

Na temelju članka 17. stavak 2. i članka 54. stavka 1. točke c) Zakona o hrani ("Službeni glasnik BiH", broj 50/04) i članka 17. Zakona o Vijeću ministara Bosne i Hercegovine ("Službeni glasnik BiH", br. 30/03, 42/03, 81/06, 76/07, 81/07, 94/07 i 24/08), Vijeće ministara Bosne i Hercegovine, na prijedlog Agencije za sigurnost hrane Bosne i Hercegovine, u suradnji s nadležnim tijelima entiteta i Brčko Distrikta Bosne i Hercegovine, na 104. sjednici održanoj 8. srpnja 2014. godine, donijelo je

## **PRAVILNIK O KVALITETI VOĆNIH VINA**

### **DIO PRVI - OPĆE ODREDBE**

#### Članak 1. (Predmet)

Ovim se pravilnikom propisuju kvaliteta, uvjeti i način proizvodnje, kao i označavanje vina.

#### Članak 2. (Pojmovi)

U smislu ovoga pravilnika, značenje pojmova je sljedeće:

- a) "voćno vino" je prehrambeni proizvod dobiven fermentacijom soka ili masulja od svježeg i za to pogodnog koštičastog, jezgričastog, jagodičastog, bobičastog ili ostalog voća i ima minimalni sadržaj prirodnog alkohola 1,2% vol.;
- b) svrstavanje pojedinih voćnih vrsta u koštičasto, jezgričasto i jagodičasto ili bobičasto voće obavlja se sukladno Aneksu, koji je sastavni dio ovoga pravilnika. Sve ostale voćne vrste svrstavaju se u ostalo voće. Grožđe ne spada u voće u smislu ovoga pravilnika;
- c) "voćni masulj" je svježe izgnječeno voće, s peteljkom ili bez nje;
- d) "voćni mošt" je tekući proizvod, proizveden odgovarajućim postupcima tiještenja i ocjeđivanja voćnog masulja;
- e) "voćni mošt u fermentaciji" je proizvod dobiven fermentacijom voćnog mošta, stvarne alkoholne jakosti veće od 1% vol., ali manje od tri petine ukupne volumne alkoholne jakosti;
- f) "voćni sok" je voćni mošt tretiran dopuštenim sredstvima i postupcima (konzerviranje, hlađenje, filtracija i dr.) koji sprječavaju početak alkoholne fermentacije;
- g) "voćna komina" je ostatak od prešanja svježeg voća, fermentirana ili nefermentirana;

- h) "talog voćnog vina" je:
- 1) istaloženi ostatak u posudama s voćnim vinom nakon fermentacije, za vrijeme odležavanja i dozrijevanja voćnog vina i dopuštenih postupaka bistrenja i taloženja, kao i ostatak dobiven filtriranjem ili centrifugiranjem voćnog vina,
  - 2) i ostatak nakon bistrenja i taloženja voćnog mošta, kao i ostatak dobiven filtriranjem i centrifugiranjem voćnog mošta;
- i) "pojačavanje" je povećanje volumnih udjela alkohola (volumne alkoholne jakosti) u voćnom masulju, voćnom moštu i voćnom moštu u fermentaciji dodavanjem šećera;
- j) "alkoholna jakost" može biti:
- 1) prirodna alkoholna jakost – ukupna alkoholna jakost izražena u volumnim %, u proizvodu prije ikakvog postupka pojačavanja ili doslađivanja,
  - 2) stvarna alkoholna jakost – alkoholna jakost izražena u volumnim % u proizvodu pri temperaturi od 20 °C,
  - 3) potencijalna alkoholna jakost – alkoholna jakost izražena u volumnim % u proizvodu pod pretpostavkom prelaska ukupne količine šećera vrenjem u alkohol,
  - 4) ukupna alkoholna jakost – alkoholna jakost izražena u volumnim % i predstavlja sumu stvarne i potencijalne alkoholne jakosti.

#### Članak 3.

(Naziv voćnog vina u prometu)

Voćno vino u prometu može biti:

- a) voćno vino;
- b) desertno voćno vino;
- c) aromatizirano voćno vino;
- d) biser voćno vino;
- e) pjenušavo voćno vino;
- f) razblaženo voćno vino.

#### Članak 4.

(Definicija voćnih vina)

- (1) Voćno vino je voćno vino u užem smislu, sukladno definiciji iz članka 2. stavka (1) točke a) ovoga pravilnika.
- (2) Desertno voćno vino je voćno vino kojemu 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 viša od 22% vol.
- (3) Aromatizirano voćno vino je voćno vino u čijoj se proizvodnji koriste arome sukladno posebnom propisu, aromatične biljke i njihovi plodovi. Osim 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 viša od 22% vol.
- (4) Biser voćno vino je voćno vino čija je stvarna alkoholna jakost najmanje 5% vol. i u zatvorenim posudama ima tlak otopljenog ugljikovog dioksida od 1,0 do 2,5 bara pri temperaturi od 20°C.
- (5) 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 ugljikov dioksid potječe od alkoholne fermentacije.

- (6) Razblaženo voćno vino je voćno vino čija je stvarna alkoholna jakost 4-6% vol., a dobiveno je razrjeđivanjem koncentriranog voćnog vina. Ugljikov dioksid koji je sadržan u proizvodu ne mora u cijelosti potjecati od fermentacije. Dopušteno je dodavati arome i bojila sukladno posebnim propisima.

### DIO DRUGI - POSEBNE ODREDBE

#### Članak 5.

(Dopušteni postupci u proizvodnji voćnih vina)

Kod svih voćnih vina dopušteno je:

- a) primjenjivati sljedeće postupke i obrade:
  - 1) prozračivanje i dodavanje kisika;
  - 2) uvođenje dušika;
  - 3) toplinska obrada;
  - 4) centrifugiranje i filtracija, bez ili s inertnim sredstvima za filtriranje, uz uvjet da nema nepoželjnih ostataka u tretiranim proizvodima;
  - 5) dodavanje ugljikovog dioksida, argona i dušika, samostalno ili kombinirano, isključivo radi stvaranja inertne atmosfere i radi obrade proizvoda bez pristupa zraka;
  - 6) dodavanje sorbinske kiseline i kalijevog sorbata, pod uvjetom da sadržaj sorbinske kiseline u gotovom proizvodu ne prelazi 200 mg/L;
  - 7) dodavanje L-askorbinske kiseline;
  - 8) dodavanje limunske kiseline;
  - 9) dodavanje jabučne ili mliječne kiseline;
  - 10) dodavanje vinske kiseline;
  - 11) dodavanje kvasaca;
  - 12) dodavanje enzima;
  - 13) dodavanje sredstava za otkiseljavanje;
  - 14) obrada aktivnim ugljenom najviše do 100 g/hL;
  - 15) dodavanje polivinil-polipirrolidona (PVPP) najviše do 80 g/hL;
  - 16) dodavanje mliječnih bakterija;
  - 17) dodavanje kalijheksacijanoferata;
  - 18) bistrenje s jednim ili više sredstava za enološku uporabu:
    - jestiva želatina,
    - morunji mjehur,
    - kazein ili kalijev kazeinat,
    - bjelanjak jajeta,
    - bentonit,
    - silicijev dioksid u obliku gela ili koloidne otopine,
    - kaolin,
    - tanin,
    - pektolitički enzimi;
- b) miješati voćna vina različitih voćnih vrsta te dodavati voćne sokove različitih voćnih vrsta.

#### Članak 6.

(Dopuštenje za voćna vina)

Dopušteno je za sve kategorije voćnih vina:

- a) dodavati šećer, voćni sok i/ili koncentrirani voćni sok u tolikoj mjeri da sadržaj stvarnog alkohola u trenutku predaje potrošaču ne prelazi 13% vol.;
- b) bojati prirodno crveno vino od jezgričastog ili bobičastog i koštičastog voća svježim kominama ili sokovima iste skupine voćnih vrsta.

#### Članak 7.

(Dodavanje šećera)

Za proizvodnju desertnog voćnog vina, aromatiziranog voćnog vina, biser voćnog vina i pjenušavog voćnog vina dopušteno je voćnim vinima dodavati šećer ili koncentrirani

voćni sok u većoj mjeri od one označene u članku 6. ovoga pravilnika.

#### Članak 8.

(Zabrana miješanja i proizvodnje)

Zabranjeno je:

- miješati voćno vino s pokvarenim ili patvorenim voćnim vinom;
- miješati voćno vino s vinom;
- proizvoditi voćno vino od komine ili taloga.

#### Članak 9.

(Zahtjevi za stavljanje voćnih vina u promet)

- Voćno vino koje se stavlja u promet mora odgovarati temeljnim zahtjevima:
  - imati odgovarajuća senzorska svojstva, biti bistro i čisto, bez stranog mirisa i okusa;
  - sadržavati ukupne kiseline najmanje 3,5 g/L izražene kao jabučna kiselina;
  - sadržavati hlapive kiseline najviše do 1,5 g/L izražene kao octena kiselina;
  - sadržavati ekstrakt bez šećera najmanje 15 g/L;
  - sadržavati ukupan sumporni dioksid do 200 mg/L;
  - sadržavati slobodan sumporni dioksid najviše 30 mg/L;
  - sadržavati pepeo najmanje 1 g/L.
- Razblaženo voćno vino koje se stavlja u promet mora odgovarati ovim temeljnim zahtjevima:
  - imati odgovarajuća senzorska svojstva, biti bistro i čisto, bez stranog mirisa i okusa;
  - sadržavati ukupne kiseline najmanje 3,0 g/L izražene kao jabučna kiselina;
  - sadržavati hlapive kiseline najviše do 1,5 g/L izražene kao octena kiselina;
  - sadržavati ekstrakte bez šećera najmanje 10 g/L;
  - sadržavati ukupan sumporni dioksid do 200 mg/L;
  - sadržavati slobodan sumporni dioksida najviše 30 mg/L;
  - sadržavati pepeo najmanje 0,6 g/L.

#### Članak 10.

(Alkoholna jakost voćnog vina)

Stvarna alkoholna jakost voćnih vina u prometu je:

- za voćna vina 1,2% – 13% vol.;
- za desertna i aromatizirana voćna vina više od 13% vol.;
- za razblažena voćna vina 4 – 6% vol.

#### Članak 11.

(Zabrana stavljanja u promet)

Ne smije se stavlјati u promet:

- po zdravlje štetno voćno vino;
- patvoreno voćno vino;
- mješavina voćnog vina s patvorenim ili po zdravlje štetnim voćnim vinom;
- mješavina voćnog vina i vina;
- pokvareno voćno vino;
- mješavina voćnog vina s pokvarenim voćnim vinom.

#### Članak 12.

(Zabrana miješanja uvezenih voćnih vina)

- Zabranjeno je uvezena voćna vina miješati s domaćim voćnim vinima i označavati kao domaći proizvod.
- Uvezena voćna vina stavlјaju se u promet samo u originalno zatvorenim posudama.
- Uvezena voćna vina mogu se i izvoziti, ali na svakom pratećem dokumentu i na deklaraciji mora biti naznačena zemlja podrijetla, a proizvod ne smije nositi oznaku podrijetla iz Bosne i Hercegovine.

#### Članak 13.

(Deklariranje ili označavanje)

- Voćno vino od voća mora se označiti kao "voćno vino". Voćno vino proizvedeno od više vrsta voća označava se kao "voćno vino od različitog voća".
- Pri označavanju korištene vrste voća navode se silaznim redoslјedom po njihovu količinskomu udjelu, i to slovним znakovima iste vrste, boje i veličine.

#### Članak 14.

(Označavanje desertnog voćnog vina, aromatiziranog voćnog vina i razblaženog voćnog vina)

Desertno voćno vino i aromatizirano voćno vino označava se kao "desertno voćno vino" i "aromatizirano voćno vino".

Razblaženo voćno vino označava se kao "razblaženo voćno vino".

#### Članak 15.

(Označavanje bisernog voćnog vina i pjenušavog voćnog vina)

Biserno voćno vino mora se označiti kao "biser voćno vino", a pjenušavo voćno vino kao "pjenušavo voćno vino". Ne smije se koristiti naziv "pjenušac".

#### Članak 16.

(Nedopuštene oznake)

Za voćno vino nisu dopuštene oznake koje ukazuju na posebno okreplјujuće djelovanje, kao što su: "zdravo voćno vino", "okreplјujuće voćno vino" ili oznake poput: "prirodno", "nepatvoreno", "čisto", "alternativno" te sintagme koje sadrže te riječi.

#### Članak 17.

(Navođenje skupina voćnih vrsta)

- Dopušteno je navoditi skupine voćnih vrsta samo onda ako je proizvod 100% proizveden od navedene skupine vrsta voća. Dopušteno je navoditi voćne vrste i sorte samo onda ako je proizvod u udjelu od najmanje 85% proizveden od pojedine navedene voćne vrste ili sorte.
- Dopušteno je navoditi godište ako je korišteno voće u udjelu od najmanje 85% ubrano u godini čije je navođenje predviđeno. Voćno vino na koje je stavlјena oznaka sorte ili godišta smije se stavlјati u promet pod tom oznakom samo onda ako je ona dokaziva.

#### Članak 18.

(Odredbe označavanja)

Voćno vino mora odgovarati slјedećim odredbama o označavanju:

- Voćno vino koje se stavlјa u promet u posudama s nazivnim volumenom do 60 l mora na etiketi sadržavati naziv ili tvrtku proizvođača, punitelјa ili drugoga sudionika u tštenju, a u slučaju uvezenih voćnih vina - naziv ili tvrtku uvoznika te općinu ili dio mjesta i državu u kojima mu je glavno sjedište.
- Pri navođenju naziva ili tvrtke navodi se poslovni status tih osoba pojmovima kao što su: "punitelј", "punjeno za...", "punio...", "proizvođač", "proizveo...", "distribucija", "distributer", "uvoznik", "uvezao..." ili drugim odgovarajućim pojmovima.

### TREĆI DIO - ZAVRŠNE ODREDBE

#### Članak 19.

(Stupanje na snagu)

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmoga dana od dana objave u "Službenom glasniku BiH".

VM broj 128/14  
8. srpnja 2014. godine  
Sarajevo

Predsjedatelj  
Vijeća ministara BiH  
Vjekoslav Bevanda, v. r.

**ANEKS**

## SVRSTAVANJE POJEDINIХ VOĆNIХ VRSTA U SKUPINE

1. koštičasto voće - šljiva (*Prunus domestica*), trešnja (*Prunus avium*), višnja (*Prunus ceracus*), trnina (*Prunus spinosus*), liči (*Litchi chinensis*), drenjina (*Cornus mas*), marelica (*Prunus armeniaca*), breskva (*Prunus persica*), rogač (*Ceratonia siliqua*) i dr.;
2. jezgričasto voće - jabuka (*Malus domestica*), dunja (*Cydonia oblonga*), kruška (*Pyrus communis*) i dr.;
3. jagodičasto ili bobičasto voće - borovnica (*Vaccinium myrtillus*), ogrozd (*Ribes grossularia*), ribiz (*Ribes spp.*), jagoda (*Fragaria spp.*), kupina (*Rubus fruticosus*), ostrušica (*Rubus caesius*), malina (*Rubus idaeus*), dud (*Morus spp.*), brusnica (*Vaccinium vitis-idaea*), planika (*Arbutus unedo*), bazga (*Sambucus nigra*) i dr.