

Na osnovu člana 8. stav 8. Zakona o vinu ("Službeni glasnik RS", broj 41/09)
Ministar poljoprivrede, trgovine, šumarstva i vodoprivrede, donosi

PRAVILNIK O NAČINU I POSTUPKU PROIZVODNJE I O KVALITETU STONIH VINA, KAO I VINA SA GEOGRAFSKIM POREKLOM

(Sl. glasnik RS br. 87/11)

Osnovni tekst na snazi od 29/11/2011 , u primeni od 29/11/2011

1. Uvodne odredbe

Član 1.

Ovim pravilnikom bliže se propisuje način i postupak proizvodnje i kvalitet stonog vina, kao i maksimalno dozvoljeni prinosi grožđa, način i postupak proizvodnje i kvalitet vina za svaku od kategorija vina sa geografskim poreklom.

Član 2.

(1) U zavisnosti od kvaliteta, načina proizvodnje i vrste vinogradarskog područja mirno vino (u daljem tekstu: vino) razvrstava se u skladu sa Zakonom o vinu u sledeće kategorije:

- 1) "stono" vino (vino bez geografskog porekla);
- 2) vino sa geografskim poreklom.

(2) Prema boji vino se razvrstava na:

- 1) belo vino, proizvedeno od grožđa belih sorti vinove loze;
- 2) roze vino, proizvedeno pretežno od grožđa crvenih i crnih sorti vinove loze;
- 3) crveno vino koje je proizvedeno od grožđa crnih sorti vinove loze.

(3) U zavisnosti od sadržaja neprevrelog šećera (redukujući šećer), vino se razvrstava na: suvo, polusuvo, poluslatko i slatko.

(4) Suvo vino sadrži najviše do 4 g/l neprevrelog šećera, odnosno do 9 g/l neprevrelog šećera pod uslovom da sadržaj ukupnih kiselina izražen u g/l vinske kiseline nije veći od vrednosti koja je za 2 g/l manja od sadržaja neprevrelog šećera.

(5) Polusuvo vino sadrži neprevreli šećer čija je vrednost veća od vrednosti iz stava 4. ovog člana, ali ne veća od 12 g/l, odnosno od 18 g/l pod uslovom da sadržaj ukupnih kiselina izražen u g/l vinske kiseline nije veći od vrednosti koja je za 10 g/l manja od sadržaja neprevrelog šećera.

(6) Poluslatko vino sadrži neprevreli šećer čija je vrednost veća od vrednosti iz stava 5. ovog člana, ali nije veći od 45 g/l.

(7) Slatko vino sadrži preko 45 g/l neprevrelog šećera.

2. Način i postupak proizvodnje vina

Faze proizvodnje vina

Član 3.

Vino se proizvodi na način i po postupku koji se sastoji od:

- 1) transporta i prerade grožđa;
- 2) proizvodnje šire;
- 3) alkoholne fermentacije, negovanja i finalizacije vina;
- 4) skladištenja i punjenja vina.

Transport i prerada grožđa

Član 4.

(1) Transport i prerada grožđa obuhvataju postupke: transporta, triaže grožđa, muljanja, odvajanja peteljki, ocedivanja, presovanja, maceracije po klasičnom (tradicionalnom) postupku, maceracije u atmosferi ugljendioksida, maceracije posle zagrevanja grožđa ili kljuka, postizanja odgovarajućeg sadržaja šećera u obranom grožđu, tretiranja kljuka pektolitičkim enzimima i drugo.

(2) Postupci iz stava 1. ovog člana obavljaju se na način kojim se razvijaju i čuvaju prirodne karakteristike grožđa i u skladu sa posebnim propisima kojima se uređuju enološki postupci i enološka sredstva za proizvodnju šire, vina i drugih proizvoda.

Proizvodnja šire

Član 5.

(1) Proizvodnja šire obuhvata postupke: acidifikacije, deacidifikacije, delimične dehidratacije šire, prečišćavanja šire (taloženje), sulfite, desulfite, tretiranja sa želatinom, tretiranja sa taninom, tretiranja sa pektolitičkim enzimima, tretiranja sa bentonitom, tretiranja sa aktivnim ugljem, tretiranja sa silicijum dioksidom, tretiranja sa ćelijskim opnama kvasaca, tretiranja sa lizozimom, zasejavanja sa kvascima, aktiviranja alkoholne fermentacije, smanjenja stvaranja pene u toku fermentacije, prekidanja alkoholne fermentacije fizičkim postupcima, sprečavanja alkoholne fermentacije i drugo.

(2) Postupci iz stava 1. ovog člana obavljaju se na način kojim se razvijaju i čuvaju prirodne karakteristike šire i u skladu sa posebnim propisima kojima se uređuju enološki postupci i enološka sredstva za proizvodnju šire, vina i drugih proizvoda.

Alkoholna fermentacija, negovanje i finalizacija vina

Član 6.

(1) Alkoholna fermentacija, negovanje i finalizacija vina obuhvataju postupke: alkoholne fermentacije, hemijske acidifikacije, fizičke deacidifikacije, hemijske deacidifikacije, mikrobiološke deacidifikacije mlečnim bakterijama, kupažiranja, pretakanja, provetravanja, sulfite, odstranjivanja viška gvožđa, bistrenja, stabilizacije u odnosu na taloženje soli vinske kiseline, biološke stabilizacije, tretiranja sa glukanzama, tretiranja sa ureazom, odležavanja, tretiranja sa askorbinskom kiselinom, tretiranja sa polivinilpolipirrolidonom (PVPP), tretiranja sa glukozidazama, tretiranja sa aktivnim ugljem, filtriranja, tretiranja bakar-sulfatom, egalizacije i drugo.

(2) Postupci iz stava 1. ovog člana obavljaju se na način kojim se razvijaju i čuvaju prirodne karakteristike vina i u skladu sa posebnim propisima kojima se uređuju enološki postupci i enološka sredstva za proizvodnju šire, vina i drugih proizvoda.

Skladištenje i punjenje vina

Član 7.

(1) Skladištenje i punjenje vina obuhvataju postupke: skladištenja pre punjenja, punjenja, etiketiranja, pakovanja, skladištenja pre stavljanja u promet i drugo.

(2) Postupci iz stava 1. ovog člana obavljaju se na način kojim se čuvaju prirodne karakteristike vina i u skladu sa posebnim propisima kojima se uređuju enološki postupci i enološka sredstva za proizvodnju šire, vina i drugih proizvoda.

3. Maksimalni dozvoljeni prinosi grožđa

Član 8.^[1]

(1) Maksimalni dozvoljeni prinosi grožđa za regionalno vino su:

Prinos (kg/čokot)		Prinos (kg/ha)	
3000-4000 čokota/ ha	preko 4000 čokota/ ha	3000-4000 čokota/ha	preko 4000 čokota/ ha
4,5	4	13.500	16.000

(2) Maksimalni dozvoljeni prinosi grožđa za kvalitetno vino sa geografskim poreklom su:

Prinos (kg/čokot)	Prinos (kg/ha)
--------------------	----------------

3000-4000 čokota/ ha	preko 4000 čokota/ ha	3000-4000 čokota/ ha	preko 4000 čokota/ ha
2,5	2	7.500	8.000

4. Kvalitet vina

Opšti uslovi u pogledu kvaliteta vina

Član 9.

Vino ispunjava uslove u pogledu kvaliteta za odgovarajuću vinogradarsku zonu, čiji je spisak, kao i karakteristike vinogradarskih zona dat u Prilogu koji je odštampan uz ovaj pravilnik i čini njegov sastavni deo, ako je proizvedeno od grožđa odgovarajućih sorti, odgovarajućim postupcima proizvodnje i ako ima određene fizičke, hemijske, mikrobiološke i senzorne osobine u skladu sa ovim pravilnikom, kao i zakonom kojim se uređuje vino i propisima donetim za njegovo sprovođenje.

Posebni uslovi u pogledu fizičkih i hemijskih osobina vina

Član 10.

(1) U pogledu hemijskih osobina vino mora da sadrži:

- 1) najmanje 8,5% vol stvarnog alkohola ako je proizvedeno od grožđa ubranog u vinogradima koji pripadaju A i B vinogradarskim zonama, odnosno 9% vol stvarnog alkohola ako je proizvedeno od grožđa ubranog u vinogradima koji pripadaju drugim vinogradarskim zonama;
- 2) najmanje 4,5% vol stvarnog alkohola ukoliko je regionalno vino, odnosno "PGI - Protected Geographical Indication" vino i kvalitetno vino sa geografskim poreklom, odnosno "PDO - Protected Denomination of Origin" vino proizvedeno na poseban način u skladu sa specifikacijom proizvođača i za to postoji odgovarajuća dokumentacija;
- 3) najviše 15% vol ukupnog alkohola;
- 4) sadržaj ukupnih kiselina, izražen kao vinska kiselina, ne manji od 3,5 g/l ili 46,6 meq/l.

(2) Izuzetno od stava 1. tačka 3) ovog pravilnika sadržaj ukupnog alkohola može da iznosi i do 20% vol, i to za vina koja su proizvedena bez ikakvog doslađivanja u okviru odgovarajućih vinogradarskih područja, kao i za kvalitetna vina sa geografskim poreklom, odnosno "PDO - Protected Denomination of Origin" vina koja su proizvedena bez doslađivanja.

(3) Dozvoljeno odstupanje od deklarisanog sadržaja alkohola u vinu je 0,5% vol.

Član 11.

U pogledu hemijskih osobina pored sastojaka iz člana 10. ovog pravilnika vino mora da sadrži i sastojke iz Tabele 1.

Tabela 1

Sastojak	"Stono" vino (vino bez geografskog porekla) i regionalno vino		Kvalitetno vino sa geografskim poreklom	
	minimalna vrednost	maksimalna vrednost	minimalna vrednost	maksimalna vrednost
1	2	3	4	5
1. Ekstrakt bez šećera, g/l				
- za belo vino	15,0	ne utvrđuje se	16,0	ne utvrđuje se
- za roze vino	16,0	ne utvrđuje se	17,0	ne utvrđuje se
- za crveno vino	18,0	ne utvrđuje se	18,0	ne utvrđuje se
2. Pepeo, g/l				
- za belo vino	1,1	ne utvrđuje se	1,1	ne utvrđuje se
- za roze vino	1,4	ne utvrđuje se	1,4	ne utvrđuje se

- za crveno vino	1,6	ne utvrđuje se	1,6	ne utvrđuje se
3. Diglukozid malvidola, mg/l	ne utvrđuje se	15	ne utvrđuje se	15

Član 12.

(1) Sadržaj ukupnog SO₂ u mg/l u vinu za neposrednu ljudsku potrošnju ne može da bude veći od:

- 1) 150 mg/l za crveno vino;
- 2) 200 mg/l za belo i roze vino.

(2) Izuzetno od stava 1. ovog člana, sadržaj ukupnog SO₂ kod vina sa većim sadržajem šećera od 5 gr/l (izražen kao suma glukoze i fruktoze) ne može da bude veći od:

- 1) 200 mg/l za crveno vino;
- 2) 250 mg/l za belo i roze vino;
- 3) 300 mg/l za:
 - (1) vrhunsko vino sa kontrolisanim i garantovanim geografskim poreklom i kvalitetom sa dodatnom oznakom "kasna berba",
 - (2) uvozno vino za koje je ta vrednost propisana u zemlji izvoznici i za koje postoji odgovarajuća dokumentacija;
- 4) 350 mg/l za:
 - (1) vrhunsko vino sa kontrolisanim i garantovanim geografskim poreklom i kvalitetom sa dodatnom oznakom "probirna berba",
 - (2) uvozno vino za koje je ta vrednost propisana u zemlji izvoznici i za koje postoji odgovarajuća dokumentacija;
- 5) 400 mg/l za:
 - (1) vrhunsko vino sa kontrolisanim i garantovanim geografskim poreklom i kvalitetom sa dodatnom oznakom "probirne bobice";
 - (2) uvozno vino za koje je ta vrednost propisana u zemlji izvoznici i za koje postoji odgovarajuća dokumentacija.

Član 13.

(1) Sadržaj isparljivih kiselina ne može da bude veći od:

- 1) 18 meq/l za delimično fermentisanu širu;
- 2) 18 meq/l za belo i roze vino;

3) 20 meq/l za crveno vino.

(2) Izuzetno od stava 1. ovog člana sadržaj isparljivih kiselina može da bude veći kod:

1) regionalnih vina, odnosno "PGI - Protected Geographical Indication" vina i kvalitetnih vina sa geografskim poreklom, odnosno "PDO - Protected Denomination of Origin" vina:

(1) koja su odležala najmanje dve godine (i za to postoji odgovarajuća dokumentacija),

(2) koja su proizvedena određenim propisanim postupcima (i za to postoji odgovarajuća dokumentacija);

2) vina sa sadržajem ukupnog alkohola većim od 13% vol.

Član 14.

Ako vino ispunjava uslove u pogledu kvaliteta propisanog ovim pravilnikom, fizička i hemijska analiza tog vina može da se vrši i na sastojke navedene u Tabeli 2, i to:

1) na zahtev senzornih ocenjivača vina ako senzorne osobine tog vina nisu karakteristične za određeno vino, odnosno nisu u skladu sa rezultatima laboratorijske analize za to vino;

2) na zahtev potrošača, proizvođača vina, poljoprivredne i druge nadležne inspekcije, kontrolne organizacije, naučnih i istraživačkih i stručnih organizacija i drugih zainteresovanih lica.

Tabela 2

Sastojak	"Stono" vino (vino bez geografskog porekla) i regionalno vino		Kvalitetno vino sa geografskim poreklom	
	minimalna vrednost	maksimalna vrednost	minimalna vrednost	maksimalna vrednost
1	2	3	4	5
1. Limunska kiselina, g/l	ne utvrđuje se	1,0	ne utvrđuje se	1,0
2. Natrijum, mg/l	ne utvrđuje se	60,0	ne utvrđuje se	60,0

3. Brom, ukupni, mg/l	ne utvrđuje se	1,0	ne utvrđuje se	1,0
4. Brom u organskom obliku, mg/l	0,0	0,0	0,0	0,0
5. Bor, kao borna kiselina, mg/l	ne utvrđuje se	80,0	ne utvrđuje se	80,0
6. Sorbinska kiselina, mg/l	ne utvrđuje se	200,0	ne utvrđuje se	200,0
7. Reakcija na kalijum-gvožđe (VV)-cijanid	0,0	0,0	0,0	0,0
9. Fosforna kiselina, kao P_2O_5 , g/l	0,1	1,0	0,1	1,0
10. Sulfati, kao kalijum-sulfat, g/l	ne utvrđuje se	2,0	ne utvrđuje se	2,0
11. Veštačke boje	0,0	0,0	0,0	0,0
12. Arsen, mg/l	ne utvrđuje se	0,2	ne utvrđuje se	0,2
13. Kadmijum, mg/l	ne utvrđuje se	0,01	ne utvrđuje se	0,01
14. Bakar, mg/l	ne utvrđuje se	1	ne utvrđuje se	1

15. Olovo, mg/l	ne utvrđuje se	0,15	ne utvrđuje se	0,15
16. Fluor, mg/l	ne utvrđuje se	1	ne utvrđuje se	1
17. Metanol (za bela i roze vina), mg/l	ne utvrđuje se	150	ne utvrđuje se	150
18. Metanol (za crvena vina), mg/l	ne utvrđuje se	300	ne utvrđuje se	300
19. Askorbinska kiselina, mg/l	ne utvrđuje se	250	ne utvrđuje se	250
20. Ochratoxin A, ppb	ne utvrđuje se	2	ne utvrđuje se	2
21. Fenolne materije (Folin-Ciocalteu index)	ne utvrđuje se	ne utvrđuje se	ne utvrđuje se	ne utvrđuje se
22. Gustina, g/ml	ne utvrđuje se	ne utvrđuje se	ne utvrđuje se	ne utvrđuje se
23. Druge osobine	ne utvrđuje se	ne utvrđuje se	ne utvrđuje se	ne utvrđuje se

Posebni uslovi u pogledu mikrobioloških osobina vina

Član 15.

(1) U pogledu mikrobioloških osobina vino ne sme da bude pokvareno, odnosno ne sme da bude vino sa manom.

(2) Pokvareno vino je ono vino u kome:

- 1) su mikrobiološki procesi izazvali promene u pogledu senzornih i hemijskih osobina tog vina tako da ono nije upotrebljivo za neposrednu potrošnju;
 - 2) su aktivirane sirćetne bakterije i sirćetna fermentacija, pri čemu se deo alkohola oksidiše u sirćetnu kiselinu;
 - 3) je nastalo razlaganje neprevrelog šećera pod uticajem mlečnih bakterija;
 - 4) je nastalo razlaganje vinske kiseline i glicerina pod uticajem odgovarajućih bakterija.
- (3) Kao pokazatelj da je vino pokvareno služi sadržaj isparljivih kiselina izražen kao sirćetna kiselina.
- (4) Vino se smatra pokvarenim i kad isparljive kiseline ne prelaze količine propisane članom 13. ovog pravilnika, ali se jasno osećaju po mirisu i ukusu ili na osnovu drugih pokazatelja da je vino pokvareno.
- (5) Vino sa manom jeste vino kod kojeg su nastale promene u pogledu senzornih, hemijskih, odnosno fizičko-hemijskih osobina zbog:
- 1) oksidacionih procesa;
 - 2) razmnožavanja mikroorganizama ili prelaska nestabilnih sastojaka u nerastvorljivo stanje;
 - 3) taloga stranog porekla;
 - 4) stranih netipičnih mirisa i ukusa, metala, ostataka pesticida za prskanje, nehigijenske posude, zapušači i dr.
- (6) Vino sa manjom manom (zamućenost zbog bioloških nestabilnosti belančevina, izdvajanja tartarata, oksidacije, nedostataka zbog mirisa i ukusa) mora da se povuče iz prometa radi dorade pre ponovnog stavljanja u promet.
- (7) Ako se kod obojenih vina posle dužeg ležanja u boci izdvoje polifenolne materije ne smatra se vinom sa manom.
- (8) Pokvarena vina i vina sa manom ne stavljaju se u promet za neposrednu ljudsku potrošnju.

Posebni uslovi u pogledu senzornih osobina vina

Član 16.

U pogledu senzornih osobina vino mora da ima:

- 1) boju svojstvenu odgovarajućem vinu, sorti, odnosno karakteristikama vina za odgovarajuću oznaku za vina sa geografskim poreklom;
- 2) odgovarajuću bistrinu;
- 3) miris svojstven odgovarajućem vinu, sorti, odnosno karakteristikama vina za odgovarajuću oznaku za vina sa geografskim poreklom;
- 4) ukus svojstven odgovarajućem vinu, sorti, odnosno karakteristikama vina za odgovarajuću oznaku za vina sa geografskim poreklom.

Član 17.

- (1) Belo vino može da ima bledožutu, žutu, zelenkastožutu, maslinastu, ćilibarnu i zlatnožutu boju.
- (2) Roze vino može da ima bledoružičastu, svetloružičastu, svetlocrvenu i svetlorubin boju.
- (3) Crveno vino može da ima crvenu, tamno rubin, tamnocrvenu boju i cigla crvenu boju.

Član 18.

Vino može da bude kristalno bistro ili bistro, osim "arhivskih/rezerva" obojenih vina sa opalescencijom od polimerizovanih oblika polifenolnih materija.

Član 19.

- (1) Vino može da ima svojstven miris, zavisno od vrste i starosti vina, i muskatni miris koji imaju vina od muskatnih sorti vinove loze.
- (2) Vino u prometu ne sme imati miris koji nije svojstven vinu - "strani miris" .

Član 20.

Ukus vina može biti pun, prazan, tup, kiseo, harmoničan ili neharmoničan, umereno trpak, trpak i jako trpak.

Član 21.

- (1) Senzorne osobine vina ocenjuju se senzorskim metodama.
- (2) Za ocenjivanje senzornih osobina vina koristi se metoda pozitivnih bodova (sistem od 0 do 100) tako da:
 - 1) "stono" vino (vino bez geografskog porekla) i uvozno vino - moraju da imaju najmanje 39,00 bodova;
 - 2) regionalno vino - najmanje 59,00 bodova;
 - 3) kvalitetno vino sa kontrolisanim geografskim poreklom - najmanje 79,00 bodova;
 - 4) vrhunsko vino sa kontrolisanim i garantovanim geografskim poreklom i kvalitetom - najmanje 89,00 bodova.
- (3) Senzorne osobine vina koje se vrednuju bodovima od 0 do 10 (0 - neprihvatljivo, 4 - loš kvalitet, 5 - prosečno, 6 - prihvatljivo, 7 - uobičajeno, 8 - dobro, 9 - vrlo dobro, 10 - odlično) jesu:
 - 1) vizuelni opažaji:
 - (1) boja,
 - (2) bistrina;
 - 2) olfaktivni opažaji:
 - (1) čistoća,

- (2) finoća,
- (3) intenzitet;
- 3) gustativni opažaji:
 - (1) čistoća,
 - (2) struktura, telo i alkohol,
 - (3) harmonija, ravnoteža, intenzitet;
- 4) gustativno-olfaktilni opažaji:
 - (1) održivost,
 - (2) karakteristike za odgovarajuću oznaku za vina sa geografskim poreklom i podudarnost sa vrstom, tipom vina ili karakteristikama sorte.

Posebni uslovi za regionalna, odnosno kvalitetna vina sa geografskim poreklom u vezi oznaka za vina sa geografskim poreklom

Član 22.

Sva regionalna, odnosno kvalitetna vina sa geografskim poreklom, pored uslova propisanih ovim pravilnikom treba da ispunjavaju i uslove kvaliteta i karakteristike navedene u elaboratu za odgovarajuće oznake za vina sa geografskim poreklom.

5. Prelazna i završna odredba

Član 23.

Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaje da važi Pravilnik o kvalitetu i drugim zahtevima za vino ("Službeni list SRJ", br. 54/99 i 39/02 i "Službeni list SCG", broj 56/03 - dr. pravilnik), osim odredaba koje se odnose na specijalna vina, druge proizvode, enološke postupke, enološka sredstva i deklarisanje vina.

Član 24.

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom glasniku Republike Srbije", osim odredbe člana 8. koja počinje da se primenjuje od 1. januara 2013. godine.

Broj 110-00-00236/2011-09

U Beogradu, 18. novembra 2011. godine

Ministar,

Dušan Petrović, s.r.

Prilog

Oznaka vinogradarske zone	Oznaka po Winkler- u	Suma efektivnih temperatura (°C)	Povećanje prirodnog sadržaja alkohola (etanol), (% vol)	Povećanje zapremine muljanog grožđa, šire, delimično fermentisane šire ili novog vina u procesu fermentacije (%)	Povećanje sadržaja ukupnog alkohola svežeg grožđa, šire, delimično fermentisane šire, novog vina u procesu fermentacije, odnosno vina (% vol)	Acidifikacija/ deacidifikacija
A	I	manje od 1.390	do 3	do 11	do 11,5	- deacidifikacija
B	II	1.390-1.670	do 2	do 8	do 12	- deacidifikacija
CI	III	1.670-1.945	do 1,5	do 6,5	do 12,5	- deacidifikacija - acidifikacija
CII	IV	1.945-2.200	do 1,5	do 6,5	do 13	- deacidifikacija - acidifikacija
CIII	V	više od 2.200	do 1,5	do 6,5	do 13,5	- deacidifikacija - acidifikacija

Napomena:

1. Acidifikacija svežeg grožđa, šire, delimično fermentisane šire i novog vina u procesu fermentacije može da se obavlja najviše do 1,50 g/l, izraženo u vinskoj kiselini, ili 20 meq/l, a vina najviše do 2,50 g/l, izraženo u vinskoj kiselini, ili 33,3 meq/l.
2. Deacidifikacija vina može da se obavlja najviše do 1 g/l, izraženo u vinskoj kiselini, ili 13,3 meq/l.

-
3. Šira namenjena koncentrovanju može da se podvrgne delimičnoj deacidifikaciji.
 4. Proizvodi koji su bili podvrgnuti acidifikaciji, ne smeju biti podvrgnuti deacidifikaciji i obrnuto.
 5. Povećanje prirodnog sadržaja alkohola (etanola) se može vršiti kada:
 - se odnosi na sveže grožđe, delimično fermentisanu širu i novo vino u procesu fermentacije, dodavanjem šećera (saharoze), koncentrovane šire ili rektifikovane koncentrovane šire;
 - se odnosi na širu, dodavanjem šećera (saharoze), koncentrovane šire, rektifikovane koncentrovane šire ili delimičnim koncentrovanjem obrnutom osmozom;
 - se odnosi na vino, delimičnim koncentrovanjem na hladno.
 6. Dodavanje šećera (saharoze) se može vršiti samo dodavanjem saharoze na suvo i to u vinogradarskoj zoni A i B.
-

NAPOMENA:

^[1] Odredbe člana 8. počinju da se primenjuju od 1. januara 2013. godine, shodno članu 24. ovog pravilnika.