ima odgovarajuća organoleptička svojstva, da je bistro i čisto bez stranog mirisa i okusa;
2. sadržaj stvarnog alkohola od 1,2 % vol. do 13 % vol., a kod desertnog voćnog vina i aromatiziranog voćnog vina više od 13 % vol.;
3. ukupne kiseline najmanje 3,5 g/L izražene kao jabučna kiselina;
4. hlapive kiseline najviše do 1,5 g/L izražene kao octena kiselina;
5. ekstrakta bez šećera najmanje 15 g/L;
6. ukupnog sumpor dioksida do 200 mg/L;
7. slobodnog sumpor dioksida najviše 30 mg/L;
8. pepela najmanje 1 g/L.

Članak 9.

Ne smije se stavljati u promet:

1. po zdravlje štetno voćno vino;
2. patvoreno voćno vino;
3. mješavina voćnog vina s patvorenim ili po zdravlje štetnim voćnim vinom;
4. mješavina voćnog vina i vina;
5. pokvareno voćno vino;
6. mješavina voćnog vina s pokvarenim voćnim vinom.

Članak 10.

U promet se može staviti voćno vino koje je proizvedeno u skladu s odredbama ovog Pravilnika i koje ima rješenje za stavljanje u promet.

Rješenje iz stavka 1. ovog članka izdaje Hrvatski zavod za vinogradarstvo i vinarstvo (u daljnjem tekstu: Zavod).

Rješenje za stavljanje u promet izdaje se na osnovi zahtjeva proizvođača, fizikalnokemijske analize obavljene u ovlaštenom ispitnom laboratoriju i organoleptičke ocjene koju daje Zavod.

Organoleptičko ocjenjivanje voćnih vina provodi se metodom »da/ne«. Obrazac za organoleptičko ocjenjivanje voćnih vina tiskan je u Prilogu 2. ovog Pravilnika

Zavod je dužan izdati rješenje za stavljanje u promet u roku od 15 dana od dana zaprimljenog uzorka te kopiju izdanog rješenja dostaviti Ministarstvu poljoprivrede, šumarstva i vodnoga gospodarstva (u daljnjem tekstu: Ministarstvo).

Voćno vino u prometu mora biti označeno evidencijskim markicama koje izdaje Zavod uz rješenje za stavljanje u promet.

Članak 11.

Voćna vina mogu se izvoziti ako udovoljavaju uvjetima propisanim ovim Pravilnikom. Iznimno, proizvodi iz stavka 1. ovog članka, mogu se izvoziti na osnovi ugovorene izvozne kakvoće navedene u ugovoru uz suglasnost Ministarstva.

Proizvodi iz stavka 1. ovoga članka koji se izvoze i označuju kao hrvatski proizvod moraju potjecati od voća proizvedenog na području Republike Hrvatske i cijeli proces proizvodnje mora biti obavljen na području Republike Hrvatske.

Proizvodi iz stavka 1. ovog članka koji se izvoze moraju imati rješenje iz članka 10. ovog Pravilnika, na temelju kojeg Zavod izdaje svjedodžbu (certifikat) o kakvoći.

Rezultati fizikalno – kemijske analize na temelju kojih se izdaje rješenje iz članka 10. i svjedodžba (certifikat) o kakvoći važeći su 6 mjeseci od dana izvršene analize.

Članak 12.

Uvezena voćna vina moraju udovoljavati uvjetima propisanim ovim Pravilnikom.

Proizvodi iz stavka I. ovog članka moraju pri uvozu imati svjedodžbu o kakvoći izdanu od strane Zavoda.

Svjedodžbu o kakvoći izdaje Zavod na osnovi zahtjeva proizvođača te provedene fizikalno-kemijske analize obavljene u ovlaštenom ispitnom laboratoriju i organoleptičke ocjene koju daje Zavod.

Na temelju svjedodžbe o kakvoći Zavod izdaje rješenje iz članka 10. ovog Pravilnika.

Članak 13.

Zabranjeno je uvezena voćna vina miješati s domaćim voćnim vinima i označavati kao domaći proizvod.

Uvezena voćna vina stavljaju se u promet samo u originalno zatvorenim posudama.

Uvezena voćna vina mogu se i izvoziti, ali na svakom pratećem dokumentu i na deklaraciji mora biti naznačena zemlja podrijetla, a proizvod ne smije nositi oznaku podrijetla iz Republike Hrvatske.

VII. DEKLARIRANJE ILI OZNAČAVANJE

Članak 14.

Vino od voća mora se označiti kao »voćno vino«. Voćno vino proizvedeno od više vrsta voća označava se kao »voćno vino od različitog voća«. Pri navođenju korištenih vrsta voća one se navode silaznim redoslijedom po njihovu količinskomu udjelu, i to slovnim znakovima iste vrste, boje i veličine.

Članak 15.

Desertno voćno vino i aromatizirano voćno vino označava se kao »desertno voćno vino« i »aromatizirano voćno vino«.

Članak 16.

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

Članak 17.

Kod voćnog vina 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 s tim riječima.

Članak 18.

Navođenje skupina voćnih vrsta dopušteno je samo onda ako je proizvod 100 % proizveden od navedene skupine 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. 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 onda ako je ona dokaziva.

Članak 19.

Voćno vino mora odgovarati sljedećim odredbama o označavanju:

1. Voćno vino koje se stavlja u promet u posudama s nazivnim volumenom do 60 l mora na etiketi sadržavati naziv ili tvrtku proizvođača, punitelja ili drugoga sudionika u trženju, a u slučaju uvezenih voćnih vina naziv ili tvrtku uvoznika te općinu ili dio mjesta i državu u kojima mu je glavno sjedište.

2. Pri navođenju naziva ili tvrtke navodi se poslovni status tih osoba pojmovima kao što su »punitelj«, »punjeno za...«, »punio...«, »proizvođač«, »proizveo...«, »distribucija«, »distributer«, »uvoznik«, »uvezao...« ili drugim odgovarajućim pojmovima.

VIII. ZAVRŠNE ODREDBE

Članak 20.

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

Klasa: 011-02/06-01/65

Urbroj: 525-1-06-1

Zagreb, 20. lipnja 2006.

Ministar

Petar Čobanković, v. r.

PRILOG 1.

SVRSTAVANJE POJEDINIH VOĆNIH VRSTA U SKUPINE

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*), ogrozđ (*Ribes grossularia*), ribiz (*Ribes spp.*), jagoda (*Fragaria spp.*), kupina (*Rubus fruticosus*), ostružica (*Rubus caesius*), malina (*Rubus idaeus*), dud (*Morus spp.*), brusnica (*Vaccinium vitis-idaea*), planika (*Arbutus unedo*), bazga (*Sambucus nigra*) i dr.

PRILOG 2.

OBRAZAC ZA ORGANOLEPTIČKO OCJENJIVANJE VOĆNIH VINA

Komisija br. _____

Ocjenjivač br. _____

Oznaka uzorka _____
Vrsta proizvoda _____

Svojstvo	Ocjena	Napomena
Boja	da/ne	
Bistroća	da/ne	
Perlanje (ukoliko se radi o pjenušavom ili biser voćnom vinu)	da/ne	
Miris	da/ne	
Okus	da/ne	
Konačna ocjena (zaokružiti)		Da/Ne

Mjesto i datum: Potpis ocjenjivača:

PRILOG 3.

.....
Naziv tijela kojem se podnosi prijava

.....
Sjedište tijela Naziv i sjedište proizvođača

PRIJAVA ZA UPIS U UPISNIK PROIZVOĐAČA GROŽĐA, VINA I VOĆNIH VINA

U smislu članka 23. stavka 2. i članka 61. Zakona o vinu (»Narodne novine« br. 96/03) podnosim prijavu za upis u Upisnik proizvođača grožđa, vina i voćnih vina – promjenu upisa u Upisniku pod rednim brojem

U tu svrhu navodim sljedeće podatke:

Naziv katastarske općine u kojoj se nalazi vinograd/voćnjak	Broj katastarske čestice	Površina vinograda/voćnjaka u ha	Broj trsova/stabal a	Naziv i postotna zastupljenost sorte/vrste u vinogradu/voćnjaku	Godina sadnje voćnjaka/vinograda
1	2	3	4	5	7

Ovim se potvrđuje da je podnositelj ove prijave upisan u Upisnik proizvođača grožđa, vina i voćnih vina pod brojem

.....

Potpis proizvođača

Potpis ovlaštene osobe