

На основу члана 7. став 6, члана 22. став 3, члана 30. став 5. и члана 34. став 5. Закона о вину („Службени гласник РС”, бр. 41/09 и 93/12),

Министар пољопривреде и заштите животне средине доноси

ПРАВИЛНИК О ЗАХТЕВИМА ЗА ПРОИЗВОДЊУ И ПРОМЕТ АРОМАТИЗОВАНИХ ВИНА

Правилник о захтевима за производњу и промет ароматизованих вина објављен је у „Службеном гласнику Републике Србије”, број 110/16 од 30. децембра 2016. године

І. УВОДНЕ ОДРЕДБЕ

Предмет уређивања

Члан 1.

Овим правилником ближе се прописују врсте енолошких поступака и енолошких средстава, начин и поступак производње, квалитет, означавање, енолошки поступци и енолошка средства, начин паковања, декларисања и обележавања ароматизованих вина, називи ознака географског порекла, начин и поступак признавања и обележавања ароматизованих вина са ознаком географског порекла, садржина захтева, садржина елабората и остали услови за признавање ознаке географског порекла, као и други захтеви за производњу и промет ароматизованих вина.

Значење појмова

Члан 2.

Поједини изрази, употребљени у овом правилнику, имају следеће значење:

1) *алкохолна јачина изражена запремином* јесте запремински удео чистог алкохола садржаног у одређеном производу при температури од 20°C у односу на укупну запремину тог производа на истој температури;

2) *генерични израз* јесте назив ароматизованог вина који се односи на место или регију у којој је ароматизовано вино произведено или стављено на тржиште, а који је постао уобичајни назив за ароматизовано вино;

3) *географска ознака* јесте ознака којом се означава да ароматизовано вино потиче из регије, одређеног места или земље, при чему се квалитет, углед или друге карактеристике тог ароматизованог вина приписују његовом географском пореклу;

4) *група произвођача* јесте свака репрезентативна асоцијација, односно удружење, произвођачка организација и др. без обзира на њихов правни облик, коју чине произвођачи ароматизованог вина;

5) *декларисање* јесте стављање било којих речи, података односно назнака, заштићених назива (жигова), трговачких имена, продајних назива, сликовних приказа односно цртежа или симбола на било које пуњење

(паковање) односно амбалажу, документ, исправу, етикету, алкицу (привезак) или оковратник, односно омоте који прате или се односе на дато ароматизовано вино;

6) *комина* јесу ферментисани или неферментисани остаци након пресовања грозђа;

7) *физички процес* јесте физички процес који не мења намерно хемијску природу састојака ароме, не доводећи у питање попис традиционалних поступака припреме хране и не укључује, између осталог, употребу синглетног кисеоника, озона, неорганских катализатора, металних катализатора, органометалних реагенаса, односно ултравиолетног зрачења;

8) *опис* јесте описивање специфичних карактеристика ароматизованих вина који је усаглашен са захтевима прописаним законом којим се уређује вино и овим правилником;

9) *представљање* јесте било која информација која се пружа потрошачима и то путем пуњења (паковања) ароматизованог вина о коме се ради, укључујући и изглед (облик) и тип (врсту) боце;

10) *продајни назив ароматизованог вина* јесте декларисан назив ароматизованог вина утврђен у складу са овим правилником;

11) *пуњење (паковање)* јесте стављање ароматизованог вина у посуде капацитета највише до 60 литара у циљу стављања у промет;

12) *свеже грозђе* јесте плод винове лозе који се користи за производњу вина, зрео или делимично просушен, који може бити измуљан или испресован уобичајним поступцима у производњи вина и који може спонтано започети алкохолну ферментацију (у даљем тексту: грозђе);

13) *стварна алкохолна јачина изражена запремином* јесте запремински удео чистог алкохола који је садржан у 100 запреминских делова производа при температури од 20°C;

14) *укупна алкохолна јачина изражена запремином* јесте збир стварне и потенцијалне алкохолне јачине изражене запремином.

Ароматизовано вино

Члан 3.

Ароматизовано вино јесте специјално вино у смислу закона којим се уређује вино (у даљем тексту: Закон):

1) које је добијено од једног или више производа од грозђа и вина, и то од: шире од свежег грозђа којој је заустављена ферментација додавањем алкохола и/или вина и/или ликерског вина и/или пенушавог вина и/или квалитетног пенушавог вина и/или квалитетног ароматичног пенушавог вина и/или газираног вина и/или полупенушавог вина и/или слабогазираног вина осим вина „Retsina”, а који су ароматизовани;

2) у којем удео производа од грозђа и вина из тачке 1) овог члана износи најмање 75% укупне запремине;

3) са могућим додатком алкохола;

4) са могућим додатком боја;

5) са могућим додатком шире, делимично ферментисане шире или додавањем шире и делимично ферментисане шире;

6) које може бити дослађивано;

7) које има стварну алкохолну јачину изражену запремином од најмање 14,5% vol и мање од 22% vol, а укупну алкохолну јачину изражену запремином од најмање 17,5% vol.

II. ПРОИЗВОДЊА, ОЗНАЧАВАЊЕ И ДЕКЛАРИСАЊЕ АРОМАТИЗОВАНИХ ВИНА

Начин и поступак производње ароматизованих вина

Члан 4.

Ароматизовано вино производи се енолошким поступцима, додавањем средстава и супстанци из Прилога 1 - Енолошки поступци, средства и други захтеви за производњу ароматизованих вина, који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део (у даљем тексту: Прилог 1) и у складу са захтевима описаним за одговарајуће продајне називе ароматизованих вина датих у Прилогу 2 - Продајни називи и описи ароматизованих вина, који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део (у даљем тексту: Прилог 2).

Ароматизована вина се производе од једног или више производа од грозђа и вина, уз употребу супстанци, односно производа који се користе у производњи ароматизованих вина из Прилога 3 - Производи и супстанце које се користе у производњи ароматизованих вина, који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део (у даљем тексту: Прилог 3).

На производе од грозђа и вина из Прилога 3 Део А овог правилника, који се користе у производњи ароматизованих вина примењују се енолошки поступци, средства и захтеви, односно тржишни стандарди и методе анализе, у складу са Законом.

Означавање и декларисање ароматизованих вина

Члан 5.

Означавање, декларисање, односно представљање ароматизованих вина врши се, у складу са посебним прописом којим се уређује декларисање и представљање хране и овим правилником.

Приликом декларисања, продајни називи ароматизованих вина из Прилога 2 овог правилника могу се употребљавати ако су испуњени захтеви у складу са овим правилником.

Продајни називи ароматизованих вина могу бити допуњени уобичајеним називом који су потрошачи у Републици Србији, односно другој држави у коју се то ароматизовано вино извози прихватили као назив тог ароматизованог вина.

Ако ароматизовано вино испуњава захтеве за више продајних назива из Прилога 2, могућа је употреба само једног од тих продајних назива, осим ако овим правилником није другачије уређено.

За декларисање, описивање, односно представљање ароматизованог вина које не испуњава захтеве, односно услове из овог правилника, не користе се асоцијативне речи или изрази попут „као”, „тип”, „стил”, „произведен”, „арома” или неке друге речи које су сличне било ком продајном називу ароматизованих вина.

Продајном називу ароматизованог вина се може додати географска ознака или продајни назив може бити замењен географском ознаком заштићеном за ароматизована вина.

Продајном називу ароматизованог вина не додаје се ознака географског порекла или географска ознака за производе од грозђа и вина који нису ароматизована вина, не доводећи у питање ознаке за ароматизована вина које су заштићене до 31. децембра 2016. године.

Додатни подаци везани за продајне називе ароматизованих вина

Члан 6.

Продајни називи ароматизованих вина из члана 5. овог правилника могу да садрже и изразе у вези садржаја шећера у ароматизованом вину:

1) „екстра суво”, у случају ароматизованих вина са садржајем шећера мањим од 30 грама по литру, изузетно од члана 3. тачка 7) овог правилника, са садржајем укупног алкохола изражен запремином од најмање 15% vol;

2) „суво”, у случају ароматизованих вина са садржајем шећера мањим од 50 грама по литру, изузетно од члана 3. тачка 7) овог правилника, са садржајем укупног алкохола изражен запремином од најмање 16% vol;

3) „полусуво”, у случају ароматизованих вина са садржајем шећера између 50, а мање од 90 грама по литру;

4) „полуслатко”, у случају ароматизованих вина са садржајем шећера између 90, а мање од 130 грама по литру;

5) „слатко”, у случају ароматизованих вина са садржајем шећера од 130 и више грама по литру.

Садржај шећера из става 1. тач. од 1) до 5) овог члана изражава се као инвертни шећер.

Уз изразе „полуслатко” и „слатко” може се наводити назнака садржаја шећера, изражена у грамима инвертног шећера по литру.

Продајни назив ароматизованих вина се може допунити изразима који упућују на главну коришћену арому.

Навођење порекла

Члан 7.

Уколико је наведено порекло ароматизованог вина, оно треба да одговара месту производње ароматизованог вина.

Порекло се наводи речима „произведено у” или сличним изразима, уз навођење земље порекла.

Навођење језика приликом декларисања ароматизованих вина

Члан 8.

Продајни називи ароматизованих вина наведени у курзиву у Прилогу 2, тачка 4. став 2, тачка 5. ст. 2. и 3. и тачка 6. овог правилника не преводе се приликом декларисања и представљања ароматизованих вина.

Ако се додатни подаци из члана 6. овог правилника изражавају речима, тада се ти изрази наводе најмање на српском језику уколико се ароматизовано вино ставља у промет на територији Републике Србије.

Назив географске ознаке може се наводити на декларацији искључиво на језику или језицима на којима је ознака регистрована и у случају када

географска ознака замењује продајни назив ароматизованог вина, у складу са чланом 5. став 6. овог правилника.

У случају да се географска ознака не декларише латиничким писмом, на декларацији ароматизованих вина која се извозе, назив те ознаке може се навести и на језику земље увознице.

Ш. НАЧИН И ПОСТУПАК ПРИЗНАВАЊА ГЕОГРАФСКИХ ОЗНАКА ЗА АРОМАТИЗОВАНА ВИНА И ОБЕЛЕЖАВАЊЕ АРОМАТИЗОВАНИХ ВИНА СА ГЕОГРАФСКОМ ОЗНАКОМ

Садржина захтева за признавање географске ознаке и садржина елабората

Члан 9.

Захтев за признавање географске ознаке (у даљем тексту: захтев за признавање) садржи: податке о подносиоцу захтева, број страница спецификације производа, назив које се жели признати, пословно име, односно назив и адресу подносиоца захтева, потпис законског заступника произвођача и др.

Захтев из става 1. овог члана обухвата елаборат, односно технички документ, који садржи:

- 1) назив који се жели признати;
- 2) пословно име, односно назив и адресу подносиоца захтева;
- 3) спецификацију производа;
- 4) јединствени документ који садржи краћи опис спецификације производа.

Спецификација производа нарочито садржи:

- 1) назив који се заштићује;
- 2) опис ароматизованог вина, посебно његова главна аналитичка (физичко-хемијска) својства, као и назнаку његових сензорних својстава;
- 3) посебне поступке производње и специфичности, као и ограничења у производњи ароматизованог вина, уколико постоје;
- 4) разграничење (границе) датог географског подручја;
- 5) детаље о повезаности, односно о томе да се квалитет, углед или друге карактеристике ароматизованог вина суштински приписују његовом географском пореклу;
- 6) примењиве захтеве утврђене посебним прописом или утврђене од стране групе произвођача, узимајући у обзир чињеницу да такви захтеви морају бити објективни, недискриминаторни и у складу са законом;
- 7) назнаку главне сировине од које се добија ароматизовано вино;
- 8) пословно име, односно назив и адресу органа и тела која оцењују усаглашеност са одредбама спецификације производа и њихове посебне задатке.

Подносиоци захтева за признавање

Члан 10.

Захтев за признавање може поднети свака заинтересована група произвођача министарству надлежном за послове пољопривреде (у даљем тексту: Министарство).

Изузетно од става 1. овог члана захтев за признавање може поднети само један произвођач, у случају када је тај произвођач једини регистрован за производњу ароматизованог вина у одређеном виноградарском подручју.

Остала заинтересована лица могу учествовати у поступку признавања географских ознака.

Произвођачи ароматизованог вина могу поднети захтев за признавање само за ароматизована вина која сами произведе.

Поступак признавања

Члан 11.

По пријему захтева за признавање проверава се да ли тај захтев садржи прописане податке из члана 9. овог правилника и утврђује се испуњеност услова за признавање географске ознаке, у складу са Законом и овим правилником.

У току спровођења поступка признавања обезбеђује се одговарајуће објављивање захтева за признавање и омогућава се да у периоду од најмање два месеца од датума објављивања свако физичко или правно лице са пребивалиштем, односно седиштем у Републици Србији, које има правни интерес, може поднети Министарству приговор на предложено признавање са основаним и детаљним образложењем.

Ако се у поступку признавања приликом оцене захтева утврди да географска ознака не испуњава прописане услове, захтев се одбацује, односно ако се утврди да су услови испуњени спроводи се поступак којим се обезбеђује одговарајуће објављивање јединственог документа и спецификације производа најмање на интернет страници Министарства.

У циљу стручне помоћи приликом спровођења процедура везаних за признавање географских ознака за ароматизована вина, министар надлежан за послове пољопривреде (у даљем тексту: министар) може да образује стручне комисије за географско порекло.

Хомоними

Члан 12.

Назив за који је поднет захтев за признавање и који је у целини или делимично хомониман са називом који је већ признат у складу са Законом, признаје се под условом да се узима у обзир локално и традиционално коришћење назива и било каква опасност довођења потрошача у заблуду.

Хомониман назив који упућује потрошаче на погрешан закључак да ароматизовано вино долази из неког другог подручја, чак и када је такав назив тачан у односу на стварно подручје, регију или место порекла ароматизованих вина, не може се признати.

Изузетно од става 2. овог члана, признати хомонимни назив се може употребљавати искључиво уколико у пракси постоји јасна, односно довољна разлика између хомонима који се признаје касније и назива који је већ признат, водећи рачуна о непристрасаном и праведном односу према произвођачима и да се потрошачи не доводе у заблуду.

Одбијање захтева

Члан 13.

Називи који су постали генерички изрази не могу се признати као географска ознака.

При утврђивању да ли је неки назив постао генерички или није узимају се у обзир постојећа ситуација која се односи на коришћење назива, а посебно у

области потрошње пољопривредно-прехранбених производа, и прописи којима се уређује право интелектуалне својине.

Назив се не може признати као географска ознака ако би, с обзиром на велики углед и опште познати реноме жига, признавање могло довести потрошаче у заблуду везано за стварни идентитет ароматизованог вина.

Ако је географска ознака призната, не може се заштити жиг у складу са прописима којима се уређује жиг, чије коришћење нарушава заштиту из члана 14. став 2. овог правилника, ако је захтев за регистрацију жига поднет после датума подношења захтева за признавање и ако је географска ознака накнадно призната у складу са Законом.

Коришћење географске ознаке

Члан 14.

Ароматизовано вино се производи и ставља у промет под условима и на начин да географске ознаке користе само произвођачи који производе ароматизовано вино у складу са одговарајућом спецификацијом производа и који поседују документ којим се потврђује да је то вино произведено у складу са спецификацијом производа.

У производњи и промету географске ознаке ароматизованих вина, у складу са Законом, штите се од:

1) било које директне или индиректне комерцијалне употребе те ознаке код ароматизованих вина која нису у складу са спецификацијом производа признате ознаке, као и од коришћења угледа географске ознаке;

2) сваке злоупотребе, опонашања или алудирања, чак иако је означено право порекло производа или услуге или ако је признат назив ознаке преведен, транскрибован или транслитерован или ако му је додат израз као што је „стил”, „тип”, „метода”, „како се производи у”, „имитација”, „арома”, „као” или слично;

3) било које лажне назнаке или назнаке која доводи потрошача у заблуду у погледу порекла, географског порекла, природе или кључних особина производа, на унутрашњој или спољашњој амбалажи, односно пуњењу (паковању), на рекламним материјалима или документима, као и од пуњења, односно паковања у посуде, односно пуњења (паковања) која стварају погрешан утисак о правом пореклу производа;

4) било којег другог поступка који може потрошаче довести у заблуду у погледу правог порекла производа.

Географске ознаке не могу постати генеричке у смислу члана 13. став 1. овог правилника.

Објављивање признатих географских ознака ароматизованих вина

Члан 15.

Признате географске ознаке стављају се на листу признатих географских ознака ароматизованих вина која се објављује на интернет страници Министарства.

Контрола усаглашености са спецификацијом производа

Члан 16.

Обављање контроле, односно провере везане за производњу ароматизованих вина са географском ознаком ароматизованих вина, односно

годишње оцењивање усаглашености производње и квалитета ароматизованих вина са спецификацијом производа врши се у складу са Законом.

Контрола усаглашености врши се за време производње, као и за време и након одлежавања ароматизованих вина са географском ознаком.

Обележавање ароматизованих вина са географским пореклом

Члан 17.

Свако појединачно оригинално пуњење (паковање) ароматизованог вина са географским пореклом обележава се евиденцијом маркицом у складу са Законом.

Измене спецификације производа

Члан 18.

Подносилац захтева који испуњава услове утврђене у члану 10. овог правилника може поднети захтев за одобравање измена спецификације производа заштићене географске ознаке, нарочито из разлога развоја научних или техничких знања или како би се поново ограничило (утврдиле нове границе) географско подручје из члана 9. став 3. тачка 4) овог правилника.

Захтев из става 1. овог члана садржи опис измена и разлоге за те измене.

Ако предложене измене из става 1. овог члана обухватају једну или више измена јединственог документа из члана 9. став 2. тачка 4) овог правилника, у поступку одлучивања по захтеву за одобравање измене спецификације производа сходно се примењују одредбе члана 11. овог правилника.

Ако су предложене измене спецификације производа мањег обима, Министарство одлучује о прихватању измена без спровођења поступка из става 3. овог члана и те податке објављује у складу са чланом 11. став 4. овог правилника.

Поништавање географских ознака

Члан 19.

Поступак поништавања географских ознака може да се покрене по службеној дужности или на основу захтева физичког или правног лица које има правни интерес да поништи признату географску ознаку ако није обезбеђена усаглашеност са одговарајућом спецификацијом производа, у складу са законом.

Поништавање географске ознаке се врши у складу са мишљењем стручне комисије за географско порекло.

На поступак поништавања географске ознаке сходно се примењују одредбе члана 11. овог правилника.

Захтеви за промет

Члан 20.

Ароматизована вина која се стављају у промет у оригиналном пуњењу (паковању) и која су намењена крајњим потрошачима, треба да буду у посудама, односно амбалажи, као и у условима којима се обезбеђује очување квалитета и сензорних карактеристика тих вина.

Ароматизована вина која се стављају у промет у расутом стању (ринфузу) и која су намењена крајњим потрошачима, треба да буду у судовима, односно амбалажи, као и у условима којима се обезбеђује очување квалитета и сензорних карактеристика тих вина.

Ароматизована вина у промету чувају се на начин којим се обезбеђује стабилност тих вина, односно не треба да буду изложена директном утицају сунчане светлости, великим променама температуре и другим факторима који негативно утичу на стабилност ароматизованих вина.

IV. ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 21.

Даном почетка примене овог правилника престаје да важи Правилник о квалитету и другим захтевима за вино („Службени лист СРЈ”, бр. 54/99 и 39/02, „Службени лист СЦГ”, број 56/03-др.правилник и „Службени гласник РС”, бр. 87/11-др.правилник, 38/12-др.правилник и 26/15-др. правилник), које се односе на ароматизована вина, осим одредбе члана 45. тог правилника у делу који се односи на производе од грозђа и вина која нису ароматизована вина.

Даном почетка примене овог правилника престаје да важи Правилник о заштити географског порекла вина и ракије („Службени гласник СРС”, бр. 23/80, 30/80-исправка и 121/12-др. правилник), у делу који се односи на ароматизована вина.

Члан 22.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у „Службеном гласнику Републике Србије”, а примењује се од 1. марта 2017. године, осим за ознаке географског порекла, односно географске ознаке ароматизованих вина које су заштићене до дана почетка примене овог правилника за које одредба члана 19. овог правилника почиње да се примењује од 1. јануара 2022.

Број: 110-00-00175 /2016-09

МИНИСТАР

У Београду, 22. децембра 2016. године

Бранислав Недимовић

ЕНОЛОШКИ ПОСТУПЦИ, СРЕДСТВА И ДУГИ ЗАХТЕВИ ЗА ПРОИЗВОДЊУ АРОМАТИЗОВАНИХ ВИНА

1. Ароматизовање

За ароматизовање ароматизованих вина користе се следећи производи, односно средства:

- 1) природне ароматичне супстанце, односно ароматични препарати;
- 2) ароме из Прилога 3 Део Б тачка 1) овог правилника које су:
 - (1) идентичне ванили,
 - (2) имају мирис и/или укус бадема,
 - (3) имају мирис и/или укус брескве,
 - (4) имају мирис и/или укус јаја;
- 3) ароматично биље и/или зачини и/или ароматична храна.

Додавање супстанци из става 1. ове тачке коначном производу дају сензорне карактеристике које су другачије од вина.

2. Дослађивања

За дослађивање ароматизованих вина користе се следећи производи:

- 1) полубели шећер, бели шећер, екстрабели шећер, декстроза, фруктоза, глукозни сируп, шећерни раствор, раствор инвертног шећера и сируп инвертног шећера произведени, у складу са посебним прописом којим се уређује производња и квалитет тих производа;
- 2) шира, концентрована шира и ректификована концентрована шира;
- 3) упржени шећер, који је добијен искључиво контролисаним загревањем сахарозе без додавања база, минералних киселина или других хемијских адитива;
- 4) мед произведен у складу са посебним прописом којим се уређује производња и квалитет меда;
- 5) сируп рогача;
- 6) било које друге природне угљенохидратне супстанце са сличним ефектом као производи наведени у овој тачки.

3. Додавање алкохола

За припрему појединих ароматизованих вина користе се следећи производи:

- 1) етил-алкохол пољопривредног порекла, укључујући и виноградарско порекло;
- 2) вински алкохол или алкохол од сувог грозђа;
- 3) вински дестилат или дестилат од сувог грозђа;
- 4) дестилат пољопривредног порекла;
- 5) ракија од вина;
- 6) ракија од грозђане комине (комовица);
- 7) ракија од сувог грозђа.

Етил-алкохол који се користи за разређивање или растварање боја, арома или других дозвољених адитива који се користе у припремању ароматизованих вина треба да буде пољопривредног порекла и да се користи у нужно потребној количини за те сврхе.

Коришћење етил-алкохола на начин из става 2. ове тачке не сматра се као додавање алкохола у циљу производње ароматизованих вина.

4. Примена адитива и боја

У производњи ароматизованих вина могу се користити прехранбени адитиви, укључујући и боје чије се дефиниције и производња уређују посебним прописом којим се уређују прехранбени адитиви.

5. Додавање воде

У производњи ароматизованих вина врши се додавање воде искључиво уколико се она користи у количини потребној за:

- 1) припрему ароматских концентрата;
- 2) растварање боја и заслађивача;
- 3) прилагођавање коначног састава производа.

Квалитет додате воде треба да буде у складу са посебним прописом којим се уређује квалитет пијаће воде и њеном употребом се не смеју променити својства производа.

Вода која се додаје у производњи ароматизованих вина треба да буде дестилована, деминерализована, прочишћена пермеацијом или омекшана.

6. Додавање угљен-диоксида

У производњи ароматизованих вина може да се врши додавање угљен-диоксида.

ПРОДАЈНИ НАЗИВИ И ОПИСИ АРОМАТИЗОВАНИХ ВИНА

1. Ароматизовано вино

Ароматизовано вино јесте производ дефинисан у члану 3. овог правилника.

2. Аперитив на бази вина

Аперитив на бази вина јесте ароматизовано вино коме се може додати алкохол.

Коришћење израза „аперитив” у овом смислу не доводи у питање коришћење тог израза за дефинисање производа на које се не примењује овај правилник.

3. Вермут

Вермут јесте ароматизовано вино:

- 1) коме је додат алкохол;
- 2) чији је карактеристичан укус добијен коришћењем одговарајућих супстанци врсте *Artemisia*.

4. Горко ароматизовано вино

Горко ароматизовано вино јесте ароматизовано вино са карактеристичним горким укусом коме је додат алкохол. Иза продајног назива овог ароматизованог вина „горко ароматизовано вино” треба да следи назив главне супстанце која даје горчину овом производу.

Продајни назив ароматизованог вина „горко ароматизовано вино” може бити допуњен или замењен следећим изразима:

- 1) „*Quinquina wine*”, чија је основна арома природна арома кинина;
- 2) „*Bitter vino*”, чија је основна арома природни укус енџијана, а обојено је дозвољеном жутом и/или црвеном бојом; коришћење речи „*bitter*” (горко) у овом смислу не доводи у питање њено коришћење за дефинисање производа на које се не примењује овај правилник;
- 3) „*Americano*”, чија арома произлази из природних ароматичних супстанци добијених од пелина и енџијана, а обојено је дозвољеном жутом и/или црвеном бојом.

5. Ароматизована вина на бази јаја

Ароматизовано вино на бази јаја јесте ароматизовано вино:

- 1) коме је додат алкохол;
- 2) коме је додато квалитетно жуманце или екстракти добијени из њега;
- 3) који има садржај шећера изражен као инвертни шећер више од 200 грама;
- 4) за чију је припрему најмања количина употребљеног жуманцета десет грама по литру.

Продајном називу ароматизованог вина „ароматизовано вино на бази јаја” може се придодати израз „*cremovo*” у случају када такав производ садржи вино са заштићеном ознаком порекла „*Marsala*” у уделу од најмање 80%.

Називу ароматизованог производа од вина „ароматизовано вино на бази јаја” може се придодати израз „*cremovo zabaione*” у случају када такав производ садржи вино са заштићеном ознаком порекла „Marsala” у уделу од најмање 80% и када је садржај жуманцета од најмање 60 грама по литру.

6. *Väkevä viiniglögi/Starkvinsglögg*

Väkevä viiniglögi/Starkvinsglögg јесте ароматизовано вино:

- 1) коме је додат алкохол;
- 2) чији је карактеристичан укус постигнут коришћењем каранфилића и/или цимета.

ПРОИЗВОДИ И СУПСТАНЦЕ КОЈЕ СЕ КОРИСТЕ У ПРОИЗВОДЊИ
АРОМАТИЗОВАНИХ ВИНА

Део А

Производи од грозђа и вина који се користе у производњи ароматизованих вина

У производњи ароматизованих вина се употребљавају производи од грозђа и вина, и то:

1) *вино* јесте производ добијен потпуном или делимичном алкохолном ферментацијом измуљаног или целог грозђа или шире, које:

(1) има стварну алкохолну јачину од најмање 8,5% vol ако је произведено од грозђа убраног у виноградарској зони у којој је сума ефективних температура до 2.500°F, односно 1.390°C (у даљем тексту: виноградарска зона А) и у виноградарској зони у којој је сума ефективних температура виша од 2.500°F до 3.000°F, односно виша од 1.390°C до 1.670°C (у даљем тексту: виноградарска зона В) односно најмање 9% vol, ако је произведено од грозђа из других виноградарских зона,

(2) има, ако се ради о вину са ознаком контролисаног географског порекла или са географском ознаком, стварну алкохолну јачину најмање 4,5% vol,

(3) има садржај укупног алкохола не већи од 15% vol, осим у виноградарској зони у којој је сума ефективних температура виша од 3.000°F до 3.500°F, односно виша од 1.670°C до 1.940°C (у даљем тексту: виноградарска зона С I), у виноградарској зони у којој је сума ефективних температура виша од 3.500°F до 4.000°F, односно виша од 1.940°C до 2.220°C (у даљем тексту: виноградарска зона С II) односно у виноградарској зони у којој је сума ефективних температура виша од 4.000°F, односно виша од 2.220°F (у даљем тексту: виноградарска зона С III), где садржај укупног алкохола може износити више од 15% vol, а највише до 20% vol, за вина са ознаком контролисаног географског порекла или са географском ознаком која су произведена без обогаћивања,

(4) има укупну киселост, изражену као винска киселина, најмање 3,5 g/l или 46,6 милиеквивалената по литру.

„Retsina” јесте вино произведено искључиво на територији Грчке при чему се користи шира третирана смолом из алепског бора. Коришћење смоле алепског бора је дозвољено само за добијање вина „Retsina” под условима који су уређени грчким важећим прописима.

„Токаји eszencia” и „Токајска есенција” се сматрају винима;

2) *газирано вино* јесте производ који:

(1) се добија од вина без ознаке контролисаног географског порекла или географске ознаке,

(2) ослобађа, кад се посуда отвори, угљен-диоксид који у целисти или делимично потиче од додатка тога гаса,

(3) је у затвореној посуди при температури од 20°C због раствореног угљен-диоксида под притиском од најмање 3 bar;

3) *квалитетно пенушаво вино* јесте производ:

(1) који се добија примарном или секундарном алкохолном ферментацијом:

- од грозђа,
- од шире,
- од вина;

(2) код којег се при отварању посуде ослобађа угљен-диоксид који је настао искључиво ферментацијом,

(3) које је у затвореној посуди при температури од 20°C због раствореног угљен-диоксида под притиском од најмање 3,5 bar,

(4) код чијег *cuvée*-а намењеног његовој производњи, садржај укупног алкохола не сме бити мањи од 9% vol;

4) *квалитетно ароматично пенушаво вино* јесте квалитетно пенушаво вино:

(1) које је произведено од *cuvée*-а који је добијен искључиво од шире или шире у ферментацији која потиче од ароматичних сорти винове лозе,

(2) које је у затвореној посуди при температури од 20°C због раствореног угљен-диоксида под притиском од најмање 3 bar,

(3) чији садржај стварног алкохола није мањи од 6% vol,

(4) чији садржај укупног алкохола није мањи од 10% vol;

5) *ликерско вино* јесте производ:

(1) који има стварну алкохолну јачину не мању од 15% vol, а не вишу од 22% vol,

(2) који има укупну алкохолну јачину не мању од 17,5% vol, осим за одређена ликерска вина са ознаком контролисаног географског порекла или са географском ознаком,

(3) који је добијен од:

- шире у ферментацији,
- вина,
- комбинације оба производа или,

- шире или њене мешавине са вином, ако је реч о ликерском вину са ознаком контролисаног географског порекла или географском ознаком,

(4) који има почетни удео природног алкохола од најмање 12% vol, осим одређених ликерских вина са ознаком контролисаног географског порекла или географском ознаком,

(5) коме су додати:

- појединачно или у комбинацији

а) неутрални алкохол винског порекла, укључујући алкохол произведен дестилацијом просушеног грозђа, чија је стварна алкохолна јачина најмање 96% vol,

б) дестилат вина или просушеног грозђа чија стварна алкохолна јачина није мања од 52% vol и није већа од 86% vol,

- један или више следећих производа кад је то примењиво:

а) концентрована шира,

б) комбинације једног од производа из подтачке (5) прве алинеје ове тачке и шире у ферментацији, односно шире или њене мешавине са вином, ако је у питању ликерско вино са ознаком контролисаног географског порекла или географском ознаком.

У производњи одређених ликерских вина са ознаком контролисаног географског порекла или географском ознаком, енолошки поступци и средства из подтач. (3) и (5) ове тачке могу да обухвате и додавање других производа

којима се повећава садржај алкохола и садржај шећера и који су утврђени у елаборату о производњи тих вина са географским пореклом;

б) *пенушаво вино* јесте производ:

(1) који се добија примарном или секундарном алкохолном ферментацијом:

- од грозђа,
- од шире,
- од вина;

(1) код којег се при отварању посуде ослобађа угљен-диоксид који настаје искључиво ферментацијом,

(2) које је у затвореној посуди при температури од 20°C због раствореног угљен-диоксида под притиском од најмање од 3 ба,

(3) код чијег *cuvée*-а намењеног његовој производњи, садржај укупног алкохола није мањи од 8,5% vol;

7) *полупенушаво вино* јесте производ који:

(1) се добија од вина, новог вина у ферментацији, шире или шире у ферментацији, који имају укупну алкохолну јачину од најмање 9% vol,

(2) има стварну алкохолну јачину најмање 7% vol,

(3) је у затвореној посуди при температури од 20°C, због раствореног угљен-диоксида под притиском од најмање 1 бар и највише 2,5 бар,

(4) се чува у посудама капацитета највише до 60 литара;

8) *слабо газирано вино* јесте производ који:

(1) се добија од вина, новог вина у ферментацији, шире или шире у ферментацији,

(2) има стварну алкохолну јачину најмање 7% vol и укупну алкохолну јачину најмање 9 % vol,

(3) у затвореној посуди при температури од 20°C, због раствореног угљен-диоксида, који је у целости или делимично додат, под притиском од најмање 1 бар и највише 2,5 бар,

(4) се чува у посудама капацитета највише до 60 литара;

9) *шира од свежег грозђа којој је заустављена ферментација додавањем алкохола* јесте производ који:

(1) има стварну алкохолну јачину од најмање 12% vol до највише 15% vol,

(2) се добија од неферментисане шире која има природну алкохолну јачину најмање 8,5% vol и добијена је искључиво од класификованих сорти винове лозе за производњу вина, додавањем:

- неутралног алкохола винског порекла, укључујући алкохол добијен дестилацијом просушеног грозђа чија алкохолна јачина није мања од 96% vol или

- неректификованог производа добијеног дестилацијом вина чија је алкохолна јачина од најмање 52% vol до највише 80% vol.

Део Б

Супстанце, односно производи који се користе у производњи ароматизованих вина

У производњи ароматизованих вина најчешће се употребљавају супстанце, односно производи и то:

1) *ароме* јесу производи који нису намењени конзумирању, а који се додају храни, како би јој дали или променили мирис и/или укус. Ароме су произведене или се састоје од следећих категорија: ароматичне супстанце; ароматични препарати; ароме добијене термичким поступком; ароме дима; прекурсори арома или друге ароме или њихове мешавине,

(1) *ароматичне супстанце* су хемисјке супстанце са ароматичним својствима,

(2) *ароматични препарат* јесте производ који није ароматична супстанца, добијен од:

- хране одговарајућим физичким, ензимским или микробиолошким процесом било у сировом стању материјала или након обраде за људску исхрану употребом једног или више традиционалних поступака припреме хране (ситњење; загревање; кување; печење; пржење и кување под притиском; резање; сушење; испаравање; ферментација; млевање; упаравање; микробиолошки процеси; гуљење; стискање; пржење/печење на жару; умакање; облагање; хлађење; дестилација/ректификација; емулзификација; екстракција; филтрација; мацерација; мешање; процеђивање (разбистривање); расхлађивање/замрзавање и цеђење) и/или

- материјала биљног, животињског или микробиолошког порекла, који нису храна, одговарајућим физичким, ензимским или микробиолошким процесом, при чему се материјал узима као такав или је припремљен употребом једног или више традиционалних поступака припреме хране (ситњење; загревање; кување; печење; пржење и кување под притиском; резање; сушење; испаравање; ферментација; млевање; упаравање; микробиолошки процеси; гуљење; стискање; пржење/печење на жару; умакање; облагање; хлађење; дестилација/ректификација; емулзификација; екстракција; филтрација; мацерација; мешање; процеђивање (разбистривање); расхлађивање/замрзавање и цеђење),

(3) *ароме добијене термичким поступком* јесу производи добијени након обраде загревањем из мешавине састојака који сами не морају нужно имати особине арома и од којих најмање један садржи азот (амино групу), а један је редукујући шећер; састојци за производњу арома добијених термичким поступком могу бити:

- храна и/или

- изворне сировине које нису храна,

(4) *ароме дима* јесте производ добијен фракционисањем и пречишћавањем кондензованог дима, при чему настају примарни кондензати дима, примарне катранске фракције и/или деривисане ароме дима,

(5) *прекурсор ароме* јесте производ који не мора обавезно да има особине арома, а који се насумично додаје храни са искључивом наменом стварања ароме, његовом разградњом или реакцијом са другим састојцима током обраде хране, а може се добити из хране и/или изворних сировина које нису храна,

(6) *друга арома* јесте арома која се додаје или је намењена за додавање храни у циљу давања мириса и/или укуса, а која није ароматична супстанца, природна ароматична супстанца, ароматични препарат, ароме добијене термичким поступком, ароме дима или прекурсор ароме;

2) *делимично ферментисана шира*, односно шира у фермерацији јесте производ који се добија ферментацијом шире који има стварну алкохолну јачину већу од 1% vol, али мању од три петине укупне запреминске алкохолне јачине;

3) *дестилат пољопривредног порекла* јесте алкохолна течност добијена дестилацијом после алкохолне ферментације пољопривредних производа, која нема својства етил-алкохола или јаког алкохолног пића, а има мирис и укус сировине од које потиче. Када се врши упућивање на употребљену сировину, дестилат се добија искључиво из те сировине;

4) *етил-алкохол пољопривредног порекла* јесте алкохол који има следеће карактеристике:

(1) сензорне карактеристике: нема други укус осим сировине од које потиче,

(2) минимална алкохолна јачина изражена запремином: 96,0% vol,

(3) максимална количина остатака (резидуа):

- укупна киселост, изражена у грамима сирћетне киселине по хектолитру 100% vol алкохола: 1,5,

- естри изражени у грамима етил-ацетата по хектолитру 100% vol алкохола: 1,3,

- алдехиди изражени у грамима по хектолитру 100% vol алкохола: 0,5,

- виши алкохоли изражени у грамима 2-метил-1-пропанола по хектолитру 100% vol алкохола: 0,5,

- метанол изражен у грамима по хектолитру 100 % vol алкохола: 30,

- суви екстракт изражен у грамима по хектолитру 100% vol алкохола: 1,5,

- испарљиве базе које садрже азот изражене у грамима азота по хектолитру 100% vol алкохола: 0,1,

- фурфурал: испод границе детекције;

5) *изворна сировина* јесте сировина биљног, животињског, микробиолошког или минералног порекла, од које се производе ароме или састојци хране са особинама ароме, а која може бити храна и/или изворна сировина која није храна;

б) *јако алкохолно пиће* јесте алкохолно пиће:

(1) намењено људској употреби;

(2) које има посебне сензорне карактеристике;

(3) које има минималну алкохолну јачину 15% vol;

(4) које је произведено:

- директно:

а) дестилацијом, са или без додатка арома, природно ферментисаних производа, и/или

б) мацерацијом или сличном обрадом биљног материјала у етил-алкохолу пољопривредног порекла и/или у дестилатима пољопривредног порекла, и/или у јаким алкохолним пићима, и/или

в) додавањем арома, шећера или других заслађивача који се користе за заслађивање у складу са прописом којим се регулишу јака алкохолна пића и/или других пољопривредних производа и/или пољопривредних прехранбених производа у етил-алкохол пољопривредног порекла и/или дестилате пољопривредног порекла и/или јака алкохолна пића,

- или мешањем јаког алкохолног пића са једним или више:

а) других јаких алкохолних пића, и/или

б) етил-алкохола пољопривредног порекла или дестилата пољопривредног порекла, и/или

в) других алкохолних пића, и/или

г) пића.

Јаким алкохолним пићем сматра се и ликер од јаја који има минималну алкохолну јачину 14% vol, а јака алкохолна пића нису производи сврстани у тарифне бројеве 2203, 2204, 2205, 2206 и 2207;

7) *концентрована шира* јесте некарамелизована шира која се добија делимичном дехидрацијом шире било којим одобреним поступком, осим директним загревањем, тако да вредност измерена на рефрактометру при температури од 20°C није мања од 50,9%. Највећа допуштена стварна алкохолна јачина концентроване шире је највише 1% vol;

8) *прехранбени адитив* јесте свака супстанца која обично сама по себи не представља храну и која се обично не користи као типичан састојак хране, без обзира да ли има прехранбену вредност или не, која се намерно додаје храни у технолошке сврхе у производњи, преради, припреми, обради, пуњењу односно паковању, превозу или спремању такве хране и има као последицу или се може очекивати да ће имати као последицу да прехранбени адитив или његови нуспроизводи директно или индиректно постану састојак такве хране.

Прехранбени адитиви су:

(1) моносахариди, дисахариди или олигосахариди и храна која садржи поменуте супстанце које се користе због њихових својстава заслађивања,

(2) намернице, било у сувом или концентрованом облику, укључујући ароме додате током израде смеса хране, због њихових ароматских својстава, укуса или прехранбених својстава заједно са секундарним учинком бојења,

(3) супстанце које се користе за покривање или облагање материјала, које не чине саставни део хране и нису намењене коришћењу заједно са таквом храном,

(4) производи који садрже пектин и који потичу из осушене јабукове пулпе или коре цитрусног воћа или дуња, или из њихове мешавине, деловањем разблажене киселине након чега следи делимична неутрализација натријумовим или калијумовим солима (текући пектин),

(5) базе за жвакаће гуме,

(6) бели или жути декстрин, пржен или декстриран скроб, скроб модификован киселом или алкалном обрадом, избељени скроб, физички модификовани скроб и скроб који се обрађује амилолитичким ензимима,

(7) амонијум-хлорид,

(8) крвна плазма, јестив желатин, беланчевинасти хидролизати и њихове соли, млечне беланчевине и глутен,

(9) аминокиселине и њихове соли које нису глутаминске киселине, глицин, цистеин и цистин и њихове соли које немају технолошку функцију,

(10) казеинати и казеин,

(11) инулин;

9) *природна ароматична супстанца* јесте ароматична супстанца добијена одговарајућим физичким, ензимским или микробиолошким процесом од материјала биљног, животињског или микробиолошког порекла, било у сировом стању или након обраде за прехрану људи употребом једног или више традиционалних поступака припреме хране (ситњење; загревање; кување; печење; пржење и кување под притиском; резање; сушење; испаравање; ферментација; млевање; упаравање; микробиолошки процеси; гуљење; стискање; пржење/печење на жару; умакање; облагање; хлађење; дестилација/ректификација; емулзификација; екстракција; филтрација; мацерација; мешање; процеђивање (разбистривање); расхлађивање/замрзавање и

цеђење). Природне ароматичне супстанце су супстанце које су природне и које се налазе у природи;

10) *ракија од вина* јесте јако алкохолно пиће:

(1) произведено искључиво из винског дестилата који је добијен дестилацијом вина или вина појачаног за дестилацију на садржај алкохола мање од 86% vol или редестилацијом винског дестилата на садржај алкохола мање од 86% vol,

(2) које садржи испарљиве материје у количини од најмање 125 грама по хектолитру 100% vol алкохола,

(3) које има максимални садржај метанола од 200 грама по хектолитру 100% vol алкохола.

Минимална алкохолна јачина ракије од вина износи 37,5 % vol. Алкохол, разблажен или неразблажен, не може се додати. Ракија од вина не може бити ароматизована. Ово не искључује традиционалне методе производње. Ракија од вина може да садржи само додат карамел као средство за подешавање боје. Под ракијом од вина подразумева се и ракија од вина која је прошла период сазревања уколико је сазрела најмање годину дана у храстовим судовима или најмање шест месеци у храстовој буради мањој од 1.000 l;

11) *ракија од комине грожђа (комовица)* јесте јако алкохолно пиће:

(1) које је произведено искључиво од ферментисане комине грожђа и дестиловано непосредно са воденом паром или дестиловано после додавања воде комини,

(2) где комини од грожђа може да се дода највише 25 kg винског талога на 100 kg употребљене комине од грожђа,

(3) где количина алкохола добијена из винског талога не прелази 35% од укупне количине алкохола у готовом производу,

(4) чија дестилација се обавља у присуству комине до мање од 86% vol алкохола,

(5) код којег је допуштена редестилација на исту алкохолну јачину,

(6) која садржи испарљиве материје у количини од најмање 140 грама по хектолитру 100% vol алкохола и има максимални садржај метанола 1.000 грама по хектолитру 100% vol алкохола,

(7) која има минималну алкохолну јачину 37,5% vol.

Алкохол, разблажен или неразблажен, не може се додати. Ракија од комине грожђа (комовица) не може бити ароматизована. Ово не искључује традиционалне методе производње. Ракија од комине грожђа (комовица) може да садржи само додат карамел као средство за подешавање боје.

12) *ракија од сувог грожђа (Raisin brandy)* јесте јако алкохолно пиће произведено искључиво дестилацијом производа добијених алкохолном ферментацијом екстракта сувог грожђа сорте „Црни коринт” (Corinth Black) или „Александријски мускат” (Moscatel of the Alexandria varieties), дестилованих на мање од 94,5% vol, тако да дестилат има мирис и укус употребљене сировине, а које има минималну алкохолну јачину 37,5% vol.

Алкохол, разблажен или неразблажен, не може се додати. Ракија од сувог грожђа (Raisin brandy) не може бити ароматизована. Ракија од сувог грожђа (Raisin brandy) може да садржи само додат карамел као средство за подешавање боје;

13) *ректификована концентрована шира* јесте:

(1) течни некарамелизовани производ који:

- се добија делимичном дехидрацијом шире било којим одобреним поступком, осим директним загревањем, тако да вредност измерена на рефрактометру при температури од 20°C није мања од 61,7%;

- је прошао одобрени поступак откисељавања и уклањања састојака са изузетком шећера;

- има следеће карактеристике:

(а) рН највише 5, на 25 Brix,

(б) оптичку густину на 425 nm, за дебљину на 1 cm, не вишу од 0,100 у шири на 25 Brix,

(в) садржај сахарозе који се не може открити методом анализе коју треба дефинисати,

(г) Folin-Ciocalteu-ов индекс не виши од 6,00 на 25 Brix,

(д) титрациону киселост не вишу од 15 милиеквивалената по килограму укупних шећера,

(ђ) садржај сумпор-диоксида не виши од 25 милиграма по килограму укупних шећера,

(е) укупан садржај катјона не виши од 8 милиеквивалената по килограму укупних шећера,

(ж) проводљивост 25 Brix и 20°C, не вишу од 120 micro-Siemens/cm

(з) садржај хидроксиметилфурфурала не виши од 25 милиграма по килограму укупних шећера,

(и) присутност мезо-инозитола.

(2) чврст некарамелизовани производ који:

- је добијен кристализацијом течне ректификоване концентроване шире без коришћења растварача;

- је прошао одобрени поступак откисељавања и уклањања састојака са изузетком шећера;

- има следеће карактеристике након разблаживања у раствору на 25 Brix:

а) рН не већи од 7,5,

б) оптичку густину на 425 nm, за дебљину од 1 cm, не вишу од 0,100,

в) садржај сахарозе који се не може открити методом анализе коју треба дефинисати,

г) Folin-Ciocalteu-ов индекс не виши од 6,00,

д) титрациону киселост не вишу од 15 милиеквивалената по килограму укупних шећера,

ђ) садржај сумпор-диоксида не већи од 10 милиграма по килограму укупних шећера,

е) укупан садржај катјона не већи од 8 милиеквивалената по килограму укупних шећера,

ж) проводљивост на 25°C не вишу од 120 micro-Siemens/cm,

з) садржај хидроксиметил фурфурала не виши од 25 милиграма по килограму укупних шећера,

и) присутност мезо-инозитола.

Највећа допуштена стварна алкохолна јачина ректификоване концентроване шире је до 1% vol;

14) *шира* јесте течни производ добијен природним путем или физичким процесима. Највећа допуштена стварна алкохолна јачина шире је 1% vol.