

На основу члана 17. став 8. Закона о вину („Службени гласник РС”, број 41/09),

Министар пољопривреде, шумарства и водопривреде доноси

П Р А В И Л Н И К

О БЛИЖИМ УСЛОВИМА У ПОГЛЕДУ ОБЈЕКТА, ПРОСТОРИЈА, ТЕХНИЧКИХ УСЛОВА, ОПРЕМЕ, СУДОВА И УРЕЂАЈА, КАО И СТРУЧНОГ КАДРА КОЈЕ МОРА ДА ИСПУЊАВА ПРОИЗВОЂАЧ ШИРЕ, ВИНА И ДРУГИХ ПРОИЗВОДА ОД ГРОЖЂА, ШИРЕ, КЉУКА И ВИНА КОЈИ СЕ КОРИСТЕ У ПРОИЗВОДЊИ ВИНА

(Правилник је објављен у „Службеном гласнику РС”, број 48/10)

I. УВОДНА ОДРЕДБА

Члан 1.

Овим правилником ближе се прописују услови које у погледу објеката, просторија, техничких услова, опреме, судова и уређаја, као и стручног кадра мора да испуњава произвођач шире, вина и других производа од грожђа, шире, кљука и вина који се користе у производњи вина.

II. УСЛОВИ У ПОГЛЕДУ ОБЈЕКТА, ПРОСТОРИЈА И ТЕХНИЧКИ УСЛОВИ

Члан 2.

Произвођач шире, вина и других производа од грожђа, шире, кљука и вина који се користе у производњи вина (у даљем тексту: произвођач) мора да има објекте, просторије, односно простор, који су у функцији обављања производње шире, вина и других производа од грожђа, шире, кљука, и вина које се користе у производњи вина (у даљем тексту: други производи), а који се могу налазити на једној или више локација, односно адреса.

Објекти, просторије, односно простор из става 1. овог члана у којима се могу обављати различите фазе производње и пратеће активности чине круг винарије (у даљем тексту: винарија).

Члан 3.

Винарија се састоји се од производног круга и помоћног круга.

Производни круг, у зависности од обима производње обухвата: простор, један или више објеката, односно просторија за производњу шире, вина и других производа (у даљем тексту: производни погон); један или више објеката, односно једну или више просторија за складиштење енолошких средстава и репроматеријала.

Производни круг мора да буде у функцији несметаног обављања производње шире, вина и других производа.

Помоћни круг, у зависности од обима производње обухвата: земљиште; управну зграду, односно пословну просторију; објекат, односно просторију за складиштење готових производа намењених отпремању; непроизводно двориште и паркинг; лабораторију; објекат, просторију, односно простор за чување комине; објекат, просторију, односно простор за чување отпадног материјала; просторију, односно простор за чување и поправку

механизације, превозних средстава и опреме; котларницу; дегустациону салу, као и друге помоћне објекте, просторије и просторе.

Производни круг, управна зграда, односно пословна просторија, лабораторија, дегустациона сала, као и простор испред улазног дела објекта мора се одржавати у чистом стању.

Члан 4.

Производња шире, вина и других производа обавља се у једном или више производних погона.

Када се просторије производног погона налазе у оквиру стамбеног објекта, те просторије морају бити намењене искључиво за производњу шире, вина и других производа.

Члан 5.

Путеви и интерне саобраћајнице у производном кругу, као и платои око објеката треба да буду изграђени од чврстог материјала (асфалт, бетон, камен и др).

Члан 6.

Производни погон мора да се снабдева водом из градског водовода, сопственог бунара, каптаже или резервоара.

Вода која се користи за одржавање хигијене опреме, судова и уређаја, као и хигијене запослених мора да испуњава стандарде прописане за хигијенску исправност воде за пиће.

Ако се производни погон снабдева водом из сопственог бунара, каптаже или резервоара, произвођач мора да обезбеди доказ о хигијенској исправности воде.

Вода која се користи искључиво за одржавање хигијене објекта и механизације не мора по стандарду да одговара хигијенској исправности воде за пиће (вода за техничке сврхе).

Члан 7.

У просторијама производног погона у којима се користи вода мора да се обезбеди њено одвођење, тако да се разливена отпадна вода не задржава по подној површини.

Подови производног погона морају имати одговарајући пад према одводним каналима или сливницима са решеткама које спречавају пролаз чврстих делова, ради лакшег одржавања.

Отпадна вода из опреме, са подних површина и других делова производног погона мора непосредно кроз сливнике да се одводи у канализациони систем, односно у систем отпадних вода или јаму за прикупљање отпадних вода.

Сливници морају да буду снабдени решеткама за спречавање проласка чврстог материјала и ефикасним системом за спречавање повратка непријатних мириса из канализације.

Складиштењем чврстог отпадног материјала управља се у складу са прописима којим се уређује управљање отпадом.

Члан 8.

Винарија мора да буде снабдевана електричном енергијом и осветљена природним или вештачким светлом.

У објектима производног погона мора да се обезбеди природна или вештачка вентилација.

Члан 9.

Објекат мора бити зидани или монтажни, израђен од чврстог и незапаљивог материјала који омогућава одржавање температуре и влажности неопходне за производњу шире, вина и других производа и складиштење готових производа намењених отпремању, као и очување њиховог квалитета и сензорних особина.

Произвођач, у погледу објеката и просторија у оквиру производног круга, мора да има најмање две одвојене просторије, и то:

1) просторију у којој се обавља производња шире, вина и других производа која представља производни погон и складиштење готових производа намењених отпремању;

2) просторију за складиштење енолошких средстава, односно репроматеријала.

Просторија из става 2. тачка 2) овог члана мора да буде изграђена тако да обезбеђује очување својстава и квалитета енолошких средстава, односно репроматеријала.

Произвођач који производи специјална вина којима се додају вински дестилат, етанол, шећер, биљни материјал и друго, поред просторија из става 2. овог члана, мора да има и одвојену просторију за чување тих сировина.

Произвођач који се истовремено бави производњом шире, вина и других производа и производњом ракије и других алкохолних пића, односно дестилата, мора да има просторије из става 2. овог члана које су одвојене од просторија за производњу ракије и других алкохолних пића, односно дестилата.

Члан 10.

Производни погон чини техничку и технолошку целину са просторима, објектима, односно просторијама у којима се обавља једна или више фаза производње шире, вина и других производа и обухвата:

1) пријемно место - на коме се обавља пријем грозђа и може се обављати мерење и утврђивање параметара квалитета грозђа;

2) простор за прераду грозђа - у којем се обавља примарна прерада грозђа (муљање грозђа, одвајање петељки, оцеђивање, цеђење, обрада кљука и шире и њихово допремање у судове за ферментацију);

3) врионицу, односно простор за алкохолну ферментацију - у којој се обавља алкохолна ферментација шире, односно кљука;

4) простор за негу и чување вина – у коме се обавља обрада, нега и финализација вина, одлежавање вина у дрвеним, односно барикним бурадима или боцама и чување (складиштење) вина;

5) простор за производњу специјалних вина – ако се произвођач бави производњом специјалних вина;

6) простор за производњу других производа - ако се произвођач бави производњом других производа;

7) простор за прање, пуњење и етикетирање амбалаже - у којем се обавља прање амбалаже, разливање, односно пуњење вина у оригинално паковање, затварање, етикетирање, као и обележавање вина са географским пореклом евиденционим маркицама;

8) простор за паковање и складиштење - у којем се обавља паковање у појединачну, збирну и транспортну амбалажу и складиштење представљања у промет.

Подови и зидови простора за прераду грозђа, врионице и простора за пуњење вина у оригинално паковање морају бити од водоотпорног материјала који се може лако очистити и прати.

III. УСЛОВИ У ПОГЛЕДУ ОПРЕМЕ, СУДОВА И УРЕЂАЈА

Члан 11.

Опрема и уређаји који се користе у производном погону треба да се одржавају у исправном стању и да буду израђени од материјала чврстог, непорозног, неапсорбујућег и отпорног на корозију, који не сме да ступа у реакцију са било којим састојком производа, једињења за прање и дезинфекцију или средства за одржавање или од дрвета.

За израду опреме, судова, односно уређаја или њихових делова који долазе у додир са грозђем, широм, кљуком, вином, односно другим производима, као и сировинама за производњу специјалних вина не може да се користи материјал који у себи садржи бакар, кадмијум, антимоно, алуминијум, олово и његове легуре или друге токсичне метале.

Произвођач треба да обезбеди вагу за мерење грозђа која је оверена у складу са прописима којим се уређује баждарење уређаја.

Члан 12.

Опрема у производном погону мора да буде одговарајућег капацитета, у зависности од количине грозђа која се прерађује и количине шире, вина, односно других производа који се производе.

Произвођач у производном погону мора да има муљачу, пумпу и филтер.

Ако произвођач пуни вино у оригинално паковање, у производном погону мора да има уређај за пуњење, односно затварање или закључен уговор о закупу, односно коришћењу тог уређаја са његовим власником.

Ако произвођач користи повратну амбалажу, у производном погону мора да има уређај за прање боца.

Ако произвођач производи неку од врста специјалних вина, односно других производа, у производном погону мора да има опрему и уређаје неопходне за производњу те врсте специјалног вина, односно другог производа.

Члан 13.

Произвођач у производном погону мора да има одговарајуће судове чији капацитет одговара количини шире, вина, односно других производа који се производе.

Судови за алкохолну ферментацију шире и кљука, негу и чување вина и других производа, као и за транспорт вина и других производа, могу бити дрвени, од нерђајућег челика, пластични, бетонски судови изоловани слојем, односно средствима за изолацију, стаклени и др, односно од материјала којима се обезбеђује очување квалитета и сензорних особина шире, вина, односно других производа.

Судови треба да имају назначену, односно утврђену називну вредност у складу са прописима којим се уређује баждарење.

Судови у којима се складишти (чува) вино које се продаје у ринфузи треба да имају уграђену нивоказну цев за мерење запремине суда.

IV. УСЛОВИ У ПОГЛЕДУ СТРУЧНОГ КАДРА

Члан 14.

У погледу стручног кадра, произвођач мора да има запослено лице у сталном радном односу са стеченим високим, односно вишим образовањем у научној области биотехничких наука према студијском програму, односно наставном плану и програму чији садржај обухвата прераду грозђа, производњу вина, односно алкохолну ферментацију, са најмање једном годином радног искуства на пословима производње шире, вина, односно других производа.

Изузетно од става 1. овог члана, произвођач који има годишњи обим производње до 30.000 литара шире, вина, односно других производа, у погледу стручног кадра мора да има запослено лице у сталном радном односу са стеченим најмање средњим образовањем у четворогодишњем трајању и најмање шест месеци радног искуства на пословима производње шире, вина, односно других производа.

Произвођач – предузетник може да обезбеди стручно руковођење процесом производње преко другог правног лица које је регистровано за пружање услуга у пољопривреди и има запослено лице у сталном радном односу које у погледу стручне спреме и радног искуства испуњава услове из става 1. овог члана.

V. ЗАВРШНА ОДРЕДБА

Члан 15.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у „Службеном гласнику Републике Србије”.

Број: 110-00-00078/2010-09
У Београду, 8. јула 2010. године

МИНИСТАР

др Саша Драгин