

Члан 13.

(Deklariranje ili označavanje)

- (1) Vino od voća mora se označiti kao "voćno vino". Voćno vino proizvedeno od više vrsta voća označava se kao "voćno vino od različitog voća".
- (2) Pri označavanju korištene vrsta voća navode se silaznim redoslijedom po njihovom količinskom udjelu, i to slovnim znakovima iste vrste, boje i veličine.

Члан 14.

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

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

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

Члан 15.

(Označavanje bisernog voćnog vina i pjenušavog voćnog vina)

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

Члан 16.

(Nedopuštene oznake)

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

Члан 17.

(Navođenje grupa voćnih vrsta)

- (1) Navođenje grupa voćnih vrsta dopušteno je samo onda ako je proizvod 100% proizveden od navedene grupe vrsta voća. Navođenje voćnih vrsta i sorti dopušteno je samo onda ako je proizvod u udjelu od najmanje 85% proizveden od pojedine navedene voćne vrste ili sorte.
- (2) Navođenje godišta dopušteno je ako je korišteno voće u udjelu od najmanje 85% ubrano u godini čije je navođenje predviđeno. Voćno vino na koje je stavljena oznaka sorte ili godišta smije se stavljati u promet pod tom oznakom samo ako je ona dokaziva.

Члан 18.

(Odredbe označavanja)

Voćno vino mora odgovarati sljedećim odredbama o označavanju:

- a) Voćno vino koje se stavlja u promet u posudama s nominalnim volumenom do 60 l mora na etiketi sadržavati naziv ili firmu proizvođača, punioca ili drugog učesnika u trgovini, a u slučaju uvezenih voćnih vina naziv ili firmu uvoznika te općinu ili dio mjesta i državu u kojima mu je glavno sjedište.
- b) Pri navođenju naziva ili firme navodi se poslovni status tih lica pojmovima kao što su "punilac", "punjeno za...", "punio...", "proizvođač", "proizveo...", "distribucija", "distributer", "uvoznik", "uvezao..." ili drugim odgovarajućim pojmovima.

TREĆI DIO - ZAVRŠNE ODREDBE

Члан 19.

(Stupanje na snagu)

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom glasniku BiH".

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

Predsjedavajući
Vijeća ministara BiH
Vjekoslav Bevanda, s. r.

ANEKS**SVRSTAVANJE POJEDINIH VOĆNIH VRSTA U GRUPE**

1. koštičavo 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. jezgričavo 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.

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**

Чланак 1.

(Predmet)

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

Чланак 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)

- 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 redoslijedom 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 okrepljujuće djelovanje, kao što su: "zdravo voćno vino", "okrepljujuće 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 stavljena 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 sljedećim 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, punitelja ili drugoga sudionika u trženju, 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: "punitelj", "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.

АНЕКС**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*), ostružica (*Rubus caesius*), malina (*Rubus idaeus*), dud (*Morus spp.*), brusnica (*Vaccinium vitis-idaea*), planika (*Arbutus unedo*), bazga (*Sambucus nigra*) i dr.

1084

На основу чл. 16. и 72. 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

ПРАВИЛНИК**О МАКСИМАЛНО ДОЗВОЉЕНИМ КОЛИЧИНАМА ЗА ОДРЕЂЕНЕ КОНТАМИНАНТЕ У ХРАНИ****ДИО ПРВИ - ОПШТЕ ОДРЕДБЕ**

Члан 1.
(Предмет)

- (1) Правилником о максимално дозвољеним количинама за одређене контаминанте у храни (у даљем тексту: Правилник) прописују се максимално дозвољене количине следећих контаминаната у храни:
 - а) нитрата,
 - б) микотоксина,
 - ц) метала,
 - д) 3-монохлорпропандиола (3-MPCD),
 - е) полицикличних ароматских угљоводоника,
 - ф) диоксида и полихлорисаних бифенила (PCB) сличних диоксинима,
 - г) меламина и његових аналога,
 - х) акумулисане радиоактивности у облику Cs134 и Cs137,
 - и) осталих метала: Арсена (As) укупног, бакра (Cu), гвожђа (Fe) и никла (Ni).
- (2) Правилником се прописују и мјере које се предузимају у случају прекорачења њихових максимално дозвољених количина.

Члан 2.
(Дефиниција)

Контаминант (штетна материја) јесте супстанца штетна за здравље људи, која није намјерно додата храни, а чије је присуство у храни последица поступака током производње (укључујући радње спроведене у ратарству, сточарству и ветеринарској медицини), прераде, припреме, третирања, паковања, транспорта или складиштења те хране или последица загађења животне средине.

Члан 3.

(Изузеци од примјене одредаба)

- (1) Одредбе правилника не примјењују се на контаминанте који су предмет посебних прописа.
- (2) Стране материје, као што су дијелови инсеката, животињска длака и слично, нису обухваћени овим правилником.
- (3) Одредбе овог правилника не примјењују се на коштице кајсије, сјеменке уљарица са изузетком кикирикија и производа из њихове прераде, који су стављени на тржиште прије његовог ступања на снагу, а на дан стављања на тржиште били су усаглашени са одредбама Правилника о максимално дозвољеним количинама за одређене контаминанте у храни.

ДИО ДРУГИ - ПОСЕБНЕ ОДРЕДБЕ ПОГЛАВЉЕ I - ПРОЦЕДУРЕ**Члан 4.**

(Ограничења)

- (1) Забрањује се стављање на тржиште хране која садржи контаминанте који нису у складу с максимално дозвољеним количинама (у даљем тексту: МДК), наведеним у Анексу, који је саставни дио овог правилника.
- (2) Количина контаминанта мора се држати што је могуће нижом, колико се то реално може постићи, пратећи добру произвођачку праксу у свим поступцима наведеним у члану 2. Правилника.
- (3) С циљем заштите здравља људи и на основу става (1) овог члана, гдје је то неопходно, утврђују се максималне толеранције за одређене контаминанте.
- (4) Максималне толеранције утврђују се у форми листе која садржи:
 - а) максималне границе за исти контаминант у различитој храни;
 - б) аналитички лимит детекције;
 - ц) методе узорковања и анализа које ће се користити.

Члан 5.

(Стављање на тржиште)

- (1) Не може се забранити, ограничити или отежавати стављање на тржиште хране која је у складу с овим правилником.
- (2) Агенција за безбједност хране Босне и Херцеговине (у даљем тексту: Агенција) може привремено забранити или ограничити стављање на тржиште хране која је у складу с овим правилником, на основу нових сазнања или преиспитивања постојећих информација, или сумње да одређени контаминант у храни представља ризик за здравље људи.

Члан 6.

(Мјере)

- (1) Савјет министара Босне и Херцеговине, на приједлог Агенције, прописује мјере које се предузимају у случају појаве опасности од контаминанта у храни.
- (2) Ако хитност случаја захтијева и не дозвољава другачије, Агенција може наредити спровођење мјера без сагласности надлежних органа, а с циљем заштите здравља људи.

ПОГЛАВЉЕ II - МАКСИМАЛНО ДОЗВОЉЕНЕ КОЛИЧИНЕ**Члан 7.**

(Општа правила)

МДК наведен у Анексу примјењују се на јестиви дио хране, осим ако то није другачије утврђено.