

MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE, ŠUMARSTVA I VODNOGA GOSPODARSTVA

2258

Na temelju članka 16. stavka 2., članka 59. Zakona o vinu (»Narodne novine« br. 96/03) ministar poljoprivrede, šumarstva i vodnoga gospodarstva donosi

PRAVILNIK O VINSKOM I VOĆNOM OCTU

I. OPĆE ODREDBE

Članak 1.

Ovim se Pravilnikom propisuju uvjeti proizvodnje, označavanje i stavljanje u promet vinskog i voćnog octa.

Članak 2.

U smislu ovoga Pravilnika značenje pojmova je sljedeće:

1. »*vinski ocat*« je ocat dobiven iz vina za proizvodnju octa biološkim postupkom octene fermentacije;
2. »*vino za proizvodnju octa*« je vino koje ima minimalnu prirodnu volumnu alkoholnu jakost određenu za zonu proizvodnje, a sukladno odredbama Pravilnika o proizvodnji vina;
3. »*kvasina*« je ocat dobiven biološkim postupkom octene fermentacije vina crnih sorata s područja regije Primorska Hrvatska koja je nakon proizvodnje odležala najmanje 3 mjeseca u drvenim posudama;
4. »*balzamski ocat*« je ocat dobiven biološkim postupkom alkoholne i octene fermentacije ugušćenog vinskog mošta i vina ili ugušćenog voćnog soka uz obavezno odležavanje u drvenim posudama najmanje jednu godinu;
5. »*voćno vino za proizvodnju voćnog octa*« je proizvod dobiven alkoholnom fermentacijom masulja svježeg zrelog voća, matičnog voćnog soka ili koncentriranog voćnog soka;
6. »*voćni ocat*« je ocat dobiven iz voćnog vina biološkim postupkom octene fermentacije;
7. »*aromatizirani ocat*« je ocat dobiven aromatiziranjem vinskog ili voćnog octa dodacima iz članka 33. i 34. ovog Pravilnika.

II. UVJETI PROIZVODNJE

1. Minimalno tehničko-tehnološki uvjeti proizvodnje

Članak 3.

Proizvođač vinskog i voćnog octa (u daljnjem tekstu: proizvođač) mora u postupku proizvodnje raspolagati:

- odgovarajućim prostorom za proizvodnju,
- odgovarajućom opremom i
- imati odgovarajuću stručnu spremu.

Članak 4.

Prostor za proizvodnju vinskog i voćnog octa mora imati tehnološki i zdravstveno ispravnu vodu, električnu energiju i uređen sustav odvodnje.

Prostorije objekta za proizvodnju moraju udovoljavati sanitarno-tehničkim uvjetima propisanim posebnim propisima.

Članak 5.

Pod odgovarajućom opremom podrazumijeva se oprema sukladno tehnologiji proizvodnje.

Članak 6.

Proizvođač vinskog i voćnog octa može biti osoba koja ima završen agronomski fakultet, prehrambeno-biotehnološki fakultet, prehrambeno-tehnološki fakultet, kemijski ili kemijsko-tehnološki fakultet, višu poljoprivrednu školu s radnim iskustvom od najmanje 1 godine, srednju poljoprivrednu školu, srednju prehrambenu školu ili srednju kemijsku školu s radnim iskustvom od najmanje 2 godine.

Ukoliko proizvođač vinskog i voćnog octa nema odgovarajuću stručnu spremu mora imati osobu za vođenje proizvodnje (radni odnos, ugovor o djelu) koja ispunjava uvjete iz stavka 1. ovog članka.

2. Odobravanje objekata

Članak 7.

Proizvođač vinskog i voćnog octa podnosi Ministarstvu poljoprivrede, šumarstva i vodnoga gospodarstva (u daljnjem tekstu: Ministarstvo) zahtjev za odobrenje proizvodnog objekta uz koji prilaže podatke o prostoru kojim raspolaže i dokaz o stručnoj osposobljenosti za vođenje proizvodnje.

Ispunjavanje uvjeta propisanih ovim Pravilnikom utvrđuje Povjerenstvo koje imenuje ministar (u daljnjem tekstu: Povjerenstvo).

Povjerenstvo ima 3 člana i čine ga dva predstavnika Ministarstva i jedan predstavnik Hrvatskog zavoda za poljoprivrednu savjetodavnu službu.

Povjerenstvo obavlja očevid i sastavlja zapisnik.

Na temelju zapisnika Ministarstvo izdaje rješenje o odobrenju objekta.

Proizvođač ne može početi s proizvodnjom bez rješenja o odobrenju objekta iz stavka 5. ovoga članka.

Ministarstvo vodi registar odobrenih objekata.

Članak 8.

Proizvođači koji danom stupanja na snagu ovoga Pravilnika već proizvode vinski ili voćni ocat dužni su u roku od godine dana ishoditi rješenje o odobrenju objekta iz članka 7. stavka 5. ovoga Pravilnika.

3. Evidencija proizvođača

Članak 9.

Proizvođači koji proizvode vinski i voćni ocat moraju biti upisani u evidenciju proizvođača vinskog i voćnog octa (u daljnjem tekstu: evidenciju).

Evidenciju vodi Ministarstvo.

Upis u evidenciju obavlja se dostavom sljedećih podataka:

- naziv proizvođača, adresa i matični broj;
- proizvodna lokacija i instalirani kapacitet;

– godišnja proizvodnja u prethodnoj godini.

Proizvođači su dužni podatke iz stavka 3. ovoga članka dostaviti Ministarstvu u roku od 30 dana od početka proizvodnje.

Proizvođači koji već proizvode vinski i voćni ocat dužni su Ministarstvu dostaviti podatke iz stavka 3. ovoga članka u roku od 30 dana od dana stupanja na snagu ovoga Pravilnika.

Članak 10.

Proizvođači vinskog i voćnog octa upisani u evidenciju dužni su Ministarstvu jednom godišnje dostaviti podatke o:

- proizvodnji za tekuću godinu do 15. siječnja iduće godine;
- stanju zaliha s danom 31. prosinca do 15. siječnja iduće godine.

4. Uzorkovanje

Članak 11.

Uzorkovanje se provodi radi provjere kvalitete vinskog i voćnog octa u svrhu dobivanja rješenja za stavljanje u promet te inspekcijskog nadzora.

Članak 12.

Uzorci proizvoda iz članka 1. ovoga Pravilnika uzimaju se:

1. u proizvodnji – iz proizvodnih serija;
2. u prometu – iz ambalažnih jedinica pošiljke.

Članak 13.

Uzorke vinskog i voćnog octa na analizu donosi sam proizvođač.

Članak 14.

Uzorak vinskog i voćnog octa za ispitivanje mora predstavljati prosječni sastav cjelokupne količine proizvoda od kojeg se uzorak uzima.

Članak 15.

Pod proizvodnom serijom vinskog i voćnog octa, prema ovom Pravilniku, podrazumijeva se odgovarajuća količina proizvoda iste vrste i odgovarajućeg volumena, s obveznom identifikacijskom oznakom.

Pod ambalažnim jedinicama vinskog i voćnog octa podrazumijevaju se utvrđene količine proizvoda iste vrste pakirane u pojedinačna ambalažna pakiranja odgovarajućeg volumena, s obveznom identifikacijskom oznakom.

Članak 16.

Uzorak vinskog i voćnog octa mora sadržavati najmanje dva primjerka uzeta pojedinačno, i to za analizu i superanalizu, s tim što oni moraju biti identični po sastavu i jednaki po masi.

Volumen jednog uzorka za ispitivanje iznosi najmanje 0,5 l.

Podnositelj zahtjeva ima pravo tražiti još jedan uzorak koji ostaje kod njega.

Članak 17.

Ako su proizvodi pakirani u originalna pakiranja velikog volumena, uzeti uzorak pakira se u staklene ili plastične posude otporne na kiseline. Posude s uzorkom zatvaraju se plutenim ili plastičnim zatvaračem i označavaju tako da se oznaka ne može lako skinuti ni izbrisati.

Ako su proizvodi pakirani u originalne ambalažne jedinice manjeg volumena, uzeti uzorak može biti svaka nasumce uzeta pojedinačna jedinica proizvoda.

Članak 18.

Oznaka na uzorku proizvoda za ispitivanje sadrži:

1. datum uzimanja uzorka proizvoda;
2. naziv proizvoda, odnosno trgovačko ime ako ga proizvod ima;
3. tvrtku odnosno ime i sjedište proizvođača;
4. neto volumen proizvoda od kojega je uzorak uzet;
5. neto volumen uzorka proizvoda.

Članak 19.

Stručna osoba koja uzima uzorak za ispitivanje u svrhu inspekcijskog nadzora sastavlja zapisnik o uzimanju uzorka i unosi podatke važne za rezultat ispitivanja: datum, vrijeme i mjesto uzimanja uzorka, svrha uzimanja uzorka, vrsta i količina proizvoda od kojeg se uzima uzorak, broj pojedinačno uzetih uzoraka i količina ukupno uzetog uzorka, identifikacijske oznake uzorka i količina uzorka koji se dostavlja na ispitivanje.

Zapisnik potpisuju stručna osoba koja uzima uzorak i podnositelj zahtjeva.

Članak 20.

Broj pojedinačnih jedinica uzoraka proizvoda uzetih za ispitivanje ovisi o vrsti proizvoda i veličini proizvodne serije te se utvrđuje na temelju tablice 1. iz Priloga 1. koji je tiskan uz ovaj Pravilnik i njegov je sastavni dio.

Članak 21.

Ako ukupno uzeti uzorak proizvoda iznosi više od dvije ambalažne jedinice, od njih se formira posebni uzorak, tako da od njega nastanu dvije ambalažne jedinice uzetog uzorka, s tim da svaka ambalažna jedinica uzetog uzorka ima istu mogućnost da bude izdvojena kao ambalažna jedinica uzorka za ispitivanje.

Članak 22.

Za uzimanje uzoraka iz cisterni ili spremnika upotrebljava se staklena posuda (sonda), a uzorci se, po mogućnosti uzimaju s vrha, iz sredine i s dna posude odnosno cisterne ili spremnika.

5. Fizikalno-kemijske analize

Članak 23.

Podnositelj zahtjeva u svrhu fizikalno-kemijske analize podnosi zahtjev ovlaštenoj pravnoj osobi na propisanom obrascu za svaku vrstu proizvoda za koji se traži analiza. Uzorak donosi sam podnositelj zahtjeva zajedno sa zahtjevom ili ga uzima predstavnik ovlaštene pravne osobe na temelju podnesenog zahtjeva.

U svrhu dobivanja rješenja za stavljanje u promet analizu mogu obavljati ovlašteni ispitni laboratoriji za ispitivanje kakvoće mošta, vina, drugih proizvoda od grožđa i vina te voćnih vina i drugih proizvoda na bazi voćnih vina sukladno Pravilniku o uvjetima analize mošta, vina, drugih proizvoda od grožđa i vina te voćnih vina i drugih proizvoda na bazi voćnih vina. U svrhu službene kontrole analizu obavlja referentni laboratorij sukladno Pravilniku o uvjetima analize mošta, vina, drugih proizvoda od grožđa i vina te voćnih vina i drugih proizvoda na bazi voćnih vina.

Rezultati fizikalno-kemijske analize važeći su za uzorkovanu seriju vinskog ili voćnog octa dok se sav volumen serije ne stavi u promet.

Obrazac zahtjeva za fizikalno-kemijsku analizu vinskog i voćnog octa nalazi se u Prilogu 2. i čini sastavni dio ovog Pravilnika.

Članak 24.

Za utvrđivanje sukladnosti vinskog i voćnog octa s propisanim zahtjevima kakvoće provode se ispitivanja primjenom sljedećih fizikalno-kemijskih analiza:

1. ukupna kiselost vinskog i voćnog octa izražena kao octena kiselina u g/l ili % (m/m);
2. udio alkohola u vinskom i voćnom octu (% vol);
3. sadržaj slobodnog i ukupnog sumpornog dioksida (SO₂) (mg/l).

Fizikalno-kemijske analize određuju se sukladno međunarodno priznatim i validiranim metodama za analizu vinskog i voćnog octa.

6. Zdravstvena ispravnost

Članak 25.

Ispitivanje zdravstvene ispravnosti vinskog i voćnog octa koji se stavlja u promet obavlja se na način i pod uvjetima propisanim posebnim propisima.

III. STAVLJANJE U PROMET

Vinski ocat

Članak 26.

Vinski ocat koji se stavlja u promet mora udovoljavati ovim temeljnim zahtjevima:

1. da je bistra tekućina svojstvene boje i mirisa po upotrijebljenoj sirovini;
2. da sadrži najmanje 60 g/l ukupne kiseline računato kao octena kiselina;
3. da udio alkohola nije veći od 1,0% vol;
4. da sadrži najviše 170 mg/l SO₂, od toga slobodnog SO₂ najviše 30 mg/l.

Kvasina

Članak 27.

Kvasina koja se stavlja u promet mora udovoljavati ovim temeljnim zahtjevima:

1. da je bistra tekućina, svojstvene boje i mirisa po upotrijebljenoj sirovini;
2. da sadrži najmanje 60 g/l ukupne kiseline, računato kao octena kiselina;
3. da udio alkohola nije veći od 1,0 % vol;
4. da sadrži najviše 170 mg/l SO₂, od toga slobodnog SO₂ najviše 30 mg/l.

Balzamski ocat

Članak 28.

Balzamski ocat koji se stavlja u promet mora udovoljavati ovim temeljnim zahtjevima:

1. da je neprozirna tekućina, svojstvene boje i mirisa po upotrijebljenoj sirovini;
2. da sadrži najmanje 60 g/l ukupne kiseline, računato kao octena kiselina;
3. da udio alkohola nije veći od 1,0 % vol;
4. da sadrži najviše 170 mg/l SO₂, od toga slobodnog SO₂ najviše 30 mg/l.

Voćni ocat

Članak 29.

Voćni ocat koji se stavlja u promet mora udovoljavati ovim temeljnim zahtjevima:

1. da je bistra tekućina svojstvene boje i mirisa po upotrijebljenoj sirovini;
2. da sadrži najmanje 50 g/l ukupnih kiselina računato kao octena kiselina;
3. da udio alkohola nije veći od 0,5 % vol;
4. da sadrži najviše 170 mg/l SO₂, od toga slobodnog SO₂ najviše 30 mg/l.

Aromatizirani ocat

Članak 30.

Aromatizirani ocat koji se stavlja u promet mora udovoljavati propisanim temeljnim zahtjevima za vrstu octa koja se aromatizira uz mogućnost da sadrži najviše 170 mg/l SO₂, od toga slobodnog SO₂ najviše 30 mg/l.

Članak 31.

U promet se smije staviti vinski i voćni ocat koji je proizveden u skladu s odredbama ovoga Pravilnika i koji ima rješenje za stavljanje u promet.

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

Rješenje za stavljanje u promet se izdaje na temelju zahtjeva proizvođača i fizikalno-kemijske analize obavljene u ovlaštenom ispitnom laboratoriju.

Zavod je dužan izdati rješenje za stavljanje u promet u roku od 7 dana od dana zaprimljenog zahtjeva te kopiju izdanog rješenja dostaviti Ministarstvu.

Zahtjev se podnosi na obrascu koji se nalazi u Prilogu 3. i čini sastavni dio ovoga Pravilnika.

Članak 32.

U proizvodnji vinskog i voćnog octa dopuštena je uporaba aditiva i pomoćnih sredstava sukladno odredbama Pravilnika o prehranbenim aditivima.

Članak 33.

U proizvodnji vinskog i voćnog octa, a u svrhu poboljšanja kakvoće, mogu se koristiti sljedeći dodaci:

1. biljke i dijelovi biljaka uključujući aromatično i ljekovito bilje, voće i povrće u svježem ili osušenom obliku, usitnjeno ili cjelovito;
2. šećer;
3. kuhinjska sol (NaCl);
4. med;
5. prirodni i/ili koncentrirani voćni sok;
6. L- askorbinska kiselina – kao antioksidans.

Članak 34.

U proizvodnji vinskog i voćnog octa, a u svrhu tehnološke prerade alkoholne sirovine u ocat mogu se koristiti sljedeći dodaci:

1. hranjivi dodaci za bakterije (organske tvari kao što su sladni ekstrakt, tekući škrob, glukoza i anorganske tvari kao što su fosfatne i amonijeve soli);
2. sredstva za doradu (preradi octa za filtraciju, bistrenje i stabilizaciju mogu se koristiti sredstva koja se koriste i u preradi vina u skladu s dobrom proizvođačkom praksom).

Deklariranje ili označavanje proizvoda

Članak 35.

Na deklariranje ili označavanje vinskog i voćnog octa primjenjuju se odredbe Pravilnika o općem deklariranju ili označavanju hrane, osim u pogledu navođenja popisa sastojaka i količine određenih sastojaka ili kategorije sastojaka, ako ovim Pravilnikom nije drugačije propisano.

Nazivi vinski ocat, kvasina, balzamski ocat, voćni ocat i aromatizirani ocat koriste se za označavanje vinskog i voćnog octa ukoliko proizvod koji se stavlja u promet ispunjava uvjete navedene za tu kategoriju.

Iznimno od stavka 1. ovoga članka deklaracija vinskog, voćnog i balzamskog octa, ako su obojena ili aromatizirana, mora sadržavati navod da je proizvod obojen ili aromatiziran prirodnim ili umjetnim bojama ili aromama sukladno odredbama Pravilnika o općem deklariranju ili označavanju hrane i Pravilnika o prehrambenim aditivima.

Članak 36.

Koncentracija octene kiseline izražava se kao sadržaj ukupne kiseline u g/l, a na deklaraciji se navodi maseni postotak octene kiseline »% octene kiseline« ili »% oct. kis.«.

Uvoz i izvoz

Članak 37.

Vinski i voćni ocat mogu se uvoziti i izvoziti ako udovoljavaju uvjetima propisanim ovim Pravilnikom.

Iznimno, proizvodi iz stavka 1. ovoga članka, mogu se izvoziti na osnovi ugovorene izvozne kakvoće navedene u ugovoru uz suglasnost Ministarstva.

Proizvodi iz stavka 1. ovoga članka moraju pri uvozu i izvozu imati rješenje za stavljanje u promet – uvoz, odnosno rješenje za stavljanje u promet – izvoz, izdano od Zavoda.

Rješenje za stavljanje u promet – uvoz i rješenje za stavljanje u promet – izvoz izdaju se na temelju zahtjeva proizvođača i fizikalno--kemijske analize obavljene u ovlaštenom ispitnom laboratoriju.

Zavod je dužan izdati rješenja iz stavka 3. ovoga članka u roku od 7 dana od dana zaprimljenog zahtjeva te kopiju izdanog rješenja dostaviti Ministarstvu.

IV. PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Članak 38.

Stupanjem na snagu ovoga Pravilnika prestaju važiti odredbe Pravilnika o kvaliteti octene i razblažene octene kiseline (»Narodne novine« 53/91 i 158/03) i Pravilnika o metodama uzimanja uzoraka i metodama kemijskih i fizikalnih analiza radi kontrole kvalitete octa i razblažene octene kiseline (»Narodne novine« 53/91 i 158/03) koje se odnose na vinski i voćni ocat, odredbe Pravilnika o vinu (»Narodne novine« br. 96/96, 7/97, 117/97 i 57/00) koje se odnose na proizvodnju vinskog i voćnog octa i na uzorkovanje vinskog i voćnog octa te članak 46. Pravilnika o proizvodnji vina (»Narodne novine« 2/05).

Članak 39.

Ovaj Pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objave u »Narodnim novinama«, osim članka 26. koji se primjenjuje od 1. siječnja 2006. godine.

Klasa: 011-02/05-01/54

Urbroj: 525-1-05-1

Zagreb, 10. listopada 2005.

Ministar

Petar Čobanković, v. r.

PRILOG 1.

Tablica 1.

Vrsta pakiranja	Količina od koje se uzima uzorak	Broj pojedinačnih jedinica uzoraka	Volumen ispitnog uzorka u l.
Cisterna	do 5 000 l	2	0,5
Spremnik	više od 5 000 l	2	0,5
Bačva, balon	od 1 do 3 l	2	0,5
Bačva, balon	od 4 do 30 l, iz svake treće posude	1	0,5
Bačva, balon	više od 30 l, iz svake pete posude	1	0,5
Originalna pakiranja			
Boca	od 1 do 100 ml	2	1,0
Boca	od 101 do 500 ml	3	1,0
Boca	od 501 do 1 000 ml	4	1,0
Boca	od 1 001 do 10 000 ml	5	1,0

Ako je proizvodna serija proizvoda veća od 10 000 boca, na svakih sljedećih 2 000 do 5 000 boca uzimaju se još dva uzorka.

PRILOG 2.

ZAHTJEV ZA FIZIKALNO-KEMIJSKU ANALIZU VINSKOG I VOĆNOG OCTA

Ime i prezime proizvođača, naziv tvrtke: _____

Adresa: _____

Mjesto uzimanja uzorka (oznaka cisterne, spremnika ili serije): _____

Naziv i adresa pravne osobe kojoj se zahtjev podnosi:

Vrsta proizvoda i naziv proizvoda (trgovačko ime): _____

Ukupna proizvedena količina uzorkovanog proizvoda: _____

Datum uzimanja uzorka: _____

Neto volumen proizvoda od kojeg je uzorak uzet: _____

Neto volumen uzorka proizvoda: _____

Datum: _____

Potpis podnosioca zahtjeva

PRILOG 3.

ZAHTJEV ZA IZDAVANJE RJEŠENJA ZA STAVLJANJE U PROMET VINSKOG I VOĆNOG OCTA

Ime i prezime, naziv tvrtke: _____

Adresa: _____

Svrha izdavanja:

- a. Rješenje za stavljanje u promet;
- b. Rješenje za stavljanje u promet – uvoz;
- c. Rješenje za stavljanje u promet – izvoz.

Vrsta i naziv proizvoda i trgovačko ime (ako ga proizvod ima):

Proizvodna lokacija: _____

Ukupna proizvedena količina uzorkovanog proizvoda: _____

Ukupna količina za koju se traži izdavanje rješenja: _____

Datum: _____

Potpis podnosioca zahtjeva