

# MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE, RIBARSTVA I RURALNOG RAZVOJA

1387

Na temelju članka 61. Zakona o vinu (»Narodne novine« br. 96/03), ministar poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja, donosi

## PRAVILNIK

### O IZMJENAMA I DOPUNAMA PRAVILNIKA O VOĆNIM VINIMA

#### Članak 1.

U Pravilniku o voćnim vinima (»Narodne novine« br. 73/06, 24/11, 28/11) u članku 2. točke 3. – 6. brišu se, a dosadašnje točke 7. – 14. postaju točke 3. – 10.

Riječi: »Zabranjeno je stavljanje u promet drugih voćnih vina osim onih navedenih u stavku 1. točkama 3 – 6. ovog članka.« brišu se.

#### Članak 2.

Iza članka 2. dodaju se novi članci 2.a i 2.b koji glase:

##### »Članak 2.a

Voćno vino u prometu može biti:

1. voćno vino;
2. desertno voćno vino;
3. aromatizirano voćno vino;
4. biser voćno vino;
5. pjenušavo voćno vino;
6. razblaženo voćno vino.

##### Članak 2.b

*Voćno vino* je voćno vino u užem smislu, sukladno definiciji iz članka 2. točke 1. ovog Pravilnika.

*Desertno voćno vino* je voćno vino kojem je dodan alkohol voćnog podrijetla 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 alkoholna jakost najmanje 13% vol., a ukupna alkoholna jakost ne više od 22% vol.

*Aromatizirano voćno vino* je voćno vino u čijoj se proizvodnji koriste arome, prirodni aromatski pripravci, aromatične biljke i njihovi plodovi. Pored toga smiju se dodavati voćni sok, koncentrirani voćni sok, alkohol voćnog podrijetla, voćna rakija i šećer, pri čemu udio temeljnog vina mora iznositi najmanje 75%. Stvarna alkoholna jakost je najmanje 13% vol., a ukupna alkoholna jakost ne više od 22% vol.

*Biser voćno vino* je voćno vino koje čija je stvarna alkoholna jakost najmanje 5% vol. i u zatvorenim posudama ima tlak otopljenog ugljik dioksida od 1,0 – 2,5 bara pri temperaturi od 20° C.

*Pjenušavo voćno vino* je voćno vino dobiveno primarnom ili sekundarnom alkoholnom fermentacijom od voćnog soka ili voćnog vina. U zatvorenoj posudi ima tlak od najmanje 3 bara pri temperaturi od 20 °C, pri čemu sav otopljeni ugljik dioksid potječe od alkoholne fermentacije.

*Razblaženo voćno vino* je voćno vino čija je stvarna alkoholna jakost 4 – 6 % vol., a dobiveno je razrijeđivanjem koncentriranog voćnog vina. Ugljik dioksid koji je sadržan u proizvodu ne mora biti podrijetlom od fermentacije pod uvjetom da tlak otopljenog ugljik dioksida u zatvorenoj posudi pri temperaturi od 20 °C nije veći od 0,5 bara. Naknadno mu se mogu dodavati arome, prirodni aromatski pripravci, aromatične biljke i njihovi plodovi.«

### Članak 3.

U članku 8. točka 2. briše se.

Iza članka 8. dodaje se novi članak 8.a koji glasi:

#### »Članak 8.a

Stvarna alkoholna jakost voćnih vina u prometu je:

1. Za voćna vina 1,2% – 13% vol.;
2. Za desertna i aromatizirana voćna vina više od 13% vol.;
3. Za razblažena voćna vina 4 – 6% vol.«

### Članak 4.

U članku 10. stavku 7. riječi: »voćna vina u punjenju manjem od 0,5 l« zamjenjuju se riječima: »razblažena voćna vina iz članka 2.b ovog Pravilnika.«.

## Članak 5.

U članku 15. dodaje se novi stavak 2. koji glasi: »Razblaženo voćno vino označava se kao »razblaženo voćno vino«.

## Članak 6.

Ovaj Pravilnik stupa na snagu danom objave u »Narodnim novinama«.

Klasa:

011-02/10-01/236

Urbroj:

525-02-3-0034/11-3

Zagreb, 1. lipnja 2011.

Potpred  
sjednik  
Vlade

Republi  
ke  
Hrvatsk  
e i  
ministar  
poljopri  
vrede,  
ribarstv  
a i  
ruralno  
g  
razvoja

**Petar  
Čoban  
ković, v  
. r.**