

Temeljem člana 3. stav (3) Zakona o organizaciji tržišta vina u Bosni i Hercegovini („Službeni glasnik BiH“, broj 63/23), i članom 17. Zakona o Vijeću ministara Bosne i Hercegovine („Službeni glasnik BiH“, broj 30/03, 42/03, 81/06, 76/07, 81/07, 94/07 i 24/08), Vijeće ministara Bosne i Hercegovine, na ___ sjednici održanoj _____ godine, donijelo je

PRAVILNIK
O
DEFINICIJAMA KATEGORIJA PROIZVODA SEKTORA VINARSTVA

Član 1.
(Predmet Pravilnika)

- (1) Ovim pravilnikom utvrđuju se definicije kategorija proizvoda sektora vinarstva navedenih u članu 3, stav (1) Zakona o organizaciji tržišta vina u Bosni i Hercegovini ("Službeni glasnik BiH", 63/23; u daljem tekstu: Zakon).
- (2) Pravilnikom o definicijama kategorija proizvoda sektora vinarstva se preuzima Prilog VII Dio II Uredbe (EU) br. 1308/2013 Evropskog parlamenta i Vijeća od 17. decembra 2013. o uspostavljanju zajedničke organizacije tržišta poljoprivrednih proizvoda i stavljanju izvan snage uredbi Vijeća (EEZ) br. 922/72, (EEZ) br. 234/79, (EZ) br. 1037/2001 i (EZ) br. 1234/2007.
- (3) Navođenje odredbi Uredbe (EU) br. 1308/2013 Evropskog parlamenta i Vijeća od 17. decembra 2013. o uspostavljanju zajedničke organizacije tržišta poljoprivrednih proizvoda i stavljanju izvan snage uredbi Vijeća (EEZ) br. 922/72, (EEZ) br. 234/79, (EZ) br. 1037/2001 i (EZ) br. 1234/2007 iz stava (2) ovog člana vrši se isključivo u svrhu praćenja i informisanja o preuzimanju pravne tečevine EU u zakonodavstvo BiH.

Član 2.
(Vino)

- (1) "Vino" je proizvod dobijen isključivo potpunom ili djelimičnom alkoholnom fermentacijom svježeg, izmuljanog ili neizmuljanog, grožđa ili groždane šire.
- (2) Vino mora:
- a) imati, bilo sa ili bez postupka pojačavanja, stvarnu alkoholnu jačinu od najmanje 8,5% vol., ukoliko grožđe potiče iz vinogradarsko-klimatskih zona A i B, i najmanje 9% vol. ukoliko grožđe potiče iz ostalih vinogradarsko-klimatskih zona;
 - b) izuzetno od odredbe o minimalnoj stvarnoj alkoholnoj jačini iz tačke a) ovog stava, imati stvarnu alkoholnu jačinu od najmanje 4,5% vol., pod uslovom da se radi o vinu sa zaštićenom oznakom porijekla ili zaštićenom oznakom geografskog porijekla čija specifikacija proizvoda to predviđa, uključujući i eventualnu primjenu postupaka pojačavanja,
 - c) imati ukupnu alkoholnu jačinu od najviše 15% vol., uz sljedeće izuzetke:
 - 1) vina proizvedena bez ikakvog pojačavanja od grožđa uzgojenog u C I, C II i C III vinogradarsko-klimatskim zonama mogu imati ukupnu alkoholnu jačinu do najviše 20% vol. i
 - 2) ukupna alkoholna jačina može iznositi više od 15% vol. za vina sa zaštićenom oznakom porijekla proizvedena bez pojačavanja ili pojačana samo dozvoljenim postupcima djelimičnog koncentrisanja, pod uslovom da je specifikacijom proizvoda konkretne zaštićene oznake porijekla ta mogućnost dopuštena.
- (3) Vino, osim vina sa zaštićenom oznakom porijekla ili zaštićenom oznakom geografskog porijekla čija specifikacija proizvoda predviđa manju kiselost, mora imati sadržaj ukupnih kiselina od najmanje 3,5 grama po litru (izraženo kao vinska kiselina), odnosno najmanje 46,6 miliekvivalenata po litru.
- (4) Izuzetno, upotreba termina "vino" dozvoljena je kod označavanja proizvoda koji ne potiču od grožđa ukoliko je:

- a) terminu "vino" pridružen naziv voća u sastavljenom nazivu pod kojim se proizvod dobijen fermentacijom voća osim grožđa stavlja na tržište ili
 - b) termin "vino" dio sastavljenog naziva.
- (5) Kod upotrebe termina "vino" treba izbjegavati bilo kakvu zabunu s proizvodima koji odgovaraju kategorijama proizvoda sektora vinarstva u ovom Pravilniku.

Član 3.
(Mlado vino u fermentaciji)

"Mlado vino u fermentaciji" je proizvod u kojem alkoholna fermentacija još nije završena i koji još nije odvojen od taloga.

Član 4.
(Likersko vino)

"Likersko vino" je proizvod:

- a) koji ima stvarnu alkoholnu jačinu od najmanje 15% vol. i najviše 22% vol. Izuzetno, za vina sa dužim odležavanjem, ova se ograničenja mogu razlikovati za određena likerska vina s oznakom porijekla ili oznakom geografskog porijekla s popisa koje utvrđuju Nadležne institucije iz člana 6, stav (4) Zakona, pod uslovom da:
 - 1) vina podvrgnuta postupku odležavanja ispunjavaju ostale uslove definicije likerskih vina i
 - 2) stvarna alkoholna jačina dugo odležavanog likerskog vina nije manja od 14% vol.;
- b) koji ima ukupnu alkoholnu jačinu ne manju od 17,5% vol., osim određenih likerskih vina s oznakom porijekla ili oznakom geografskog porijekla s popisa koje utvrđuju Nadležne institucije iz člana 6, stav (4) Zakona;
- c) koji je dobijen od:
 - 1) groždane šire u fermentaciji,
 - 2) vina,
 - 3) kombinacije proizvoda pod 1) i 2) ili
 - 4) groždane šire ili njene mješavine s vinom za određena likerska vina sa zaštićenom oznakom porijekla ili zaštićenom oznakom geografskog porijekla s popisa koje utvrđuju Nadležne institucije iz člana 6, stav (4) Zakona;
- d) koji ima početnu prirodnu alkoholnu jačinu ne manju od 12% vol., osim određenih likerskih vina s zaštićenom oznakom porijekla ili zaštićenom oznakom geografskog porijekla s popisa koje utvrđuju Nadležne institucije iz člana 6, stav (4) Zakona
- e) u koji je dodato sljedeće:
 - 1) pojedinačno ili u kombinaciji:
 - neutralni alkohol vinskog porijekla, uključujući alkohol dobijen destilacijom prosušenog grožđa, čija je stvarna alkoholna jačina najmanje 96% vol.,
 - vinski ili destilat od prosušenog grožđa čija je stvarna alkoholna jačina od najmanje 52% vol. do najviše 86% vol.;
 - 2) jedan ili više sljedećih proizvoda, gdje je svrsishodno:
 - koncentrisana groždana šira,
 - kombinacija jednog od proizvoda navedenih u tački e), alineja 1) s grožđanom širom navedenom u tački c), alineje 1) i 4);
- f) kojem je, uz izuzimanje od odredbi tačke e) i kod proizvodnje određenih likerskih vina sa zaštićenom oznakom porijekla ili zaštićenom oznakom geografskog porijekla s popisa koje utvrđuju Nadležne institucije iz člana 6, stav (4) Zakona, dodato sljedeće:
 - 1) proizvodi navedeni u tački e), alineja 1) pojedinačno ili u kombinaciji ili
 - 2) jedan ili više od sljedećih proizvoda:
 - vinski destilat ili destilat od prosušenog grožđa čija je stvarna alkoholna jačina najmanje 95% vol. i najviše 96% vol.,
 - jaka alkoholna pića dobijena destilacijom vina ili komine čija je stvarna alkoholna jačina najmanje 52% vol. i najviše 86% vol.,

- destilat od suvog grožđa čija je stvarna alkoholna jačina najmanje 52% vol. i najviše 94,5% vol. i
- 3) jedan ili više sljedećih proizvoda, gdje je svrsishodno:
 - djelimično fermentisana šira dobijena iz prosušenog grožđa,
 - koncentrisana groždana šira dobijena direktnim zagrijavanjem koja, izuzev primjene ovog postupka, inače odgovara zahtjevima iz definicije koncentrisane groždane šire u ovom Pravilniku,
 - koncentrisana groždana šira,
 - kombinacija jednog od proizvoda navedenih u tački f), alineja 2) sa grožđanom širom navedenom u tački c), alineje 1) i 4).

Član 5.
(Pjenušavo vino)

"Pjenušavo vino" je proizvod:

- a) dobijen primarnom ili sekundarnom alkoholnom fermentacijom od:
 - 1) svježeg grožđa,
 - 2) groždane šire ili
 - 3) vina;
- b) koji, kod otvaranja posude u kojoj se nalazi, oslobađa ugljen dioksid koji je nastao isključivo fermentacijom;
- c) koji, usljed rastvorenog ugljen dioksida, kod čuvanja u zatvorenoj posudi pri 20°C ima natpritisak od najmanje 3 bara i
- d) kod kojeg ukupna alkoholna jačina cuvéea upotrijebljenog za njegovu proizvodnju ne smije biti manja od 8,5% vol.

Član 6.
(Kvalitetno pjenušavo vino)

"Kvalitetno pjenušavo vino" je proizvod:

- a) dobijen primarnom ili sekundarnom alkoholnom fermentacijom od:
 - 1) svježeg grožđa,
 - 2) groždane šire ili
 - 3) vina;
- b) koji, kod otvaranja posude u kojoj se nalazi, oslobađa ugljen dioksid koji je nastao isključivo fermentacijom;
- c) koji, usljed rastvorenog ugljen dioksida, kod čuvanja u zatvorenoj posudi pri 20°C ima natpritisak od najmanje 3,5 bara i
- d) kod kojeg ukupna alkoholna jačina cuvéea upotrijebljenog za njegovu proizvodnju ne smije biti manja od 9% vol.

Član 7.
(Kvalitetno aromatično pjenušavo vino)

(1) "Kvalitetno aromatično pjenušavo vino" je pjenušavo vino:

- a) koje je, kad je cuvée, dobijeno od groždane šire ili groždane šire u fermentaciji koja potiče od grožđa određenih sorti koje se nalaze na listi koju svojim podzakonskim propisom utvrđuje Savjet ministara Bosne i Hercegovine;
- b) koje usljed rastvorenog ugljen dioksida kod čuvanja u zatvorenoj posudi pri 20°C mora imati natpritisak od najmanje 3 bara.
- c) u kojem je sadržaj stvarnog alkohola najmanje 6% vol. i
- d) čija je ukupna alkoholna jačina najmanje 10% vol.

(2) Kvalitetna aromatična pjenušava vina koja se proizvode tradicionalnim postupkom koristeći vina i kad su cuvée vode se na posebnim listama koje svojim podzakonskim propisima utvrđuju Nadležne institucije iz člana 6, stav (4) Zakona.

Član 8.
(Gazirano pjenušavo vino)

"Gazirano pjenušavo vino" je proizvod koji:

- a) je dobijen od vina bez zaštićene oznake porijekla ili zaštićene oznake geografskog porijekla;
- b) kod otvaranja posude u kojoj se nalazi, oslobađa ugljen dioksid koji u potpunosti ili dijelom potiče od dodavanja tog gasa i
- c) usljed rastvorenog ugljen dioksida, kod čuvanja u zatvorenoj posudi pri 20°C ima natpritisak od najmanje 3 bara.

Član 9.
(Polupjenušavo vino ili biser vino)

"Polupjenušavo vino" ili "biser vino" je proizvod koji:

- a) je dobijen od vina, mladog vina u fermentaciji, groždane šire ili groždane šire u fermentaciji čija je ukupna alkoholna jačina najmanje 9% vol.;
- b) ima stvarnu alkoholnu jačinu od najmanje 7% vol.;
- c) usljed rastvorenog endogenog ugljen dioksida, kod čuvanja u zatvorenoj posudi pri 20°C ima natpritisak od najmanje 1 bar i najviše 2,5 bara i
- d) se čuva u posudama zapremine do najviše 60 litara.

Član 10.
(Gazirano polupjenušavo vino ili gazirano biser vino)

"Gazirano polupjenušavo vino" ili "gazirano biser vino" je proizvod koji:

- a) je dobijen od vina, mladog vina u fermentaciji, groždane šire ili groždane šire u fermentaciji;
- b) ima stvarnu alkoholnu jačinu od najmanje 7% vol. i ukupnu alkoholnu jačinu od najmanje 9% vol.;
- c) usljed rastvorenog ugljen dioksida koji je u potpunosti ili dijelom dodat u vino kod čuvanja u zatvorenoj posudi pri 20°C ima natpritisak od najmanje 1 bar i najviše 2,5 bara i
- d) se čuva u posudama zapremine do najviše 60 litara.

Član 11.
(Groždana šira)

"Groždana šira" je tečni proizvod dobijen prirodno ili fizičkim procesima iz svježeg grožđa. Dovoljena je stvarna alkoholna jačina groždane šire do najviše 1% vol.

Član 12.
(Groždana šira u fermentaciji)

"Groždana šira u fermentaciji" je proizvod dobijen djelimičnom fermentacijom groždane šire čija je stvarna alkoholna jačina veća od 1% vol., ali manja od tri petine njene ukupne volumne alkoholne jačine.

Član 13.
(Groždana šira u fermentaciji ekstrahovana iz prosušenog grožđa)

(1) "Groždana šira u fermentaciji ekstrahovana iz prosušenog grožđa" je proizvod dobijen djelimičnom fermentacijom groždane šire ekstrahovane iz prosušenog grožđa koja je prije

fermentacije imala ukupan sadržaj šećera od najmanje 272 grama po litru i čije su prirodna i stvarna alkoholna jačina najmanje 8% vol.

- (2) Određena vina koja udovoljavaju zahtjevima iz stava (1) ovog člana, a koje se vode na posebnim listama koje svojim podzakonskim propisima utvrđuju Nadležne institucije iz člana 6, stav (4) Zakona ne smatraju se grožđanom širom ekstrahovanom iz prosušenog grožđa.

Član 14.

(Koncentrisana grožđana šira)

"Koncentrisana grožđana šira" znači nekaramelizovana grožđana šira dobijena djelimičnom dehidratacijom šire primjenom bilo kojeg od dozvoljenih postupaka, osim direktnog zagrijavanja, tako da je njena refraktometrijska vrijednost pri 20°C, utvrđena metodom koju podzakonskim aktom propisuje Savjet ministara Bosne i Hercegovine, najmanje 50,9% i koja može imati stvarnu alkoholnu jačinu do najviše 1% vol.

Član 15.

(Prečišćena koncentrisana grožđana šira)

- (1) "Prečišćena koncentrisana grožđana šira" je:

a) tečni nekaramelizovani proizvod koji:

- 1) je dobijen djelimičnom dehidratacijom šire primjenom bilo kojeg od dozvoljenih postupaka, osim direktnog zagrijavanja, tako da je njena refraktometrijska vrijednost očitana pri 20°C, utvrđena metodom koju podzakonskim aktom propisuje Savjet ministara Bosne i Hercegovine, najmanje 61,7%;
- 2) je podvrgnut dozvoljenim postupcima za smanjenje kiselosti i uklanjanje sastojaka koji nisu šećeri;
- 3) ima sljedeće karakteristike:
 - pH vrijednost najviše 5 pri 25 Brix,
 - optičku gustinu pri 425 nm na optičkom putu od 1 cm najviše 0,100 pri 25 Brix,
 - bez mjerljivog sadržaja saharoze,
 - vrijednost Folin-Ciocalteu indeksa najviše 6,00 pri 25 Brix,
 - titriljivu kiselost najviše 15 miliekvivalenata po kilogramu ukupnih šećera,
 - sadržaj sumpor dioksida najviše 25 miligrama po kilogramu ukupnih šećera,
 - sadržaj ukupnih katjona manji od 8 miliekvivalenata po kilogramu ukupnih šećera,
 - provodljivost pri 25 Brix i 20°C najviše 120 μ S/cm,
 - sadržaj hidrosimetilfurfurala najviše 25 miligrama po kilogramu ukupnih šećera i prisutan mezoinozitol; ili

b) čvrsti nekaramelizirani proizvod koji:

- 1) je dobijen kristalizacijom tečne prečišćene koncentrisane grožđane šire bez upotrebe rastvarača;
- 2) je podvrgnut dozvoljenim postupcima za smanjenje kiselosti i uklanjanje sastojaka koji nisu šećeri;
- 3) ima sljedeće karakteristike kada je rastvoren na 25 Brix:
 - pH vrijednost najviše 7,5,
 - optičku gustinu pri 425 nm na optičkom putu od 1 cm najviše 0,100,
 - bez mjerljivog sadržaja saharoze,
 - vrijednost Folin-Ciocalteu indeksa najviše 6,00,
 - titriljivu kiselost najviše 15 miliekvivalenata po kilogramu ukupnih šećera,
 - sadržaj sumpor dioksida najviše 10 miligrama po kilogramu ukupnih šećera,
 - sadržaj ukupnih katjona najviše 8 miliekvivalenata po kilogramu ukupnih šećera,
 - provodljivost pri 20°C najviše 120 μ S/cm,
 - sadržaj hidrosimetilfurfurala najviše 25 miligrama po kilogramu ukupnih šećera i prisutan mezoinozitol.

- (2) Prečišćena koncentrisana grožđana šira može imati stvarnu alkoholnu jačinu do najviše 1% vol.

Član 16.
(Vino od prosušenog grožđa)

"Vino od prosušenog grožđa" je proizvod koji:

- a) je dobijen bez pojačavanja od grožđa ostavljenog na osunčanom ili sjenovitom mjestu do djelimične dehidracije;
- b) ima ukupnu alkoholnu jačinu od najmanje 16% vol. i stvarnu alkoholnu jačinu od najmanje 9% vol. i
- c) ima prirodnu alkoholnu jačinu od najmanje 16% vol. ili 272 grama šećera po litru.

Član 17.
(Vino od prezrelog grožđa)

(1) "Vino od prezrelog grožđa" je proizvod koji:

- a) je dobijen bez pojačavanja;
- b) ima prirodnu alkoholnu jačinu od najmanje 15% vol. i
- c) ima ukupnu alkoholnu jačinu od najmanje 15% vol. i stvarnu alkoholnu jačinu od najmanje 12% vol.

(2) Nadležne institucije iz člana 6, stav (4) Zakona svojim propisima mogu utvrditi minimalno vrijeme starenja ovih vina.

Član 18.
(Vinsko sirće)

"Vinsko sirće" je sirće koje:

- (a) je dobijeno isključivo sirćetnom fermentacijom vina i
- (b) ima ukupnu kiselost od najmanje 60 grama po litru, izraženo kao sirćetna kiselina.

Član 19.
(Potpuna ili djelimična dealkoholizacija proizvoda)

Kategorije proizvoda utvrđene u članu 2. i članovima 5, 6, 7, 8, 9. i 10. ovog pravilnika mogu biti podvrgnute potpunoj ili djelimičnoj dealkoholizaciji u skladu s propisima o enološkim postupcima koji su na snazi u Bosni i Hercegovini, nakon što u potpunosti postignu svoja svojstva kako je utvrđeno u navedenim članovima ovog pravilnika.

Član 20.
(Stupanje na snagu)

Pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom glasniku Bosne i Hercegovine", a primjenjuje se dan nakon početka primjene Zakona.