

**ПРАВИЛНИК
О КВАЛИТЕТУ ВОЊНИХ ВИНА****ДИО ПРВИ- ОПШТЕ ОДРЕДБЕ****Члан 1.**

(Предмет)

Овим правилником се прописују квалитет, услови и начин производње као и означавање вина.

Члан 2.

(Појмови)

У смислу овог правилника појмови имају следеће значење:

- а) "воћно вино" је прехранбени производ добијен ферментацијом сока или масуља од свјежег и за то погодног коштичавог, језгричавог, јагоди-частог, бобичастог или осталог воћа и садржи минимално 1,2% vol. природног алкохола;
- б) сврставање појединих воћних врста у коштичаво, језгричаво и јагодичасто или бобичасто воће обавља се у складу с Анексом, који је саставни дио овог правилника. Све остале воћне врсте сврставају се у остало воће. Грожђе не спада у воће у смислу овог правилника;
- ц) "воћни масуљ " је свјеже изгњечено воће с петељком или без ње;
- д) "воћни мошт " је течни производ, добијен одговарајућим поступцима гњечења и цијеђења воћног масуља;
- е) "воћни мошт у ферментацији" је производ добијен ферментацијом воћног мошта, стварне јачине алкохола веће од 1% vol., али мање од три петине укупне јачина алкохола изражене у волумним процентима;
- ф) "воћни сок" је воћни мошт третиран дозвољеним средствима и поступцима (конзервирање, хлађење, филтрација и др.) који спречавају почетак алкохолне ферментације;
- г) "воћна комина" је остатак од пресовања свјежег воћа, ферментисана или неферментисана;
- х) "талог воћног вина" је:
 - 1) исталожени остатак у посудама са воћним вином након ферментације, за вријеме одлежавања и дозријевања воћног вина и дозвољених поступака бистрења и таложења, као и остатак добијен филтрирањем или центрифугирањем воћног вина,
 - 2) и остатак након бистрења и таложења воћног мошта као и остатак добијен филтрирањем и центрифугирањем воћног мошта;
- и) "појачавање" је повећање волумних удјела алкохола (јачине алкохола изражене у волумним процентима) у воћном кљуку, воћном мошту, воћном мошту у ферментацији, додавањем шећера;
- ј) "јачина алкохола" може бити:
 - 1) природна јачина алкохола - укупна јачина алкохола изражена у волумним процентима у производу прије било каквог поступка појачавања или дослађивања,
 - 2) стварна јачина алкохола - јачина алкохола изражена у волумним процентима у производу при температури од 20°C,
 - 3) потенцијална јачина алкохола - јачина алкохола изражена у волумним процентима

1083

На основу члана 17. став 2. и члана 54. став 1. тачка ц) Закона о храни ("Службени гласник БиХ", број 50/04) и члана 17. Закона о Савјету министара Босне и Херцеговине ("Службени гласник БиХ", бр. 30/03, 42/03, 81/06, 76/07, 81/07, 94/07 и 24/08), Савјет министара Босне и Херцеговине, на приједлог Агенције за безбједност хране Босне и Херцеговине, у сарадњи с надлежним органима ентитета и Брчко Дистрикта Босне и Херцеговине, на 104. сједници одржаној 8. јула 2014. године, донио је

- у производу под претпоставком преласка укупне количине шећера врењем у алкохол,
- 4) укупна јачина алкохола - јачина алкохола изражена у волумним процентима и представља суму стварне и потенцијалне јачина алкохола.

Члан 3.

(Назив воћног вина у промету)

Воћно вино у промету може бити:

- а) воћно вино;
- б) десертно воћно вино;
- ц) ароматизовано воћно вино;
- д) бисер воћно вино;
- е) пјенушаво воћно вино;
- ф) разблажено воћно вино.

Члан 4.

(Дефиниција воћних вина)

- (1) Воћно вино је воћно вино у ужем смислу, у складу са дефиницијом из члана 2. став (1) тачка а) овог правилника.
- (2) Десертно воћно вино је воћно вино којем је додат алкохол воћног поријекла и/или воћна ракија, воћни сок и/или концентровани сок и које, ако се садржај алкохола прерачуна у шећер, садржи више од 260 g/l шећера и чија је стварна алкохолна јачина најмање 13% vol., а укупна алкохолна јачина не више од 22% vol.
- (3) Ароматизовано воћно вино је воћно вино у чијој се производњи користе ароме у складу са посебним прописом, ароматичне биљке и њихови плодови. Поред тога смију се додавати воћни сок, концентрисани воћни сок, алкохол воћног поријекла, воћна ракија и шећер, при чему удио основног вина мора износити најмање 75%. Стварна јачина алкохола је најмање 13% vol., а укупна јачина алкохола не више од 22% vol.
- (4) Бисер воћно вино је воћно вино чија је стварна јачина алкохола најмање 5% vol. и у затвореним посудама има притисак настао због отопљеног угљен-диоксида од 1,0 до 2,5 бара при температури од 20°C.
- (5) Пјенушаво воћно вино је воћно вино добијено примарном или секундарном алкохолном ферментацијом од воћног сока или воћног вина. У затвореној посуди има притисак од најмање 3 бара при температури од 20°C, при чему сав отопљени угљен-диоксид потиче од алкохолне ферментације.
- (6) Разблажено воћно вино је воћно вино чија је стварна јачина алкохола 4-6% vol., а добијено је разрјеђивањем концентрисаног воћног вина. Угљен-диоксид који је садржан у производу не мора у потпуности потицати од ферментације. Дозвољено је додавање арома и боја у складу са посебним прописима.

ДИО ДРУГИ- ПОСЕБНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 5.

(Дозвољени поступци у производњи воћних вина)

Код свих воћних вина дозвољено је:

- а) примјена слједећих поступака и обраде:
 - 1) провјетравање и додавање кисеоника;
 - 2) увођење азота;
 - 3) термичка обрада;
 - 4) центрифугирање и филтрација, без или с инертним средствима за филтрирање уз услов да нема непожељних остатака у третираним производима;
 - 5) додавање угљен-диоксида, аргона и азота, самостално или комбиновано, искључиво

ради стварања инертне атмосфере и ради обраде производа без приступа ваздуха;

- б) додавање сорбинске киселине и калијум-сорбата, под условом да садржај сорбинске киселине у готовом производу не прелази 200 mg/l;
- 7) додавање Л-аскорбинске киселине;
- 8) додавање лимунске киселине;
- 9) додавање јабучне или млијечне киселине;
- 10) додавање винске киселине;
- 11) додавање квасаца;
- 12) додавање ензима;
- 13) додавање средстава за откисељавање;
- 14) обрада активним угљем максимално до 100 g/hl;
- 15) додавање поливинил полипиролидона (PVPP) максимално до 80 g/hl;
- 16) додавање млијечних бактерија;
- 17) додавање калијум-хексајаноферата;
- 18) бистрење с једним или више средстава за енолошку употребу:
 - јестиви желатин,
 - моруњи мјехур,
 - казеин или калијум-казеинат,
 - бјеланце јајета,
 - бентонит,
 - силицијум-диоксид у облику гела или колоидног раствора,
 - каолин,
 - танин,
 - пектолитички ензими;
- б) мијешање воћних вина различитих воћних врста те додавање воћних сокова различитих воћних врста.

Члан 6.

(Допуштење код воћних вина)

Допуштено је код свих категорија воћних вина:

- а) додавање шећера, воћног сока и/или концентрисаног воћног сока у таквој мјери да садржај стварног алкохола у тренутку предаје потрошачу не прелази 13% vol.;
- б) бојање природно црвеног вина од језгричавог или бобичастиг и коштичавог воћа свјежим коминама или соковима исте групе воћних врста.

Члан 7.

(Додавање шећера)

За производњу десертног воћног вина, ароматизованог воћног вина, бисер воћног вина и пјенушава воћног вина допуштено је воћним винима додати шећер или концентрисани воћни сок у већој мјери од оне означене у члану 6. овог правилника.

Члан 8.

(Забрана мијешања и производње)

Забрањено је:

- а) мијешање воћног вина с поквареним или патвореним воћним вином;
- б) мијешање воћног вина с вином;
- ц) производња воћног вина од комине или талога.

Члан 9.

(Захтјеви за стављање воћних вина у промет)

- (1) Воћно вино које се ставља у промет мора испуњавати основне захтјеве:
 - а) да има одговарајућа органолептичка својства, да је бистро и чисто без страног мириса и укуса;

- б) да садржи укупне киселине најмање 3,5 g/l изражене као јабучна киселина;
 - ц) да садржи испарљиве киселине највише до 1,5 g/l изражене као сирћетна киселина;
 - д) да садржи екстракт без шећера најмање 15 g/l;
 - е) да садржи укупни сумпор-диоксида до 200 mg/l;
 - ф) да садржи слободни сумпор-диоксида највише 30 mg/l;
 - г) да садржи пепео најмање 1 g/l.
- (2) Разблажено воћно вино које се ставља у промет мора испуњавати следеће основне захтјеве:
- а) да има одговарајућа органолептичка својства, да је бистро и чисто без страног мириса и укуса;
 - б) да садржи укупне киселине најмање 3,0 g/l изражене као јабучна киселина;
 - ц) да садржи испарљиве киселине највише до 1,5 g/l изражене као сирћетна киселина;
 - д) да садржи екстракт без шећера најмање 10 g/l;
 - е) да садржи укупни сумпор-диоксид до 200 mg/l;
 - ф) да садржи слободни сумпор-диоксид највише 30 mg/l;
 - г) да садржи пепео најмање 0,6 g/l.

Члан 10.

(Алкохолна јачина воћног вина)

Стварна алкохолна јачина воћних вина у промету је:

- а) за воћна вина 1,2% - 13% вол.;
- б) за десертна и ароматизована воћна вина више од 13% вол.;
- ц) за разблажена воћна вина 4 - 6% вол.

Члан 11.

(Забрана стављање у промет)

Не смије се стављати у промет:

- а) воћно вино штетно по здравље;
- б) патворено воћно вино;
- ц) мјешавина воћног вина с патвореним или по здравље штетним воћним вином;
- д) мјешавина воћног вина и вина;
- е) покварено воћно вино;
- ф) мјешавина воћног вина са поквареним воћним вином.

Члан 12.

(Забрана мијешања увезених воћних вина)

- (1) Забрањено је увезена воћна вина мијешати с домаћим воћним винима и означавати као домаћи производ.
- (2) Увезена воћна вина стављају се у промет само у оригинално затвореним посудама.
- (3) Увезена воћна вина могу се и извозити, али на сваком пратећем документу и на декларацији мора бити назначена земља поријекла, а производ не смије носити ознаку поријекла из Босне и Херцеговине.

Члан 13.

(Декларисање или означавања)

- (1) Вино од воћа мора се означити као "воћно вино". Воћно вино произведено од више врста воћа означава се као "воћно вино од различитог воћа".
- (2) При означавању, коришћене врсте воћа наводе се силазним редослиједом по њиховом количинском удјелу, и то словним знаковима исте врсте, боје и величине.

Члан 14.

(Означавање десертног воћног вина, ароматизованог воћног вина и разблаженог воћног вина)

Десертно воћно вино и ароматизовано воћно вино означавају се као "десертно воћно вино" и "ароматизовано воћно вино".

Разблажено воћно вино означава се као "разблажено воћно вино".

Члан 15.

(Означавање бисер воћног вина и пјенушавог воћног вина)

Бисер воћно вино мора се означити као "бисер воћно вино", а пјенушаво воћно вино као "пјенушаво воћно вино". Не смије се користити назив "пјенушац" "шампањац".

Члан 16.

(Недозвољене ознаке)

За воћно вино нису дозвољене ознаке које указују на посебно окрепљујуће дјеловање, као што су "здрово воћно вино", "окрепљујуће воћно вино", или ознаке као "природно", "непатворено", "чисто", "алтернативно" те синтагме које садрже те ријечи.

Члан 17.

(Навођење група воћних врста)

- (1) Навођење група воћних врста дозвољено је само онда ако је производ 100% произведен од наведене групе врста воћа. Навођење воћних врста и сорти дозвољено је само онда ако је производ у удјелу од најмање 85% произведен од поједине наведене воћне врсте или сорте.
- (2) Навођење годишта дозвољено је ако је коришћено воће у удјелу од најмање 85% убрано у години чије је навођење предвиђено. Воћно вино на које је стављена ознака сорте или годишта смије се стављати у промет под том ознаком само онда ако је она доказива.

Члан 18.

(Одредбе означавања)

Воћно вино мора одговарати следећим одредбама о означавању:

- а) Воћно вино које се ставља у промет у посудама с номиналим волуменом до 60 л мора на етикети садржавати назив или фирму произвођача, пуниоца или другог учесника у трговини на мало, а у случају увезених воћних вина назив или фирму увозника те општину или дио мјеста и државу у којима му је главно сједиште.
- б) При навођењу назива или фирме наводи се пословни статус тих лица појмовима као што су: "пунилац", "пуњено за...", "пунио...", "произвођач", "произвео...", "дистрибуција", "дистрибутер", "увозник", "увезао..." или другим одговарајућим појмовима.

ТРЕЋИ ДИО - ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 19.

(Ступање на снагу)

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у "Службеном гласнику БиХ".

СМ број 128/14
8. јула 2014. године
Сарајево

Председавајући
Савјета министара БиХ
Вјеслав Беванда, с. р.

АНЕКС

СВРСТАВАЊЕ ПОЈЕДИНИХ ВОЋНИХ ВРСТА У ГРУПЕ

1. коштичаво воће - шљива (*Prunus domestica*), трешња (*Prunus avium*), вишња (*Prunus ceracus*), трнина (*Prunus spinosus*), личи (*Litchi chinensis*), дрењина (*Cornus mas*), марелица (*Prunus armeniaca*), бресква (*Prunus persica*), рогач (*Ceratonia siliqua*) и др.;
 2. језгричаво воће - јабука (*Malus domestica*), дуња (*Cydonia oblonga*), крушка (*Pyrus communis*) и др.;
 3. јагодичасто или бобичасто воће - боровница (*Vaccinium myrtillus*), огрозд (*Ribes grossularia*), рибизла (*Ribes spp.*), јагода (*Fragaria spp.*), купина (*Rubus fruticosus*), острушица (*Rubus caesius*), малина (*Rubus idaeus*), дуд (*Morus spp.*), брусница (*Vaccinium vitis-idaea*), планика (*Arbutus unedo*), зова (*Sambucus nigra*) и др.
-