

**ОБРАЗАЦ ЛЕГИТИМАЦИЈЕ САВЕЗНОГ  
ТРЖИШНОГ ИНСПЕКТОРА**

(прва страна корица)

Грб Социјалистичке Федеративне  
Републике Југославије

(друга страна корица — празна)

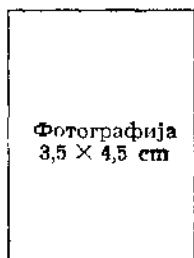
(прва унутрашња страна)

(Назив органа који издаје легитимацију)

Бр \_\_\_\_\_

ЛЕГИТИМАЦИЈА САВЕЗНОГ ТРЖИШНОГ  
ИНСПЕКТОРА

(друга унутрашња страна)

Фотографија  
3,5 × 4,5 cm

(Својеручни потпис имаоца легитимације)

(трећа и четврта унутрашња страна)

(Назив органа који издаје легитимацију)

САВЕЗНИ ТРЖИШНИ ИНСПЕКТОР

(Име и презиме)

овлашћен је да врши, у оквиру права и дужности утврђених Законом о савезној тржишној инспекцији надзор над примењивањем савезних закона и других савезних прописа из области промета робе и услуга од стране организација удруженог рада, других правних лица и појединаца (члан 11. став 1. Закона о Савезној тржишној инспекцији).

Ради утврђивања чињеничног стања, инспектор има право да прегледа робу, пословне просторије и уређаје, пословне књиге, уговоре и друге исправе који му омогућавају увид у пословање организације и појединаца у погледу примењивања прописа из области надзора који врши (члан 11. став 1. Закона о Савезној тржишној инспекцији).

Приликом вршења инспекцијских послова, инспектор може утврдити идентитет физичких лица, саслушавати у управном поступку одговорна лица и сведоке, узимати узорке, а по потреби, може се користити и услугама стручних организација и стручњака (члан 11. став 3. Закона о Савезној тржишној инспекцији).

Датум \_\_\_\_\_

у \_\_\_\_\_

(М П)

(Главни савезни тржишни  
инспектор)**161.**

На основу члана 40 Закона о мерним јединицама и мерилима („Службени лист СФРЈ“, бр 13/76 и 74/80), директор Савезног завода за мере и драгоцене метале прописује

**П Р А В И Л Н И К****О ИЗМЕНИ ПРАВИЛНИКА О МЕТРОЛОШКИМ  
УСЛОВИМА ЗА ГРАДУИСАНЕ МЕРНЕ ЦИЛИНДРЕ**

## Члан 1.

У Правилнику о метролошким условима за градуисане мерне цилиндри („Службени лист СФРЈ“, бр 68/80) у члану 15 став 3 реч „друга“ замењује се речју „дуга“.

## Члан 2.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у „Службеном листу СФРЈ“.

Број 041367/3  
15 марта 1981 године  
Београд

Директор  
Савезног завода за мере и  
драгоцене метале,  
Милисав Војичић, с. р.

**162.**

На основу члана 32. у вези са чл 81. и 84. Закона о стандардизацији („Службени лист СФРЈ“, бр 38/77 и 11/80), у сагласности са председником Савезног комитета за пољопривреду, председником Савезног комитета за рад, здравство и социјалну заштиту и савезним секретаром за тржиште и опште привредне послове, директор Савезног завода за стандардизацију прописује

**П Р А В И Л Н И К  
О КВАЛИТЕТУ ВИНА****1. Опште одредбе**

## Члан 1.

Овим правилником прописују се услови које у погледу квалитета и означавања (декларисања) мора да испуњава вино у производњи и промету.

## Члан 2.

Под вином, у смислу овог правилника подразумева се производ добивен потпуним или делимичним врењем кљука или шире од свежег грожђа сорти племените винове лозе (*Vitis vinifera*).

Под свежим грожђем, у смислу овог правилника подразумева се грожђе сорти племените винове лозе у зрелом, презрелом или просушеном стању које се може по уобичајеном технолошком поступку подвргнути алкохолној ферментацији.

Под кљуком, у смислу овог правилника, подразумева се измуљано свеже грожђе сорти племените винове лозе, са учешћем или без учешћа петелјка.

Под широм, у смислу овог правилника, подразумева се течан производ добивен после муљања свежег грожђа, цеђењем кљука од грожђа сорти племените винове лозе.

## Члан 3

Вино се мора да производи од грожда сорти племените винове лозе са виноградарских подручја Социјалистичке Федеративне Републике Југославије

## Члан 4.

Вино, у смислу овог правилника, може бити:

- 1) обично вино („in siccis sensu“),
- 2) пенушава вино,
- 3) специјално вино

## Члан 5.

Вино се, у смислу овог правилника, разврстава на:

- 1) стоно вино;
- 2) стоно вино са географским пореклом;
- 3) квалитетно вино са географским пореклом;
- 4) врхунско (чувано) вино са географским пореклом

## Члан 6

Стоно вино је вино произведено од грожда једне или више сорти племените винове лозе без одређеног географског порекла.

## Члан 7.

Стоно вино са географским пореклом је вино произведено од грожда једне или више сорти племените винове лозе, које је убрано и прерађено у одређеном виноградарском региону

## Члан 8

Квалитетно вино са географским пореклом је вино произведено по утврђеном поступку од грожда једне или више сорти племените винове лозе са израженим квалитетним карактеристикама за сорту или више сорти које је убрано и прерађено у одређеном виноградарском подрејону

## Члан 9

Врхунско (чувано) вино са географским пореклом је вино произведено по утврђеном поступку од једне или више сорти винове лозе са нарочито израженим квалитетним карактеристикама за сорту или више сорти у оквиру виногорја у коме је грожда и вино произведено.

## Члан 10

Према боји, вино се разврстава на:

- 1) бело вино, које је, по правилу, произведено од грожда белих сорти племените винове лозе;
- 2) ружичасто вино (ружица, ополо, розе), које је произведено од грожда црвених, црних и белих сорти племените винове лозе,
- 3) црно (црвено) вино које је дозвољеним поступком винификације произведено од грожда црних сорти племените винове лозе.

## II. Квалитет вина

## Члан 11.

Обично вино (у даљем тексту вино) је производ добивен од свежег грожда дозвољеним поступцима третирања грожда, кљука и шире

## Члан 12

У погледу хемијског састава, вино мора да садржи састојке наведене у следећој табели:

Табела I

Састојци вича	Стоно вина са географским пореклом и без географског порекла		Квалитетна и врхунска (чувана) вина са географским пореклом	
	нај-мање	нај-више	нај-мање	нај-више
1	2	3	4	5
1 природни алкохол у vol. %	8,5	15	9,5	15
2 укупни алкохол у vol. %	9,0	15	10	15
3. екстракт без шећера у g/l за:				
— бело,	16	—	16	—
— ружицу,	16	—	18	—
— црно вино	18	—	20	—
4 пенео у g/l за:				
— бело,	1,2	—	1,2	—
— ружицу,	1,4	—	1,4	—
— црно вино	1,6	—	1,6	—
5 укупне киселине изражене у винској киселини у g/l	4,5	—	4,5	—
6. испарљиве киселине изражене у сирћетној киселини у g/l за: бело, ружицу и црно вино са 10 vol. % алкохола	—	1,2	—	1,0
7. слободни SO <sub>2</sub> у mg/l за: бело ружицу, црно (црвено) и остала вича	—	35	—	35
8. укупни SO <sub>2</sub> у mg/l за:				
— црно и ружицу до 4 g/l шећера	—	175	—	175
— бело до 4 g/l шећера	—	200	—	200
— црно (црвено), ружицу и бело преко 4 g/l шећера	—	250	—	250
— изузетно за слатко вино	—	300	—	300
9 лимунска киселина у g/l	—	1,0	—	1,0
10 натријум као натријумхлорид у mg/l	—	70	—	70
11 бром (укупни) у mg/l	—	1,0	—	1,0
12 бром у органском облику у mg/l	—	—	—	—
13 бор као борна киселина у mg/l	—	80	—	80

1	2	3	4	5
14 сорбинска киселина у mg/l	—	200	—	200
15 цијановодична киселина у mg/l	—	—	—	—
16 фосфорна киселина изражена у P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> g/l	0,1	1,0	0,1	1,0
17 сулфати као калијум сулфат у g/l	—	2,0	—	2,0
18 глицерин у g/l	5	—	5	—
19. диглукозид малвидин у mg/l за ружицу и црно (црвено) вино	—	15	—	15
20. вештачке боје	—	—	—	—
21. хистамин у mg/l	—	2,0	—	2,0
22 укупне фенолне материје у g/l за:				
— бело,	0,1	0,5	0,1	0,5
— ружицу,	0,5	1,5	0,5	1,5
— црно (црвено) вино	—	4,0	—	4,0

Вино из подравског и посавског рејона (према рејонизацији виноградског подручја у СР Словенији) и вино из подручја Загорје — Међумурје, Пригорје, Пъшевница, Билогора — Подравина, Покупје и Мославина (према рејонизацији виноградских подручја у СР Хрватској), у погледу хемијског састава морају да садрже све састојке наведене у табели из овог члана осим алкохола који у вину из тих рејона, односно подручја може износити и то:

	природни алкохол у vol %	укупни алкохол у vol. %
за стоно вино	6,0	8,5
за квалитетно вино са географским пореклом	7,5	9,0
за врхунско (чувено) вино са географским пореклом	10,0	10,0

Дозвољено је одступање у погледу садржаја алкохола у вину до 0,5 vol %/l.

Под укупним алкохолом, у смислу овог правилника подразумева се природни алкохол, као и потенцијални алкохол који може настати из непреврелог шећера вина, изражен у vol. %.

Под природним алкохолом, у смислу овог правилника, подразумева се стварна количина алкохола која је настала ферментацијом шећера из грозђа, изражена у vol. %.

#### Члан 13

Према садржају непреврелог редукујућег шећера, вино може бити суво, полусуво, полуслатко и слатко (десертно).

Суво вино садржи по правилу највише 4 g/l непреврелог редукујућег шећера. Вино са високом природном киселошћу може имати већу количину непреврелог шећера која може бити једнака укупној киселости (израженој у винској киселини у g/l) повећаној за 2, а највише може износити 8 g/l.

Полусуво вино садржи, по правилу, од 4 до 12 g/l непреврелог редукујућег шећера. Вино са високом природном киселошћу може имати већу количину непреврелог шећера која може бити једнака укупној киселости (израженој у винској киселини у g/l) повећаној за 10, а највише може износити 18 g/l.

Полуслатко вино садржи више од 12 g/l а не више од 50 g/l непреврелог редукујућег шећера.

Слатко (десертно) вино садржи више од 50 g/l непреврелог редукујућег шећера.

Слатко (десертно) вино може бити природно слатко (десертно) вино и слатко (десертно) вино од укуване шире.

Природно слатко (десертно) вино је производ алкохолног врења кљука или шире од грозђа одређених сорти плевените винове лозе у стању пререлости или под дејством плевените плесни, без додавања алкохола, шећера и других материја.

Слатко (десертно) вино од укуване шире је производ алкохолног врења делимично концентрисане шире или шире појачане концентрисаном широм без додавања алкохола и других материја.

#### Члан 14

Грозђе се мора прерађивати у вино и оно се мора производити, дорађивати и чувати само по поступцима и средствима прописаним овим правилником.

#### Члан 15

У преради грозђа и у производњи, чувању и доради вина дозвољени су следећи поступци:

- 1) муљање грозђа;
- 2) оцеђивање шире (одвајање самотока);
- 3) цеђење (пресовање) кљука;
- 4) сумпорисање шире, кљука и вина;
- 5) проветравање шире и вина;
- 6) доливање судова;
- 7) хлађење и загревање шире или кљука;
- 8) претакане вина,
- 9) купажа (типизирање) шире и вина;
- 10) бистрење вина,
- 11) филтрирање вина;
- 12) центрифугирање шире и вина;
- 13) стабилизација вина ниским температурама;
- 14) стабилизација вина помоћу топлоте (пастеризације).

#### Члан 16

У преради грозђа и у производњи, чувању и доради вина дозвољена је употреба само оних средстава која су неопходна у савременој технологији вина, која не утичу негативно на органолептичка својства вина, која су еколошки чиста, која у погледу квалитета одговарају прописаним условима чију употребу одобри орган управе надлежан за послове здравства.

#### Члан 17.

За активирање алкохолног врења дозвољена је употреба:

- 1) винског квасца;
- 2) хранљивих материја за вински квасец;
- 3) витамина.

## Члан 18

За бистрење вина дозвољена је употреба:

- 1) желатина који мора бити без боје, мириса и укуса,
- 2) танина у праху без страног мириса;
- 3) риблиег мехура,
- 4) беланаца од јајета или чистог албумина;
- 5) обраног млека или чистог казеина;
- 6) бентонита, технички чистог;
- 7) агар-агара у праху или влакнима;
- 8) калијумфероцијанида у праху или у кристалном стању;
- 9) каолина;
- 10) силицијумове киселине (кисел сол).

## Члан 19

За филтрирање вина дозвољена је употреба:

- азбеста,
- целулозе,
- перлита и
- инфузоријске земље.

## Члан 20.

За одстрањивање страних мириса, укуса и боје из белих вина дозвољена је употреба:

- 1) животињског и биљног угља (енокарбон-активни угљ),

- 2) бакар сулфата

Није дозвољена употреба угља за одстрањивање боје црних и ружичастих вина.

## Члан 21.

За побољшање квалитета шире и вина дозвољена је употреба следећих средстава, и то:

- 1) за појачање киселости вина:
  - винска киселина до 2,5 g/l;
  - лимунска киселина до 1 g/l;
- 2) за смањење киселости вина:
  - калцијум карбонат (греципитат);
  - калијум карбонат;
- 3) за појачање екстракције боје при алкохолном врењу кљука пектолитичких фермената

## Члан 22

Забрањено је повећање садржаја шећера (обогаћивање сласти кљука или шире и вина) додавањем шећера, концентрисане шире, концентрисаног сока од грозђа и других слатких материја, алкохола и киселина

Изузетно од става 1 овог члана, обогаћивање сласти шире или кљука додавањем шећера или концентрисане шире или концентрисаног сока од грозђа врши се кад је због временских услова отежано нормално сазревање грозђа, или је због болести и других општења племенице винове лозе и грозђа у једној години, садржај шећера у грозђу нижи од нормалног за одређено подручје и одређену сорту

Под нормалним садржајем шећера у грозђу, у смислу овог правилника, подразумева се просечна количина шећера остварена у грозђу на одговарајућем подручју у току најмање 5 година, изузимајући оне године када је шећер додаван ради обогаћивања сласти.

У случају из става 2 овог члана шећер се може додавати шири или кљуку у количини која је по-

требна да се у шири, односно кљуку постигне нормална сласт за одређене сорте грозђа на одређеном подручју али не више од 4 kg шећера на 100 литара шире или 3 kg шећера на 100 kg кљука, осим на подравском и посавском подручју (према рејонизацији виноградарских подручја у СР Словенији) као и на подрејонима Загорје — Међумурје, Пригорје Пљешевца Билогора — Подравина, Покупце и Мославина (према рејонизацији виноградарских подручја у СР Хрватској) где се изузетно може додати највише 4,9 kg шећера на 100 литара шире

Шећер и концентрисана шира или концентрисани сок од грозђа могу се додавати шири или кљуку у количини потребној да се постигне нормалан садржај шећера за одређено подручје и одређене сорте, а највише да се садржај шећера у шири или кљуку повећа, за једну четину од његове првобитне количине или да се садржај алкохола у вину од тако обогаћене шире повећа највише за 2 vol %. При томе се количина алкохола може повећати само до границе прописане за садржај алкохола у вину (члан 12 овог правилника), с тим да се првобитна запремина шире не сме повећати више од 6,5%

Шири или кљуку којима је обогаћена сласт додавањем шећера или концентрисане шире или концентрисаног сока од грозђа, као и вину добијеном од такве шире или кљука, не сме се повећавати киселост

## Члан 23

У случају из члана 22 став 2 овог правилника за заслађивање шире или кљука може се употребити шећер, концентрисана шира или концентрисани сок од грозђа у количини која обезбеђује садржај непревредног редукујућег шећера за одређено вино

Ако је вршено заслађивање кљука или шире шећером или концентрисаном широм или концентрисаним соком од грозђа у максимално овим правилником дозвољеним границама, заслађивање вина може се вршити само широм која има исти или већи садржај потенцијалног алкохола од вина које се заслађује

Вино са географским пореклом може се заслађивати само широм од грозђа истог географског порекла, односно сорти грозђа од које потиче вино које се заслађује

## Члан 24

За заштиту вина од оксидације дозвољена је употреба следећих средстава

- 1) сумпордиоксида у гасовитом стању или у воденом раствору као сумпораста киселина концентрације од 5 до 6% или као калијум метабисулфит;
- 2) аскорбинске киселине (витамин С) која се вину може додавати у количини до 100 mg/l;
- 3) инертних гасова (азот, угљен-диоксид и аргон),
- 4) вазелинског уља;
- 5) парафинског уља.

## Члан 25

За стабилизацију вина дозвољена је употреба следећих средстава

- 1) сорбинске киселине или калијумсорбата до 200 mg/l, рачунато као сорбинска киселина;
- 2) лимунске киселине до 1 g/l;
- 3) метавинске киселине до 0,1 g/l;
- 4) гумиарабике до 200 mg/l.

## Члан 26.

Сва средства која се користе у преради грозђа, и у производњи, чувању и доради вина, осим шире, концентрисане шире и концентрисаног сока од грозђа, морају се чувати у просторијама које су одвојене од просторија за производњу вина.

Просторије у којима се чувају енолошка средства морају бити суве и проветрене, и у њима се не смеју држати ствари и материје које могу неповољно да утичу на квалитет тих средстава.

## Члан 27.

Покварено вино, у смислу овог правилника, је вино у коме су микробиолошки процеси изазвали промене органолептичких, хемијских и физичких својстава тако да оно није употребљиво за непосредну потрошњу. Као показатељ да је вино покварено најчешће служи садржај испарљивих киселина изражен у сирћетној киселини. Вино се сматра поквареним ако садржај испарљивих киселина по одбитку сумпорасте киселине и угљен-диоксида прелази.

1) 1 g/l за бело вино са садржајем алкохола до 10 vol. %;

2) 1,2 g/l за ружицу и црно (црвено) вино са садржајем алкохола до 10 vol. %.

За вино које садржи преко 10 vol. % алкохола, количина испарљивих киселина из става 1. овог члана повећава се за 0,06 g/l за сваки волумни процент алкохола преко 10.

Вино са географским пореклом не сме да садржи више од 1 g/l испарљивих киселина.

## Члан 28.

Вино које садржи до 2 g/l испарљиве киселине изражене као сирћетна киселина може се употребити за производњу дестилата и вињака.

Вино које садржи преко 2 g/l испарљиве киселине изражене као сирћетна киселина може се употребити само за производњу винског сирћета.

## Члан 29

Вино се сматра поквареним кад настане разлагање неспревог шећера под утицајем млечних бактерија, као и кад настане разлагање винске киселине и глицерина под утицајем одговарајућих бактерија.

## Члан 30

Вино се сматра поквареним кад испарљиве киселине не прелазе количине из члана 27 ст 2 и 3 овог правилника, али се јасно осећају по мирису и укусу.

## Члан 31.

Вино са маном је вино чија су органолептичка својства (боја, бистрина, мирис и укус) у тој мери измењена да је неподесно за пиће услед:

1) промене боје настале због јаким оксидационих процеса (мрки прелом);

2) мућења вина због размножавања микроорганизама (ако вино није покварено) или због преласка нестабилних састојака у нерастворљиво стање;

3) кристализације и таложења нестабилних састојака вина;

4) талоба у вину страног порекла;

5) страних мириса и укуса у вину.

Ако се у вину, услед дужег лежања (држања) боца, створи талог од соли винске киселине или од

бојених материја, такво вино не сматра се као вино са маном, ако је кристално бистро, делимично бистро или бистро са више или мање израженом опалесценцијом, и ако је снабдевно уверљиво о извршеној анализи вина на одређени недостатак, издатим у складу са прописима републике, односно аутономне покрајине

## Члан 32

Вино које се ставља у промет мора у погледу органолептичких својстава да испуњава следеће услове, и то

- 1) да има боју својствену одговарајућем вину;
- 2) да је бистро;
- 3) да има мирис својствен одговарајућем вину;
- 4) да има укус својствен одговарајућем вину.

## Члан 33.

Бела вина, у смислу овог правилника, могу имати бледожуту, жуту, зеленкастожуту, маслинасту, билибарну и златножуту боју.

Ружичаста вина, у смислу овог правилника, могу имати бледоружичасту светлоружичасту, светлоцрвену, светлорубин и рубин боју.

Црна (црвена) вина, у смислу овог правилника, могу имати тампорубин, црвену и тамноцрвену боју.

## Члан 34

Вино, у смислу овог правилника, може бити кристално бистро, бистро, магличasto мутно и мутно, са више или мање талоба на дну боце који може бити кристалан прашинаст или пахуљичаст и да се лако или тешко покреће

Вино у промету мора бити кристално бистро или бистро, са мање израженом опалесценцијом.

## Члан 35.

Вино, у смислу овог правилника, може имати нормалан мирис вина, који је за стара вина више или мање изражен, зависно од врсте и старости вина, мускатни мирис код вина од мускатних сорти и страни мирис вина. Вино у промету не сме имати страни мирис.

## Члан 36

Укус вина, у смислу овог правилника, може бити пун, празан, туп, кисео хармоничан или нехармоничан, умерено опор, опор и јако опор укус.

## Члан 37

Органолептичка својства вина (члан 32) оцењује сензорским методама комисија за дегустацију вина, састављена од најмање пет чланова.

За оцењивање органолептичких својстава вина користи се метода позитивних бодова.

## Члан 38

При оцењивању органолептичких својстава вина путем методе позитивних бодова (систем од 0 до 20) вино мора имати, и то:

1) стоно вино са географским пореклом — најмање 14,01 бодова,

2) квалитетно вино са географским пореклом — најмање 16,00 бодова;

3) врхунско (чувено) вино са географским пореклом — најмање 18,01 бодова.

Појединачна органолептичка својства вина вреднују се на следећи начин и то:

1) боја: од 0 до 2 бода;

2) бистрина: од 0 до 2 бода;

- 3) мирис, од 0 до 4 бода;
- 4) укус, од 0 до 12 бодова.

**Члан 39.**

Пенушаво вино при отварању боце образује пену услед ослобађања угљен-диоксида.

Угљен-диоксид у пенушавом вину настаје накнадним врењем шећера или је вину додат као гас и налази се под притиском.

У пенушавом вину не може бити мање алкохола од 10 vol %.

Пенушаво вино може бити:

- 1) пенушаво вино;
- 2) бисер вино;
- 3) газирано вино.

Пенушаво вино је стоно или квалитетно вино у коме се при отварању боце образује пена услед ослобађања угљен-диоксида који настаје искључиво накнадним врењем шећера у вину у боцама или затвореним танковима.

Бисер вино је вино у коме се при отварању боце образује пена услед ослобађања угљен-диоксида који настаје искључиво накнадним врењем шећера у вину

Газирано вино је вино у коме се при отварању боце образује пена услед ослобађања угљен-диоксида и која је делимично или у целини додат вину као гас.

**Члан 40.**

Пенушаво вино из члана 39 став 4 тачка 1. овог правилника у погледу величине апсолутног притиска угљен-диоксида при 20°C може бити: пенушаво вино (пенушац) са најмањим притиском од 3,5 bar. У боцама од 0,25 литара најмањи притисак може износити 3,0 bar.

**Члан 41.**

Газирано вино у погледу величине апсолутног притиска угљен-диоксида при 20°C може бити: газирано вино (газирано пенушац) са најмањим притиском од 3,5 bar. У боцама од 0,25 литара најмањи притисак може износити 3,0 bar.

Бисер вино не може имати притисак угљен-диоксида мањи од 1,0 bar нити већи од 2,5 bar.

**Члан 42.**

Према садржају непреврелог редукујућег шећера, пенушаво вино из члана 39 став 4 овог правилника може бити: суво, полусуво, полуслатко и слатко

Суво вино садржи највише 15 g/l непреврелог редукујућег шећера

Полусуво вино садржи најмање 15, а највише 40 g/l непреврелог редукујућег шећера

Полуслатко вино садржи најмање 40, а највише 80 g/l непреврелог редукујућег шећера.

Слатко вино садржи прско 80 g/l непреврелог редукујућег шећера

**Члан 43.**

Пенушавом вину, после завршеног накнадног врења, може се додати „експедициони ликер“ који садржи концентрисану ширину, шећер, вински дестилат и лимунску киселину ради побољшања квалитета.

**Члан 44.**

Пенушаво вино, поред услова предвиђених у чл 39 до 43. овог правилника мора испуњавати све друге услове прописане овим правилником.

**Члан 45.**

Специјално вино, у смислу овог правилника, је производ добивен посебним начином прераде и винификације свежег грождја одређених сорти племених винова лозе или вино са додатком потребних количина шећера или концентрисане шире или концентрисаног сока од грождја, винског дестилата, мирисних и других дозвољених средстава у производњи алкохолних пића.

**Члан 46.**

Специјално вино може бити:

- 1) ликерско вино;
- 2) ароматизовано вино (вермут и сл.);
- 3) мистела (алкохолизована шира).

**Члан 47.**

Ликерско вино, у смислу овог правилника, је вино добивено алкохолним врењем шире или кључа од грождја одређених сорти племених винова лозе са додатком концентрисане шире, алкохолизоване шире, концентрисаног сока од грождја и винског дестилата.

У ликерском вину садржај алкохола мора бити од 15 до 22 vol %.

**Члан 48.**

Ароматизовано вино (вермут и сл), у смислу овог правилника, је производ од вина или алкохолизованог вина добивен по посебном поступку, са додатком дозвољених мирисних и горких биљних делова и екстракта биљног порекла

Ароматизовано вино мора да садржи најмање 60% вина.

У ароматизованом вину садржај алкохола мора бити исти као и у ликерском вину, а садржај екстракта без шећера мора износити најмање 12 g/l.

**Члан 49.**

Мистела, у смислу овог правилника, је производ добивен од неферментисане шире из свежег грождја сорти племених винова лозе, којој је додат вински дестилат у количини која обезбеђује најмање 15 до 22 vol % алкохола ради спречавања алкохолне ферментације.

Неферментисана шира мора да садржи најмање 18% шећера, а највише 1 vol % алкохола.

Мистела може бити бела и црвена.

**Члан 50.**

Врхунско вино са географским пореклом из члана 9 овог правилника које се ставља у промет за непосредну људску потрошњу мора бити пуњено у виногоградском подрејону на коме је произведено грождје.

Квалитетно и стоно вино са географским пореклом из чл. 7 и 8. овог правилника које се ставља у промет за непосредну људску потрошњу, може бити пуњено и ван рејонизираних подручја република и покрајина уз обавезну декларацију произвођача и на основу посебног одобрења републичког, односно покрајинског органа надлежног за послове пољопривреде.

Изузетно од одредаба ст 1 и 2. овог члана, врхунско, квалитетно и стоно вино са географским пореклом, ако је намењено извозу, може се пунити и на начин како је утврђено уговором са страним наручиоцем.

#### Члан 51.

Вино за непосредну људску потрошњу ставља се у промет оригинално упаковано у боцама од стакла запремина до 3 л.

Изузетно, врхунско (чувено) вино са географским пореклом за непосредну људску потрошњу ставља се у промет оригинално упаковано у боцама од стакла запремина до 0,75 л.

#### Члан 52.

Вино се мора транспортовати и складиштити под условима који обезбеђују очување његовог квалитета и хемијенске исправности.

Забрањено је вино у боцама излагати директном утицају сунца и великим променама температуре

### III. Означавање (декларисање) вина

#### Члан 53

Вино се ставља у промет за непосредну потрошњу само у оригиналном паковању.

Под оригиналним паковањем подразумева се паковање вина у амбалажу одређену овим правилником, која у смислу члана 84 Закона о стандардизацији обезбеђује оригиналност квалитета и количину вина до његове потрошње.

#### Члан 54.

Вино које се ставља у промет означава се једнообразно у производњи и промету и у документима која га прате.

#### Члан 55.

Вино које се ставља у промет у оригиналном паковању мора на етикети или боци имати декларацију на једном од језика народа Југославије.

Декларација мора да садржи:

- 1) врсту вина (на пример „Стоно вино“, „Квалитетно вино са географским пореклом“ и сл.);
- 2) назив вина;
- 3) нето количину (запремину) вина у л;
- 4) садржај алкохола у vol %;
- 5) садржај шећера (сласт вина) изражен као: „суво“, „полусуво“, „полуслатко“ и „слатко“;
- 6) фирму, односно назив и седиште произвођача, односно пуниоца вина;
- 7) датум пуњења само за стоно вино.

Поред података из става 2 овог члана, декларација мора за стоно вино са географским пореклом, за квалитетно вино са географским пореклом и за врхунско (чувено) вино са географским пореклом да садржи, и:

- 1) назив виноградског подручја републике, односно аутономне покрајине (географско порекло вина);
- 2) годину бербе грозђа;
- 3) ознаку серије и број боце;
- 4) ознаку „контролисано порекло“ и назив органа и број решења којим је дозвољено стављање у промет вина са одређеним именом и виноградар-

ског подручја републике, односно покрајине, којим се утврђује географско порекло вина

Квалитетно вино са географским пореклом и врхунско вино са географским пореклом морају на декларацији да имају и ознаку броја боца у серији

Декларација не сме да садржи ознаке, називе, слике цртеже и слично које би могле да доведу до заблуде потрошача у погледу порекла вина и квалитета

#### Члан 56.

Декларација може да садржи и следеће податке и ознаке:

- 1) заштитни знак (заштићено име вина);
- 2) назив сорте, односно сорти грозђа од којих је вино произведено;
- 3) боју вина бело, ружица, црно (црвено);
- 4) фирму, односно назив и седиште произвођача грозђа;
- 5) податак о одликовању, или признању;
- 6) сопствена берба;
- 7) старо вино;
- 8) касна берба;
- 9) берба у пуној зрелости;
- 10) берба сувих бобица (суварак);
- 11) пробирна берба бобица.

Ознаке из тач. 7 до 11 може да садржи само квалитетно вино са географским пореклом и врхунско (чувено) вино са географским пореклом

Поред података и ознака из става 1 овог члана стоно вино може на декларацији имати и ознаку године бербе грозђа.

#### Члан 57.

Врста, назив вина и географско порекло из члана 55 став 2 тач. 1 и 2 и став 3 тачка 1. овог правилника морају на декларацији бити уочљиви.

#### Члан 58

На етикети може се ставити ознака године бербе грозђа (члан 55 став 2. тачка 2) заштитни знак вина (члан 56 став 1 тачка 1) и одликовања и признања (члан 56 став 1 тачка 5).

#### Члан 59

Дозвољено је означавање вина именом сорте грозђа ако је вино:

- 1) карактеристичних органолептичких и хемијских особина сорте и одговарајућих својстава значајних за еколошке услове и сорту одређеног виноградског подручја републике, односно аутономне покрајине,
- 2) произведено искључиво од једне сорте или од најмање 85% грозђа те сорте

#### Члан 60.

Уместо ознаке имена једне сорте грозђа, вино се може означити именима сорти, ако је произведено од грозђа више сорти с тим да се на декларацији назначи заступљеност сваке сорте у процентима

#### Члан 61

Година бербе грозђа (члан 55 став 3. тачка 2) може се означити на декларацији само ако је 85% грозђа убрано у години која се декларираше.

Податак о одликовању, односно признању може се ставити на декларацији само на оне количине вина које су биле предмет одликовања, односно признања.

Ознака „сопствена берба“ може се на декларацији ставити само ако је вино 100%—но произведено од грозђа из сопствене производње.

Ознака „старо вино“ може се на декларацији ставити само ако је вино старо најмање 3 године, рачунато од дана прераде грозђа у вино.

Ознака „касна берба“ може се на декларацији ставити само ако је за производњу вина употребљено грозђе убрано најмање 10 дана после пуне зрелости (равнотежа између повећања шећера и смањења киселине).

Ознака „берба у пуној зрелости (пробирна берба)“ може се на декларацији ставити само ако је вино произведено од грозђа које је постигло индекс зрелости

Ознака „пробирна берба бобица“ може се на декларацији ставити само ако је вино произведено од презрелих бобица или бобица нападнутих плесни.

#### Члан 62

Пенушаво вино које се ставља у промет у оригиналном паковању мора на етикети или боци имати декларацију која садржи:

- 1) врсту вина (на пример: „пенушаво вино“, „бисер вино“ и „газирано вино“);
- 2) назив вина;
- 3) садржај алкохола у vol %;
- 4) садржај шећера (сласт вина изражен као „суво“, „полусуво“, „полуслатко“ и „слатко“, са назнаком стварног садржаја шећера у g/l;
- 5) нето-количину (запремину) вина у l;
- 6) притисак у bar;
- 7) фирму, односно назив и седиште произвођача;
- 8) поступак производње (за пенушава вина — врење у боци или врење у танку, а за газирана вина — додаци угљен-диоксида).

Поред података из става 1 овог члана, декларација може за пенушаво вино да садржи и:

- 1) назив виноградарског подручја републике, односно аутономне покрајине (географско порекло);
- 2) ознаку серије и број боца;
- 3) ознаку „контролисано порекло“ и назив органа и број решења којим је дозвољено стављање у промет вина са географским пореклом;
- 4) годину бербе грозђа.

#### Члан 63

Специјално вино које се ставља у промет у оригиналном паковању мора на етикети или боци имати декларацију, која садржи:

- 1) врсту вина (ликерско вино, ароматизовано, вермут и др.);
- 2) назив вина;
- 3) садржај алкохола у vol %;
- 4) садржај шећера у g/l, са назнаком стварног садржаја шећера у g/l;
- 5) фирму, односно назив и седиште произвођача;
- 6) нето-количину (запремину) вина у l.

#### Члан 64.

Поред података из члана 63, овог правилника, декларација за специјално вино може да садржи и:

- 1) назив виноградарског подручја републике, односно аутономне покрајине (географско порекло);
- 2) ознаку серије и број боце;
- 3) ознаку „контролисано порекло“ и назив органа и број решења којим је дозвољено стављање у промет вина са географским пореклом.

#### Члан 65.

Ознаке и подаци из члана 55 овог правилника, поред исписивања на етикети на једном од језика народа Југославије, могу бити исписани и на страним језицима.

### IV. Завршне одредбе

#### Члан 66.

Овај правилник примењиваће се по истеку 6 месеци од дана објављивања у „Службеном листу СФРЈ“.

#### Члан 67.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у „Службеном листу СФРЈ“.

Бр 50-2525/1  
13 фебруара 1981 године  
Београд

Директор  
Савезног завода за  
стандардизацију,  
Милан Крајновић, с р.

133.

На основу члана 33 став 3 Закона о стандардизацији („Службени лист СФРЈ“, бр 38/77 и 11/80), директор Савезног завода за стандардизацију издаје

### Н А Р Е Д Б У

#### О ОДРЕЂИВАЊУ ТЕКСТИЛНИХ ВЛАКАНА И ПРЕЂЕ ЗА КОЈЕ ЈЕ ОБАВЕЗНО ДОНОШЕЊЕ ПРОИЗВОЂАЧКЕ СПЕЦИФИКАЦИЈЕ

1 Произвођачку спецификацију обавезно доноси организације удруженог рада за следећа текстилна влакна и пређу, и то за

- 1) хемијска влакна сечена;
- 2) хемијска влакна, филаменте;

3) пређу предену из кратких влакана или у мешавини са филамент-пређом и вуницу за ручно плетење;

- 4) конач за шивење и везење

2 Произвођачка спецификација из тачке 1. ове наредбе мора да садржи следеће податке о карактеристикама текстилних влакана и пређе, и то:

1) за текстилна влакна из тачке 1 под 1 ове наредбе.

- сировински састав,
- титар,
- дужину,
- прекидну силу,
- издужење,