

Приход ослобођен пореза		Набавка аутомобила	
Примљена наслеђства		Плаћање осигурања за ауто, здравствено и др.	
Порески поврати		Остале уплате пореза	
Примљени поклони		Дати поклони	
		Одмор и приватна путовања	
Остали приходи:		Остали издаци:	
Закључни салдо: стамбени кредити / хипотеке		Почетни салдо: стамбени кредити / хипотеке	
Закључни салдо: кредити/позајмице		Почетни салдо: кредити/позајмице	
Закључни салдо: дуг на кредитној картици		Почетни салдо: дуг на кредитној картици	
Почетни салдо: готовина		Закључни салдо: готовина	
Почетна салда на банкарским рачунима		Закључна салда на банкарским рачунима	
		Лични трошкови живота	
Укупни прилив		Укупно одлив	

Ако одлив битно надмашује приливе, тада тај вишак треба третирати као показатељ да је евентуално дошло до потцењивања прихода.

Инспектор: \_\_\_\_\_

Датум: \_\_\_\_\_

## 1892

На основу члана 25. став 3. Закона о вину ("Службени гласник Републике Српске", број 80/15) и члана 76. став 2. Закона о републичкој управи ("Службени гласник Републике Српске", број 115/18), министар пољопривреде, шумарства и водопривреде д о н о с и

### ПРАВИЛНИК О УСЛОВИМА, НАЧИНУ ПРОИЗВОДЊЕ И ОЗНАЧАВАЊУ ВОЊНИХ ВИНА

#### ГЛАВА I ОСНОВНЕ ОДРЕДБЕ

##### Члан 1.

Овим правилником прописују се минимални техничко-технолошки и кадровски услови за производњу воњних вина, који се односе на стручни кадар, објекте, просторије, опрему, уређаје за производњу воњних вина, регистрација производње воњних вина, поступак издавања рјешења за стављање у промет воњних вина на територији Републике Српске, начин вођења евиденција о производњи, промету и залихама, те квалитет и декларисање (означавање) воњних вина.

##### Члан 2.

Поједини изрази који се користе у овом правилнику имају следеће значење:

- 1) воњни кљуц је свјеже изгњечено воће са петелком или без ње,
- 2) воћна шира је течни производ који се добија одговарајућим поступцима последије муљања воћа и цијеђења воћног кљуца,
- 3) концентрисана воћна каша је производ који се добија од воћне каше физичким поступком издавања одређене количине воде,

4) воћна шира у ферментацији (врењу) је производ који се добија ферментацијом (врењем) воћне шире, стварне алкохолне јачине веће од 1% v/v,

5) воњни сок је воћна шира третирана дозвољеним средствима и поступцима (конзервисање, хлађење, филтрација и др.) који спречавају почетак алкохолне ферментације (алкохолног врења),

6) концентрисани воњни сок је производ који се добија од воћног сока једне или више врста воћа, физичким издвајањем одређене количине воде,

7) воћна комина је остатак од пресовања свјежег воћа, непреврела или преврела (ферментисана или неферментисана),

8) талог воћног вина је исталожени остатак у посудама с воњним вином након ферментације (врења), за вријеме одлежавања и дозирања воћног вина и дозвољених поступака бистрења и таложења, као и остатак добијен филтрирањем или центрифугирањем воћног вина или остатак након бистрења, таложења воћне шире, као и остатак добијен филтрирањем и центрифугирањем воћне шире,

9) појачавање је повећање волумних удјела алкохола (јачине алкохола изражене у запреминским процентима) у воћном кљуку, воћној шире, воћној шире у ферментацији (врењу), додавањем шећера,

10) природна јачина алкохола је укупна јачина алкохола изражена у волумним % (v/v) у производу прије било каквог поступка појачавања или дослађивања,

11) стварна јачина алкохола је јачина алкохола изражена у волумним процентима (v/v) у производу при температури од 20 °С,

12) потенцијална јачина алкохола је јачина алкохола изражена у волумним процентима (v/v) у производу под претпоставком преласка укупне количине шећера врењем у алкохол,

13) укупна јачина алкохола је јачина алкохола изражена у волумним процентима (v/v) и представља збир стварне и потенцијалне јачине алкохола.

## Члан 3.

Воћна врста је коштуничаво, језграсто и јагодичасто или бобичасто воће у складу са Прилогом 1, који је саставни дио овог правилника, при чему се све остале воћне врсте сврставају у остало воће, а грождје, у смислу овог правилника, не спада у воће.

## Члан 4.

Воћно вино у промету разврстава се у следеће категорије квалитета:

- 1) воћно вино,
- 2) десертно воћно вино,
- 3) ароматизовано воћно вино,
- 4) бисер-воћно вино,
- 5) пјенушаво воћно вино,
- 6) разблажено воћно вино.

## Члан 5.

(1) Воћно вино је производ добијен ферментацијом сока или кљука од свјежег и за то погодног воћа и садржи најмање 1,2% v/v природног алкохола.

(2) Десертно воћно вино је воћно вино којем је додат алкохол воћног поријекла и/или воћна ракија, воћни сок и/или концентрисани сок и које, ако се садржај алкохола прерачуна у шећер, садржи више од 260 g/l шећера и чија је стварна јачина алкохола најмање 13% v/v, а укупна јачина алкохола не више од 22% v/v.

(3) Ароматизовано воћно вино је воћно вино у чијој се производњи користе ароме, ароматичне биљке и њихови плодови, а поред наведеног, могу се додавати воћни сок, концентрисани воћни сок, алкохол воћног поријекла, воћна ракија и шећер, при чему удио основног вина износи најмање 75%, док је стварна јачина алкохола најмање 13% v/v, а укупна јачина алкохола не више од 22% v/v.

(4) Бисер-воћно вино је воћно вино чија је стварна јачина алкохола најмање 5% v/v, које у затвореним посудама има притисак раствореног угљен-диоксида од 1 бара до 2,5 бара при температури од 20 °C.

(5) Пјенушаво воћно вино је воћно вино добијено примарном или секундарном алкохолном ферментацијом (врењем) од воћног сока или воћног вина, које у затвореној посуди има притисак од најмање 3 бара при температури од 20 °C, при чему сав растворени угљен-диоксид потиче од алкохолне ферментације (врења).

(6) Разблажено воћно вино је воћно вино чија је стварна јачина алкохола од 4% до 6% v/v, добијено разријеђивањем концентрованог воћног вина, а угљен-диоксид који је садржан у производу не мора у потпуности потицати од ферментације (врења), при чему је дозвољено додавање арома и боја у складу са посебним прописом којим се прописују прехранбени адитиви који могу да се налазе у храни.

## ГЛАВА II

МИНИМАЛНИ ТЕХНИЧКО-ТЕХНОЛОШКИ И  
КАДРОВСКИ УСЛОВИ ЗА ПРОИЗВОДЊУ ВОЋНИХ  
ВИНА

## Члан 6.

Произвођач који се бави производњом воћних вина дужан је да испуњава услове који се односе на:

- 1) одговарајући објекат или објекте и просторије за пријем и прераду сировине, производњу, његу и чување воћних вина,
- 2) одговарајућу опрему и уређаје,
- 3) одговарајући стручни кадар.

## Члан 7.

(1) Производња воћних вина врши се у објектима, односно просторијама које су зидане или монтажне, израђене од чврстог и незапаљивог материјала и омогућавају очување квалитета и сензорних својстава сировина, репроматеријала, полупроизвода и готових производа.

(2) Објекти и просторије из става 1. овог члана могу се налазити на једној или више локација, односно адреса и физички су одвојени од стамбеног или другог простора који није намијењен за производњу воћних вина.

## Члан 8.

Произвођач воћних вина дјелатност може обављати у објектима који посједују:

- 1) просторију или одговарајући простор за складиштење амбалаже (у даљем тексту: складиште амбалаже),
- 2) једну или више просторија са одговарајућим просторима за пријем и прераду сировине, производњу, његу и чување воћних вина (у даљем тексту: производни погон),
- 3) просторију за складиштење енолошких средстава, сировина и репроматеријала (у даљем тексту: складиште енолошких средстава, сировина и репроматеријала),
- 4) просторију за складиштење готових производа (у даљем тексту: складиште готових производа),
- 5) санитарни блок за запослене раднике,
- 6) просторију или одговарајући простор за административне послове припреме производње, вођење евиденције, чување документације и друге послове.

## Члан 9.

Просторије и одговарајући простори из члана 8. овог правилника изграђени су и повезани тако да су обезбијеђени услови који се односе на:

- 1) површине просторија и одговарајућих простора, с обзиром на предвиђени технолошки процес, опрему и уређаје,
- 2) технолошки редослед процеса производње, без укрштања путева у појединим технолошким фазама производње,
- 3) одржавање хигијене објеката и безбједност сировина и готових производа,
- 4) заштиту здравља радника на раду,
- 5) заштиту животне средине.

## Члан 10.

(1) У складишту амбалаже обезбеђују се услови за чување одређеног броја амбалажних јединица за потребе процеса производње у одређеном периоду.

(2) Под складишта амбалаже израђује се од материјала који се лако чисти и одржава.

## Члан 11.

(1) Производни погон чини техничку и технолошку целину у којој се обавља производња воћних вина и састоји се од:

- 1) пријемног мјеста на којем се обавља пријем сировина, а у којем се може обављати и мјерење и утврђивање параметара квалитета сировина,
  - 2) простора за прераду сировина у којем се обавља примарна прерада сировина,
  - 3) простора за алкохолну ферментацију у којем се обавља алкохолна ферментација шире, односно кљука,
  - 4) простора за његу и чување воћних вина у којем се обавља обрада, њега и финализација воћних вина, одлеживање воћних вина у одговарајућим посудама (танковима) или боцама и чување (складиштење) воћних вина,
  - 5) посебне просторије, ако се за његу и чување воћних вина користи дрвена бурад,
  - 6) простора за прање, пуњење и етикетирање амбалаже у којем се обавља прање амбалаже, пуњење воћних вина у оригинално паковање, затварање, етикетирање и друго,
  - 7) простора за паковање у којем се обавља паковање у појединачну, збирну и транспортну амбалажу.
- (2) Подови и зидови производног погона у којем се обавља процес производње воћних вина израђени су од мате-

ријала који се лако чисте и одржавају, отпорних на влагу и механичка оштећења.

(3) Подови производног погона морају имати одговарајући пад према одводним каналима (сливницима), са решеткама за спречавање проласка чврстог отпадног материјала, а који онемогућава задржавање воде на површини пода и њено одвођење у канализациони систем, односно систем отпадних вода или јаму за прикупљање отпадних вода.

(4) У производном погону обезбјеђују се одговарајућа температура, влажност, природна или вјештачка вентилација, природно или вјештачко освјетљење и снабдијевање водом.

(5) Вода која се користи у процесу производње, за одржавање хигијене опреме и уређаја, као и хигијене запослених, мора да испуњава стандарде прописане за хигијенску исправност воде за пиће, а вода која се користи искључиво за одржавање хигијене објеката и механизације не мора по стандарду да одговара хигијенској исправности воде за пиће (вода за техничке сврхе).

(6) Ако се производни погон снабдијева водом из сопственог бунара, каптаже или резервоара, произвођач је дужан обезбиједити доказ о хигијенској исправности воде.

(7) Складиштење и уклањање отпадног материјала из производног погона врши се у складу са прописима који уређују област управљања отпадом.

(8) Средства за чишћење и дезинфекцију не смију се држати у производном погону.

#### Члан 12.

(1) У складу са енолошких средстава, сировина и репроматеријала произвођач воћних вина обезбјеђује услове за:

1) чување енолошких средстава, сировина и репроматеријала у одређеном периоду,

2) очување квалитета и безбједности енолошких средстава, сировина и репроматеријала у одређеном периоду,

3) одржавање чистоће складишног простора.

(2) Под складишта енолошких средстава, сировина и репроматеријала израђен је од материјала који се лако чисти и одржава, отпорног на влагу и механичка оштећења.

(3) У складу са енолошких средстава, сировина и репроматеријала обезбјеђују се природно или вјештачко освјетљење и природна или вјештачка вентилација.

(4) Складиште енолошких средстава, сировина и репроматеријала мора да поседује опрему и уређаје који су неопходни за очување квалитета и безбједности енолошких средстава, сировина и репроматеријала (палете, полице и расхладни уређаји, зависно од декларисаних услова за њихово чување).

#### Члан 13.

(1) У складу са готових производа произвођач воћних вина обезбјеђује услове за складиштење производа произведених у одређеном периоду, очување квалитета и безбједности производа, као и за одржавање чистоће тог простора.

(2) Под складишта готових производа израђен је од материјала који се лако чисти и одржава, отпорног на влагу и механичка оштећења, а зидови и строп уредно завршно обрађени.

(3) У складу са готових производа обезбјеђују се природно или вјештачко освјетљење и природна или вјештачка вентилација.

#### Члан 14.

(1) Произвођач воћних вина дужан је да обезбиједи следећу опрему и уређаје:

1) уређај за мјерење и размјеравање количине основне сировине и репроматеријала (вага),

2) рефрактометар,

3) посуде за пријем основне сировине,

4) пумпу и флексибилне или фиксне цијеви за транспорт течности или каше,

5) млин за воће (произвођач није дужан да га има ако за производњу воћних вина користи сок добијен разблажењем концентрата бистрог или мутног сока или разблажењем концентроване воћне каше),

6) посуде за ферментацију и одлеживање воћних вина,

7) уређај за испирање амбалаже, али и уређај за прање амбалаже ако се за пуњење користи повратна амбалажа,

8) опрему и уређај за оригинално пуњење и затварање.

(2) Опрема и уређаји који се користе у производном погону одржавају се у исправном стању и израђују се од чврстог, непорозног, неапсорбујућег материјала, отпорног на корозију, који на смије да ступа у реакцију са било којим састојком производа или средстава за прање и дезинфекцију.

#### Члан 15.

(1) Произвођач воћних вина обезбјеђује стручно руковођење процесом производње воћних вина.

(2) Процесом производње може да руководи стручно лице, са завршеним технолошким факултетом: биотехнолошко-прехранбеног одсјека (производног смјера и смјера контроле квалитета и хигијенске исправности намирница) и одсјека хемијске технологије, пољопривредним факултетом: општег смјера, воћарско-виноградског смјера, смјера хортикултуре или одсјека за прехранбену технологију или дипломирани санитарни инжењер који је одговоран за квалитет, безбједност и декларисање производа.

(3) Произвођач воћних вина може стручно руковођење процесом производње да повјери и привредном друштву, односно другом правном лицу које има запослено стручно лице, а које испуњава услове из става 2. овог члана.

#### Члан 16.

(1) Испуњеност услова за производњу воћних вина утврђује Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде (у даљем тексту: Министарство) на основу мишљења трочлане комисије, коју рјешењем именује министар пољопривреде, шумарства и водопривреде (у даљем тексту: министар) из реда стручних лица запослених у Министарству, а на основу писменог захтјева правног лица или предузетника, сачињеног на Обрасцу 1, који се налази у Прилогу 2. овог правилника и чини његов саставни дио.

(2) Уз захтјев из става 1. овог члана прилаже се:

1) рјешење о регистрацији код надлежног регистарског суда, односно рјешење о регистрацији предузетничке дјелатности,

2) доказ о испуњености услова који се односи на стручно кадар,

3) уговор са овлашћеном или акредитованом лабораторијом о редовном испитивању квалитета воћног вина,

4) доказ о уплаћеној административној такси за издавање рјешења.

(3) На основу мишљења комисије из става 1. овог члана, министар доноси рјешење о испуњености услова за производњу воћних вина.

#### Члан 17.

Правно лице, односно предузетник који производи и ставља у промет воћна вина мора бити уписан у Винарски регистар у складу са правилником који прописује садржај и начин вођења Винарског регистра.

#### Члан 18.

(1) Произвођач воћних вина подноси Министарству захтјев за издавање рјешења за стављање у промет воћних вина, сачињен на Обрасцу 2, који се налази у Прилогу 2. овог правилника и чини његов саставни дио.

(2) Уз захтјев за издавање рјешења за стављање у промет воћних вина, произвођач доставља и следећу документацију:

1) податке о произведеним количинама воћних вина које се стављају у промет,

2) извјештај о контроли квалитета воћних вина, који је издала овлашћена или акредитована лабораторија.

(3) Министар доноси рјешење за стављање у промет воћних вина.

#### Члан 19.

(1) Произвођач воћних вина дужан је да води подрумску евиденцију, а која садржи податке о употријебљеним сировинама, енолошким средствима, спроведеним технолошким поступцима, произведеним количинама, квалитету, промету и залихама воћних вина, на обрасцима 1, 2, 3. и 4, који се налазе у Прилогу 3. овог правилника и чине његов саставни дио.

(2) Подрумска евиденција из става 1. овог члана води се у писаној или у електронској форми.

(3) Подрумска евиденција и пратећа документација о подрумској евиденцији чува се најмање пет година, рачунајући од продаје посљедње количине тог воћног вина.

(4) Осим на обрасцима наведеним у ставу 1. овог члана, подрумска евиденција може се водити и у облику књиге, тако да произвођач сам креира књигу подрумске евиденције која ће садржавати све податке које је потребно водити у складу са овим правилником.

(5) За сваки спроведени технолошки поступак у процесу производње воћних вина у подрумској евиденцији наводе се сљедећи подаци:

- 1) врста поступка и датум спровођења поступка,
- 2) врста и количина коришћених производа, сировина и енолошких средстава,
- 3) количина производа добијена након завршеног поступка,
- 4) опис производа прије и након завршеног поступка,
- 5) ознаке на посудама у којима су били производи уписани у подрумску евиденцију прије поступка и у којима су након поступка.

(6) За сваки улаз сировине и излаз производа подрумска евиденција садржи сљедеће податке:

- 1) датум уласка сировине, односно изласка готовог производа,
- 2) стварну количину која је ушла или изашла, изражену у килограмима или литрама,
- 3) сировину или производ,
- 4) упућивање на документ који прати или је пратио попиљку одређене сировине или производа.

(7) Произвођач воћних вина дужан је водити појединачне евиденције улазних и излазних количина свих сировина и готових производа, на начин да се наводе:

- 1) при улазу, сљедећи подаци:
  1. име или назив и адреса произвођача, односно дистрибутера,
  2. број и датум документа о куповини сировине,
  3. количина сировина употријебљених у процесу производње,
  4. датум уласка;
- 2) при излазу, сљедећи подаци:
  1. количина производа,
  2. врста амбалаже и њена запремина,
  3. садржај алкохола у производу,
  4. број и датум документа о продаји,
  5. име или назив и адреса купца,
  6. датум изласка производа.

(8) Евиденција о залихама воћних вина садржи сљедеће податке:

- 1) назив производа,
- 2) количину производа, у литрама,
- 3) садржај алкохола у производу,

4) врсту амбалаже.

(9) Годишњи извјештај о производњи, промету и залихама произвођач доставља Министарству сваке године до 25. фебруара за претходну годину.

### ГЛАВА III

#### ДОЗВОЉЕНИ ПОСТУПЦИ У ПРОИЗВОДЊИ

##### Члан 20.

(1) У производњи воћних вина дозвољени су сљедећи поступци и обраде:

- 1) аерација 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 присуства ваздуха;
  - 6) додавање сорбинске киселине и калијум-сорбата, под условом да садржај сорбинске киселине у готовом производу не прелази 200 mg/l;
  - 7) додавање L-аскорбинске киселине;
  - 8) додавање лимунске киселине;
  - 9) додавање јабучне или млијечне киселине;
  - 10) додавање винске киселине;
  - 11) додавање квасаца;
  - 12) додавање диамонијум-фосфата, диамонијум-хидрогенфосфата, тиамин-хидрохлорида, инактивних квашчевих ћелија (храна за квасце и стартери);
  - 13) додавање ензима;
  - 14) додавање средстава за откисељавање;
  - 15) обрада активним угљем максимално до 100 g/hl;
  - 16) додавање поливинил-полипириролидона (ПВП) максимално до 80 g/hl;
  - 17) додавање млијечних бактерија;
  - 18) додавање калијум-хексаацијаноферата;
  - 19) додавање калијум-метабисулфита и спојева са сулфитима као антиоксидантима;
  - 20) бистрење с једним или више средстава за енолошку употребу:
    1. јестиви желатин,
    2. морући мјехур,
    3. казеин или калијум казеинат,
    4. бјеланце јајета,
    5. бентонит,
    6. силицијум-диоксид у облику гела или колоидног раствора,
    7. каолин,
    8. танин,
    9. пектолитички ензими,
    10. средства за бистрење на бази биљног протеина.
- (2) Поред поступака из става 1. овог члана, дозвољено је и мијешање воћних вина различитих воћних врста, те додавање воћних сокова различитих воћних врста.

##### Члан 21.

Код свих категорија воћних вина дозвољено је:

- 1) додавање шећера, воћног сока и/или концентрисаног воћног сока у таквој мјери да садржај стварног алкохола у тренутку предаје потрошачу не прелази 13% v/v,
- 2) бојење природно црвеног вина од језграстог или бобичастиг и коштунчавог воћа свјезим коминама или соковима исте групе воћних врста.

## Члан 22.

За производњу десертног воћног вина, ароматизованог воћног вина, бисер-воћног вина и пјенушавог воћног вина дозвољено је воћним винима додавати шећер или концентрисани воћни сок у већој мјери од оне прописане у члану 21. тачка 1) овог правилника.

## Члан 23.

Није дозвољено:

- 1) мијешање воћног вина с поквареним или патвореним воћним вином,
- 2) мијешање воћног вина с вином,
- 3) производња воћног вина од комине или талога.

## Члан 24.

(1) Воћно вино се може ставити у промет ако испуњава основне захтјеве:

- 1) има одговарајуће сензорне особине, да је бистро и чисто без страног мириса и укуса,
- 2) садржи укупне киселине најмање 3,5 g/l, изражене као јабучна киселина,
- 3) садржи испарљиве киселине највише до 1,5 g/l, изражене као сирћетна киселина,
- 4) садржи екстракт без шећера најмање 15 g/l,
- 5) садржи укупног сумпор-диоксида највише 200 mg/l,
- 6) садржи слободног сумпор-диоксида највише 30 mg/l,
- 7) садржи пепела најмање 1 g/l.

(2) Разблажено воћно вино ставља се у промет ако испуњава сљедеће основне захтјеве:

- 1) има одговарајуће сензорне особине, да је бистро и чисто без страног мириса и укуса,
- 2) садржи укупне киселине најмање 3 g/l, изражене као јабучна киселина,
- 3) садржи испарљиве киселине највише до 1,5 g/l, изражене као сирћетна киселина,
- 4) садржи екстракт без шећера најмање 10 g/l,
- 5) садржи укупног сумпор-диоксида до 200 mg/l,
- 6) садржи слободног сумпор-диоксида највише 30 mg/l,
- 7) садржи пепела најмање 0,6 g/l.

## Члан 25.

Стварна јачина алкохола у воћним винима у промету је:

- 1) за воћна вина од 1,2% до 13% v/v,
- 2) за десертна и ароматизована воћна вина више од 13% v/v,
- 3) за разблажена воћна вина од 4% до 6% v/v.

## Члан 26.

Није дозвољено стављати у промет:

- 1) по здравље штетно воћно вино,
- 2) патворено воћно вино,
- 3) мјешавину воћног вина с патвореним или по здравље штетним воћним вином,
- 4) мјешавину воћног вина и вина,
- 5) покварено воћно вино,
- 6) мјешавину воћног вина с поквареним воћним вином.

## Члан 27.

- (1) Увезена воћна вина не могу се мијешати с домаћим воћним винима и декларисати 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 назна-

чена земља поријекла, а производ не смије носити ознаку произведено у Републици Српској / БиХ.

## Члан 28.

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

## Члан 29.

- (1) Десертно воћно вино и ароматизовано воћно вино декларишу се као "десертно воћно вино" и "ароматизовано воћно вино".
- (2) Разблажено воћно вино декларише се као "разблажено воћно вино".

## Члан 30.

Бисер-воћно вино декларише се као "бисер-воћно вино", пјенушаво воћно вино као "пјенушаво воћно вино", а приликом декларисања није дозвољено користити назив "пјенушац".

## Члан 31.

За воћно вино не могу се користити ознаке које указују на посебно окупљајуће дјеловање, као што су: "здрavo воћно вино", "окупљајуће воћно вино" или ознаке као "природно", "непатворено", "чисто", "алтернативно", те синтагме које садрже те ријечи.

## Члан 32.

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

## Члан 33.

- (1) Воћно вино које се ставља у промет у посудама с номиналном запремином до 60 l мора на етикети садржавати назив произвођача, пуниоца или другог учесника у трговини, а у случају увезених воћних вина, назив и адресу увозника.
- (2) При навођењу назива наводи се пословни статус тих лица појмовима, као што су: "пунилац", "пуњено за...", "пунио...", "произвођач", "произвео...", "дистрибуција", "дистрибутер", "увозник", "увезао..." или другим одговарајућим појмовима.

## Члан 34.

Остали подаци у декларисању воћних вина морају бити у складу с посебним прописом о пружању информација потрошачима о храни.

## ГЛАВА IV ЗАВРШНА ОДРЕДБА

## Члан 35.

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

Број: 12.03.6-330-2945/21  
11. новембра 2021. године  
Бања Лука

Министар,  
Др Борис Пашалић, с.р.

## ПРИЛОГ 1.

Сврставање појединих воћних врста у групе:

1. коштаначаво воће: шљива (*Prunus domestica*), трешња (*Prunus avium*), вишња (*Prunus cerasus*), трњина (*Prunus spinosus*), личи (*Litchi chinensis*), дрењина (*Cornus mas*), марелица (кајсија) (*Prunus armeniaca*), бресква (*Prunus persica*), рогач (*Cerastonia siliqua*) и др.;
2. језграсто 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 vitisidaea*), планика (*Arbutus unedo*), зова (*Sambucus nigra*) и др.

## ПРИЛОГ 2.

Образац 1.

## ЗАХТЈЕВ ЗА УТВРЂИВАЊЕ ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ПРОИЗВОДЊУ ВОЋНИХ ВИНА

## 1. ПОДАЦИ О ПОДНОСИОЦУ ЗАХТЈЕВА

Назив произвођача		
Адреса или сједиште, телефон		
Правни статус произвођача		
Подаци о одговорном лицу:		
Име и презиме:	Адреса, телефон, e-mail:	ЈМБ:

## 2. ПРИЛОЗИ УЗ ЗАХТЈЕВ

	Документација	Означити са X
1.	Рјешење о регистрацији код надлежног регистарског суда, односно рјешење о регистрацији предузетничке дјелатности	
2.	Доказ о испуњености услова у погледу стручног кадра	
3.	Уговор са овлашћеном лабораторијом о редовном испитивању квалитета вина	
4.	Доказ о уплаћеној административној такси за издавање рјешења	

Мјесто и датум: \_\_\_\_\_

Потпис подносиоца Захтјева

Образац 2.

## ЗАХТЈЕВ ЗА СТАВЉАЊЕ У ПРОМЕТ ВОЋНИХ ВИНА

## 1. ПОДАЦИ О ПОДНОСИОЦУ ЗАХТЈЕВА

Назив произвођача		
Адреса или сједиште, телефон		
Правни статус произвођача		
Подаци о одговорном лицу:		
Име и презиме:	Адреса, телефон, e-mail:	ЈМБ:

## 2. ВРСТА ВОЋНОГ ВИНА:

- а) воћно вино,
- б) десертно воћно вино,
- в) ароматизовано воћно вино,
- г) бисер-воћно вино,
- д) пјенушаво воћно вино,
- ђ) разблажено воћно вино.

3. Комерцијални назив воћног вина: \_\_\_\_\_

4. Воћна врста од које је воћно вино произведено: \_\_\_\_\_

5. Година бербе: \_\_\_\_\_

6. Боја воћног вина: а) бијело б) ружичасто (росе) в) црвено

7. Количина воћног вина за коју се тражи Рјешење: \_\_\_\_\_

Мјесто и датум: \_\_\_\_\_

Потпис подносиоца Захтјева

## ПРИЛОГ 3.

Образац 1.

## ПОДРУМСКА ЕВИДЕНЦИЈА - ЕВИДЕНЦИЈА О СПРОВЕДЕНИМ ТЕХНОЛОШКИМ ПОСТУПЦИМА, УПОТРИЈЕБЉЕНИМ СИРОВИНАМА И ЕНОЛОШКИМ СРЕДСТВИМА

Произвођач воћних вина: \_\_\_\_\_

Адреса: \_\_\_\_\_

Мјесто, датум: \_\_\_\_\_

Датум	Поступак	Коришћено средство	Количина (у kg или hl) и ознака посуде у којој се производ налази прије третирања	Опис и садржај параметара прије третирања	Опис и садржај параметара после третирања	Количина (у kg или hl) и ознака посуде у којој се производ налази после третирања	Намјена по квалитету	Напомена

Потпис и печат произвођача

Образац 2.

ПОДРУМСКА ЕВИДЕНЦИЈА - ЕВИДЕНЦИЈА О ПРОИЗВОДЊИ ВОЋА И ВОЋНИХ ВИНА

Произвођач воћних вина: \_\_\_\_\_

Адреса: \_\_\_\_\_

Мјесто, датум: \_\_\_\_\_

Редни број	Број, датум и назив документа о куповини воћа	Број, датум и назив документа о производњи воћа	Производња воћа					Произведено воћних вина		Напомена
			Врста и сорта	Површина (у ha)	Број родних стабала	Количина (у kg)	Датум	Назив производа	Количина (у литрама)	

Потпис и печат произвођача

Образац 3.

ПОДРУМСКА ЕВИДЕНЦИЈА - ЕВИДЕНЦИЈА О ПРОМЕТУ ВОЋНИХ ВИНА

Произвођач воћних вина: \_\_\_\_\_

Адреса: \_\_\_\_\_

Мјесто, датум: \_\_\_\_\_

Редни број	Име и презиме, адреса / назив и сједиште купца	Назив производа	Број и датум документа о продаји производа	Количина продатог производа (у литрама)	Количина алкохола у % (v/v)	Врста амбалаже	Продаја у ринфузном стању (у литрама)	Датум продаје	Напомена

Потпис и печат произвођача

Образац 4.

ПОДРУМСКА ЕВИДЕНЦИЈА - ЕВИДЕНЦИЈА О ЗАЛИХАМА ВОЋНИХ ВИНА НА ДАН 31.12.20\_\_

Произвођач воћних вина: \_\_\_\_\_

Адреса: \_\_\_\_\_

Мјесто, датум: \_\_\_\_\_

Редни број	Назив производа	Количина производа (у литрама)	Количина алкохола у % (v/v)	Врста амбалаже	Напомена

Потпис и печат произвођача

