**NACRT**

**ZAKON O VINU**

**I. OSNOVNE ODREDBE**

**Predmet**

**Član 1**

 Ovim zakonom uređuje se proizvodnja i promet grožđa za proizvodnju vina, proizvodnja i promet vina i drugih proizvoda od grožđa i druga pitanja od značaja za proizvodnju grožđa i proizvoda od grožđa.

**Regioni uzgoja vinove loze**

 **Član 2**

Osnovna jedinica za proizvodnju vina je region, koji predstavlja jedinstveno geografsko područje sa približno istim agroekološkim uslovima, karakterističnim sortimentom vinove loze i tehnologijom proizvodnje, koji opredjeljuju karakteristike vina.

Regione za proizvodnju vina određuje Vlada Crne Gore na osnovu elaborata o rejonizaciji vinogradarskog područja (u daljem tekstu: Rejonizacija).

Elaborat iz stava 2 ovog člana sadrži: regione uzgoja vinove loze, teritorijalne granice regiona, agroekološke karakteristike, preporučene i dozvoljene sorte vinove loze, maksimalni prinos grožđa i druge karakteristike vina koje su bitne za utvrđivanje oznake porijekla i oznake geografskog porijekla.

Pravna i fizička lica koja proizvode vino sa oznakom porijekla i oznakom geografskog porijekla, ne smiju na istoj parceli uzgajati stone sorte grožđa izmedju vinskih sorti.

**Značenje izraza**

**Član 3**

Izrazi upotrijebljeni u ovom zakoni imaju sljedeća značenja:

1. **alkoholna jačina:**
* **stvarna alkoholna jačina izražena volumenom** je volumni udio čistog alkohola sadržan u 100 volumnih dijelova proizvoda pri temperaturi od 20°C i označava se „%vol.“,
* **potencijalna alkoholna jačina izražena volumenom** je volumni udio čistog alkohola pri temperaturi od 20°C koji bi se dobio fermentacijom ukupne količine šećera sadržane u 100 volumnih dijelova proizvoda pri toj temperaturi,
* **ukupna alkoholna jačina izražena volumenom** je zbir stvarne i potencijalne alkoholne jačine,
* **prirodna alkoholna jačina izražena volumenom** je ukupna alkoholna jačina proizvoda izražena volumenom prije bilo kakvog pojačavanja,
* **stvarna alkoholna jačina izražena masom** su kilogrami čistog alkohola sadržani u 100 kg proizvoda,
* **potencijalna alkoholna jačina izražena masom** su kilogrami čistog alkohola koji bi se dobili fermentacijom ukupne količine šećera koja je sadržana u 100 kg proizvoda,
* **ukupna alkoholna jačina izražena masom** je zbir stvarne i potencijalne alkoholne jačine.
1. **ambalaža** je posuda za kondicioniranje ili zaštitu vina;
2. **komina** su fermentisani ili nefermentisani ostaci koji nastaju nakon presovanja svježeg grožđa.
3. **koncentrovani sok od grožđa** je nekaramelizovani sok od grožđa čija stvarna alkoholna jačina ne smije biti veća od 1% vol., a dobija se djelimičnom dehidratacijom soka od grožđa, bilo kojim odobrenim postupkom, osim neposrednim zagrijavanjem, tako da vrijednost izmjerena na refraktrometru pri temperaturi od 20°C nije manja od 50,9%;
4. **kuve (franc. Cuvée)** je proizvod koji je namijenjen pripremi posebne vrste pjenušavih vina od:

- šire od grožđa,

- vina, ili

- mješavine više vrsta šire i/ili vina različitih osobina;

1. **lot** je ukupna količina proizvoda koja je proizvedena i pakovana u indentičnim uslovima;
2. **pike (frnc. Piquette)** je proizvod dobijen:

 - fermentacijom neobrađene komine macerirane u vodi, ili

- ispiranjem fermentisane komine vodom;

1. **prekalemljivanje** je kalemljenje vinove loze koja je već bila kalemljena;
2. **predpakovani proizvod** je proizvod koji je namijenjen krajnjem potrošaču, a sastoji se od proizvoda i ambalaže u kojoj je upakovan sa tim da sadržaj ne može biti promijenjen, osim u slučaju da je ambalaža otvorena ili oštećena i koji je označen obaveznim podacima na etiketi;
3. **sadnja** je sadnja vinove loze ili dijelova vinove loze kalemljene ili ne kalemljene, radi proizvodnje grožđa ili podizanja matičnog zasada za proizvodnju loznih kalemova;
4. **svježe grožđe** je plod vinove loze koji se koristi za proizvodnju vina, sazrio ili djelimično prosušen, može biti muljan ili presovan (cijeđen) uobičajenim postupcima u proizvodnji vina i može spontano započeti alkoholnu fermentaciju;
5. **sok od grožđa** je tečni proizvod, nefermentisan, koji je prikladan za fermentaciju I čija stvarna alkoholna jačina ne smije biti veća od 1 % vol.dobijen:

- odgovarajućim postupkom, koji je odmah pogodan za potrošnju,

- od svježeg grožđa ili od šire ili razređivanjem koncentrovane šire ili koncentrovanog soka odgrožđa;

1. **tržišna godina je** godina proizvodnje proizvoda od vinove loze, koja počinje 1. avgusta, a završava se 31. jula;
2. **vino pojačano za destilaciju** je proizvod:
* koji ima stvarnu alkoholnu jačinu od 18 % vol. do 24 % vol.,
* koji se dobija isključivo tako da se vinu bez ostatka šećera doda nerektifikovani proizvod dobijen destilacijom vina, stvarne alkoholne jačine od maksimalno 86 % vol. ili
* koji ima sadržaj isparljivih kisjelina izraženih kao sirćetna kiselina do maksimalno 1,5 g/L;
1. **vinski talog** su ostaci:
* koji se talože u posudama koje sadrže vino nakon fermentacije, tokom skladištenja ili nakon dopuštene obrade,
* koji nastaju filtriranjem ili centrifugiranjem proizvoda izal. 1 i 3 ove tačke,
* koji se talože u posudama koje sadrže širu tokom skladištenja ili nakon dopuštene obrade;
1. **upakovani proizvod** je proizvod koji je sadržan u ambalaži, radi stavljanja u promet i koji je označen obaveznim podacima na etiketi;
2. **šira (mošt) od svježeg grožđa čije je vrenje zaustavljeno dodavanjem alkohola** je proizvod:

- koji ima stvarnu alkoholnu jačinu od 12 % vol. do 15 % vol.,

- koji se dobija od nefermentisane šire prirodne alkoholne jačine od najmanje 8,5 % vol., dobijene isključivo od sorti vinove loze iz člana 21 ovog zakona dodavanjem,

- neutralnog alkohola vinskog porijekla, uključujući alkohol dobijen destilacijom prosušenog grožđa alkoholne jačine od najmanje 96 % vol. ili

- nerektifikovanog proizvoda dobijenog destilacijom vina čija je alkoholna jačina od 52 % vol. do 80 % vol.

**II. VRSTE PROIZVODA OD GROŽĐA**

**Vino**

**Član 4**

Vino je proizvod dobijen isključivo potpunom ili djelimičnom alkoholnom fermentacijom izmuljanog ili cijelog svježeg grožđa ili šire:

1. nakon primjenedopuštenih enoloških postupaka, a ima stvarnu alkoholnu jačina od najmanje 8,5 % vol.,ukoliko je proizvedeno od grožđa ubranog isključivo u vinogradarskim zonama A i B, odnosno najmanje 9 % vol. ukoliko je proizvedeno od grožđa ubranog u drugim vinogradarskim zonama,
2. nakon primjene dozvoljenih enoloških postupaka, kad nosi zaštićenu oznaku porijekla ili zaštićenu oznaku geografskog porijekla, izuzetno od tačke 1 ovog stava, vino može da ima stvarnu alkoholnu jačinu od najmanje 4,5 % vol.,
3. ako ima ukupnu alkoholnu jačinu najviše 15 % vol., osim:

- za vina sa zaštićenom oznakom porijekla koja su proizvedena bez pojačavanja ukupna alkoholna jačinamože iznositi više od 15 % vol.,

- za vina iz određenih vinogradarskih područja Evropske unije koja su proizvedena bez ikakvog pojačavanja, ukupna alkoholna jačina može iznositi najviše do 20 % vol.,

4)ako ima ukupnu kisjelost, izraženu kao vinska kiselina, najmanje 3,5 g/L ili 46,6 miliekvivalenata po litru.

**Mlado vino u fermentaciji**

**Član 5**

Mlado vino u fermentaciji je proizvod u kojem alkoholna fermentacija još nije završena i koje još nije odvojeno od svog taloga.

**Likersko vino**

**Član 6**

Likersko vino je vino:

1. koje ima stvarnu alkoholnu jačinu od najmanje 15 % vol. i najviše 22 % vol.,
2. koje ima ukupnu alkoholnu jačinu od najmanje 17,5 % vol., osim određenih likerskih vina sa oznakom porijekla ili zaštićenom oznakom geografskog porijekla,
3. koje je dobijeno od:

- šire u fermentaciji,

- vina,

- kombinacije šire u fermentaciji i vina, ili

- šire ili njene mješavine sa vinom, ako je likersko vino sa zaštićenom oznakom porijekla ili zaštićenom oznakom geografskog porijekla,

1. koje ima početni udio prirodnog alkohola od najmanje 12 % vol., osim određenih likerskih vina sa zaštićenom oznakom porijekla ili zaštićenom oznakom geografskog porijekla,
2. kojem su dodati:

1. pojedinačno ili u kombinaciji:

- neutralni alkohol vinskog porijekla, uključujući alkohol proizveden destilacijom prosušenog grožđa, čiji je stvarni udio alkohola najmanje 96 % vol.,

- destilat vina ili prosušenog grožđa, čiji je stvarni udio alkohola od 52 % vol. do 86 % vol.;

2. jedan ili više sljedećih proizvoda kad je to primjenjivo:

- koncentrovanašira,

- kombinacija jednoga od proizvoda iz tačke e podtačke 1ovog člana saširom iz tačke c al. 1 i 4 ovog člana,

f) kojem su dodati proizvodi osim proizvoda iz tačke e ovog člana, za određena likerska vina sa zaštićenom oznakom porijekla ili zaštićenom oznakom geografskog porijekla:

1. jedan ili više od sljedećih proizvoda:

- vinski destilat ili destilat od prosušenog grožđa sa stvarnim udjelom alkohola od 95 % vol. do 96 % vol.,

- jaka alkoholna pića destilisana iz vina ili komine sa stvarnim udjelom alkohola od 52 % vol. do 86 % vol.,

- jaka alkoholna pića destilisana iz prosušenog grožđa sa stvarnim udjelom alkohola od 52 % vol. do 94,5 % vol.;

2. jedan ili više sljedećih proizvoda kad je to primjenjivo:

- djelimično fermentisanašira dobijena iz prosušenih bobica grožđa,

- koncentrovanašira dobijena neposrednim zagrijavanjem koja, s izuzetkom toga postupka, odgovara definiciji koncentrovanešire,

- koncentrovanašira,

- kombinacija jednog od proizvoda iz tačke e podtačke 1 sa širom iz tačke c al. 1 i 4 ovog člana.

**Pjenušavo vino**

**Član 7**

Pjenušavo vino je vino:

1. koje se dobija primarnom ili sekundarnom alkoholnom fermentacijom:

- od svježeg grožđa,

- od šire, ili

- od vina,

1. kod kojeg se pri otvaranju posude oslobađa ugljendioksid koji nastaje isključivo fermentacijom,
2. koje u zatvorenoj posudi pri temperaturi od 20°C zbog otopljenog ugljendioksida ima pritisak od najmanje 3 bara, i
3. za koje ukupan udio alkohola kuvea namijenjenog njegovoj pripremi ne smije biti manji od 8,5%vol.

**Kvalitetno pjenušavo vino**

**Član 8**

Kvalitetno pjenušavo vino je vino:

1. koje se dobija primarnom ili sekundarnom alkoholnom fermentacijom:
* od svježeg grožđa,
* od šire, ili
* od vina,
1. kod kojeg se pri otvaranju posude oslobađa ugljendioksid koji nastaje isključivo fermentacijom,
2. koje u zatvorenoj posudi na temperaturi od 20°C zbog prisutnog ugljendioksida ima pritisak od najmanje 3,5 bara, i
3. za koje ukupan udio alkohola kuvea namijenjenog njegovoj pripremi ne smije biti manji od 9%vol.

**Kvalitetno aromatično pjenušavo vino**

**Član 9**

Kvalitetno aromatično pjenušavo vino je kvalitetno pjenušavo vino:

1. koje se, ako je kuve, dobija samo upotrebom šire ili šire u fermentaciji koja potiče od određenih sorti vinove loze,
2. koje u zatvorenoj posudi na temperaturi od 20°C zbog prisutnog ugljendioksida ima pritisak od najmanje 3 bara,
3. koje ima stvarni udio alkohola najmanje 6 % vol., i
4. koje ima ukupan udio alkohola najmanje 10 % vol.

**Gazirano pjenušavo vino**

**Član 10**

Gazirano pjenušavo vino je vino:

1. koje se dobija od vina bez zaštićene oznake porijekla ili zaštićene oznake geografskog porijekla;
2. koje kad se posuda otvori, oslobađa ugljendioksid koji u cijelosti ili djelimično potiče od dodatka tog gasa,
3. koje u zatvorenoj posudi na temperaturi od 20°C zbog prisustva ugljendioksida ima pritisak od najmanje 3 bara.

**Biser vino**

**Član 11**

 Biser vino je vino:

1. koje se dobija od vina, mladog vina u fermentaciji, šire ili šire u fermentaciji, ukoliko ti proizvodi imaju ukupnu alkoholnu jačinu od najmanje 9 % vol.,
2. koje ima stvarni udio alkohola najmanje 7 % vol.,
3. koje u zatvorenoj posudi na temperaturi od 20°C zbog prisutnog ugljendioksida ima pritisak vrijednosti od 1 bar do 2,5 bara, i
4. koje se čuva u posudama kapaciteta 60 litara ili manje.

**Gazirano biser vino**

**Član 12**

Gazirano biser vino je vino:

1. koje se dobija od vina, mladog vina u fermentaciji, šire ili šire u fermentaciji,
2. koje ima stvarni udio alkohola najmanje 7 % vol. i ukupan udio alkohola najmanje 9 % vol.,
3. koje u zatvorenoj posudi pri temperaturi od 20°C zbog prisutnogugljendioksida, koji je u cijelosti ili djelimično dodan, ima pritisak vrijednosti od 1 bar do 2,5 bara, i
4. koje se čuva u posudama kapaciteta 60 litara ili manje.

**Šira**

**Član 13**

Šira je tečni proizvod dobijen od svježeg grožđa prirodnim putem ili fizičkim postupcima, čija je najveća stvarna alkoholna jačina 1 % vol.

**Djelimično fermentisanašira**

**Član 14**

Djelimično fermentisana širaje proizvod koji se dobija fermentacijom šire koja ima stvarnu alkoholnu jačinu veću od 1 % vol., ali manju od tri petine ukupne volumne alkoholne jačine.

**Djelimično fermentisanašira ekstrahovana iz prosušenog grožđa**

**Član 15**

Djelimično fermentisana šira ekstrahovana iz prosušenog grožđa je proizvod koji se dobija djelimičnom fermentacijom šire dobijene iz prosušenog grožđa, čiji je ukupan sadržaj šećera prije fermentacije najmanje 272 g/L, a prirodna i stvarna alkoholna jačina najmanje 8 % vol.

**Koncentrovanašira**

**Član 16**

Koncentrovanašira je nekaramelizovanašira koja se dobija djelimičnom dehidratacijomširebilo kojim odobrenim postupkom, osim neposrednim zagrijavanjem, tako da vrijednost izmjerena refraktometromnije manja od 50,9 %, pri temperaturi od 20°C.

Najveća stvarna alkoholna jačina koncentrovanešire je 1 % vol.

**Rektifikovana koncentrovanašira**

**Član 17**

Rektifikovana koncentrovanašira je:

1. tečni nekaramelizovani proizvod:
2. koji se dobija djelimičnom dehidratacijomširebilo kojim odobrenim postupkom, osim neposrednim zagrijavanjem, tako da vrijednost izmjerena refraktometromnije manja od 61,7 %, pri temperaturi od 20 °C,
3. na koji je primijenjen odobreni postupak otkiseljavanja i uklanjanja sastojaka osim šećera,
4. koji ima sljedeća svojstva:
* pH najviše 5 kod 25 Brix,
* optičku gustinunajviše 0,100 na talasnoj dužini od 425 nm za debljinu od 1 cm u grožđanojširisa koncentracijom 25 Brix,
* sadržaj saharoze koji se ne može otkriti metodom analize koju treba definisati,
* Folin-Ciocalteauov indeks najviše 6,00 kod 25 Brix,
* titracionu kiselost najviše 15 miliekvivalenata po kilogramu ukupnih šećera,
* koncentraciju sumpordioksida najviše 25 miligrama po kilogramu ukupnih šećera,
* ukupnu koncentraciju katjona najviše 8 miliekvivalenata po kilogramu ukupnih šećera,
* provodljivostnajviše 120 mikro-Siemens/cm na 20 °C kod 25 °Brix,
* koncentraciju hidroksimetilfurfurala najviše 25 mg/kg ukupnih šećera,
* prisutnost mezoinozitola,
1. čvrsti nekaramelizovani proizvod:
2. koji se dobija kristalizacijom tečne rektifikovane koncentrovanešire bez upotrabe rastvarača,
3. na koji je primijenjen odobreni postupak otkiseljavanja i uklanjanja sastojaka osim šećera,
4. ima sljedeće karakteristike nakon razređivanja u rastvoru od 25 Brix-a:
* pH najviše 7,5,
* optičku gustinunajviše 0,100na talasnoj dužini od 425 nm za debljinu od 1 cm,
* sadržaj saharoze koji se ne može otkriti metodom analize koju treba definisati,
* Folin-Ciocalteauov indeks najviše 6,00,
* titracionu kiselost najviše 15 miliekvivalenata po kilogramu ukupnih šećera,
* koncentraciju sumpordioksida najviše 10 miligrama po kilogramu ukupnih šećera,
* ukupnu koncentraciju katjona najviše 8 miliekvivalenata po kilogramu ukupnih šećera,
* vodljivost najviše 120 mikro-Siemens/cm na 20°C kod 25 °Brix,
* koncentraciju hidroksimetilfurfurala najviše 25 mg/kg ukupnih šećera,
* prisutnost mezoinozitola.

Najveća stvarna alkoholna jačina rektifikovane koncentrovanešire je 1 % vol.

**Vino od prosušenog grožđa**

**Član 18**

Vino od prosušenog grožđa je vino:

1. koje je proizveden bez pojačavanja, od grožđa djelimično dehidriranog na suncu ili u sjenci,
2. koje ima ukupan udio alkohola najmanje 16 % vol. i stvarni udio alkohola najmanje 9 % vol., i
3. koje ima prirodni udio alkohola najmanje 16 % vol. (ili 272 g/L šećera).

**Vino od prezrelog grožđa**

**Član 19**

Vino od prezrelog grožđa je vino:

1. koje je proizveden bez pojačavanja,
2. koje ima prirodni udio alkohola najmanje 15 % vol., i
3. koje ima ukupan udio alkohola najmanje 15 % vol. i stvarni udio alkohola najmanje 12 % vol.

**Vinsko sirće**

**Član 20**

Vinsko sirće je sirće:

* koje se dobija isključivo sirćetnom fermentacijom vina, i
* koje ima ukupan sadržaj kisjelina najmanje 60 g/l izraženo kao sirćetna kisjelina.

**Sorte vinove loze**

**Član 21**

Sorte vinove loze koje se mogu saditi, presađivati ili kalemiti,radi proizvodnje vina moraju da ispunjavaju sljedeće uslove:

* da pripadaju vrsti *Vitis vinifera* ili da su dobijene ukrštanjem vrste *Vitis vinifera* s drugom vrstom iz roda *Vitis* i
* da nijesu jedna od sljedećih sorti: Noah, Othello, Isabelle, Jacquez, Clinton i Herbemont.

Listu sorti iz stava 1 ovog člana propisuje organ državne uprave nadležan za poljoprivredu (u daljem tekstu: Ministarstvo).

**III. OZNAKA PORIJEKLA, OZNAKA GEOGRAFSKOG PORIJEKLA I TRADICIONALNI IZRAZI**

**Primjena**

**Član 22**

Oznakama porijekla, oznakama geografskog porijekla i tradicionalnim izrazima mogu se označiti: vino, likersko vino, pjenušavo vino, kvalitetno pjenušavo vino, kvalitetno aromatično vino, biser vino, gazirano biser vino, djelimično fermentisana šira, vino od prosušenog grožđa i vino od prezrelog grožđa.

Vino i drugi proizvodi iz stava 1 ovog člana sa oznakom porijekla i oznakom geografskog porijekla imaju određeni kvalitet, ugled ili neku drugu karakteristiku, koja je rezultat njegovog geografskog porijekla.

Oznakama iz stava 1 ovog člana obezbjeđuje se:

* zaštita interesa potrošača i proizvođača,
* nesmetano funkcionisanje tržišta za proizvode iz stava 1 ovog člana, i
* promovisanje kvaliteta proizvoda sa određenog područja.

**Oznaka porijekla**

**Član 23**

 Oznakom porijekla označava se naziv regije, određenog mjesta ili u izuzetnim slučajevima, države koja se koristi za opis proizvoda iz člana 22stav 1 ovog zakona akoispunjavaju zahtjeve:

* u pogledu kvaliteta ili svojstva proizvoda koji su rezultat utjicaja posebnih prirodnih i ljudskih faktora određenog geografskog područja,
* da grožđe od kojeg se proizvod proizvodi potiče isključivo iz tog geografskog područja,
* da se proizvodnja obavlja u utvrđenim granicama geografskog područja utvrđenog rejonizacijom (od berbe grožđa do završetka procesa proizvodnje vina), i
* da je proizveden od sorti vinove loze koje pripadaju vrsti *Vitis vinifera*.

**Oznaka geografskog porijekla**

**Član 24**

Oznakom geografskog porijekla označava senaziv regije, određenog mjesta ili, u izuzetnim slučajevima, države koja se koristi za opis proizvoda iz člana22stav 1 ovog zakona akoispunjavaju sljedeće zahtjeve:

* imaju specifičan kvalitet ili druga obilježja koja su karakteristična za to geografsko područje,
* da najmanje 85% grožđa korištenog za njegovu proizvodnju potiče isključivo iz tog geografskog područja,
* da se proizvodnja obavlja na tom geografskom području, i
* da su proizvedeni od sorti vinove loze koje pripadaju vrsti *Vitis vinifera* ili su nastale ukrštanjem vrste *Vitis vinifera* i drugih vrsta iz roda *Vitis*.

**Tradicionalni izraz**

**Član 25**

Tradicionalni izraz je naziv koji se tradicionalno koristi za označavanje proizvodnje ili metode starenja ili kvaliteta, boje, vrste ili mjesta ili posebnog događaja povezanog sa istorijom proizvoda za proizvode sa oznakom porijekla ili oznakom geografskog porijekla proizvoda.

Bliže uslove u pogledu kvaliteta proizvoda sa oznakomporijekla i oznakom geografskog porijeklapropisuje Ministarstvo.

**Odobrenje za korišćenje oznake porijekla, oznake geografskog porijekla i tradicionalnih izrazi**

**Član 26**

Oznaka porijekla, oznaka geografskog porijekla i tradicionalniizrazi mogu se koristiti u nazivu vinana osnovu odobrenje za korišćenje koji je sastavni dio odobrenja za stavljanje u promet (u daljem tekstu: odobrenje).

Odobrenje se izdaje na osnovu zahtjeva koje podnosi prviredno društvo, drugo pravno ili fizičko lice koje proizvodi vino ili grupa proizvođača Ministarstvu.

Zahtjev može podnijeti proizvođač koji je upisan u vinogradarski registar, samo za vino koje on sam proizvodi.

Oznakuporijekla i oznaku geografskog porijekla mogu da koristite proizvođači koji u promet stavljaju vino koje ispunjava uslove iz čl. 23, 24 i 25 ovog zakona i zahtjeve u pogledu kvaliteta utvrđene propisom Ministarstva.

Vino koje ima naziv sa oznakom porijekla i oznakom geografskog porijeklazaštićeno je od:

* 1. direktne ili indirektne komercijalne upotrebe zaštićenog naziva:
* akovino ne ispunjava uslove za korišćenje zaštićenog naziva ili
* od upotrebe kojom se narušava ugledoznake porijekla ili oznake geografskog porijekla;
1. svake zloupotrebe, oponašanja ili aludiranja i ako je označeno pravo porijeklo proizvoda ili usluge ili ako je naziv proizvoda preveden ili ako mu je dodat izraz „stil“, „tip“, „metoda“, „kako se proizvodi u“, „imitacija“, „aroma“, „kao“ i slično;
2. druge lažne oznake ili oznake koja dovodi u zabludu u pogledu: porijekla, prirode ili ključnih osobina proizvoda na unutrašnjoj ili spoljašnjoj ambalaži, na reklamnim materijalima ili dokumentima koji se odnose na vino, na pakovanju proizvoda u ambalaži koja stvara pogrešnu predstavu o njegovom porijeklu;
3. drugih postupaka koje potrošača mogu dovesti u zabludu u pogledu porijekla vina.

Naziv vina saoznakom porijeklaili oznakom geografskog porijekla ili tradicionalnim izrazom upisuju se na osnovu odobrenja u registar zaštićenih oznaka.

Registar zaštićenih oznaka vodi Ministarstvo.

Bliži način vođenja registraiz stava 7 ovog člana propisuje Ministarstvo.

**IV.PROIZVODNJA GROŽĐA I PROIZVODA OD GROŽĐA**

**Uslovi za proizvodnju**

**Član 27**

Proizvodnjom grožđa za proizvodnju vina i drugih proizvoda odgrožđa, radi stavljanja u prometmože da se bavi privredno društvo, drugo pravno lice ipreduzetnik (u daljem tekstu: proizvođač) koji su upisani u vinogradarski registar.

Fizičko lice, koje nije preduzetnik, može da se bavi proizvodnjom i prodajom vina samo od grožđa iz sopstvene proizvodnje, ukoliko ta proizvodnja ne prelazi 300 hl vina godišnje i ukoliko je upisan u vinogradarski registar(u daljem tekstu: Registar).

U Registar se upisuju proizvođači grožđanamijenjenog za proizvodnju vinakoji grožđe proizvode na površini većoj od 0,05 ha vinograda ili gaje više od 200 čokota, proizvođač vinai pravna ili fizička lica koja se bave flaširanjem i prometom vina u rinfuzi.

U Registar se upisuju i drugiproizvođači grožđa i vina bez obzira na obim proizvodnjeukoliko je grožđe i vino namijenjeno tržištu.

Upis u Registar vrši se na osnovu podnijetog zahtjeva za upis u Registar (u daljem tekstu: zahtjev).

Zahtjev sadrži podatke o:

* podnosiocu zahtjeva (naziv i sjedište, odnosno ime i adresa);
* lokaciji vinograda (katastarske parcele i po mogućnosti prostorne ortofotosnimke);
* površini vinograda (odvojeno za sorte za proizvodnju vina sa oznakom porijekla, vina sa oznakom geografskog porijekla ili vina bez oznake porijekla/oznake geografskog porijekla) ;
* karakteristikama vinove loze zasađene u vinogradu (godina sadnje, i dr.);
* objektu za proizvodnju vina (u daljem tekstu: vinarija) (opis vinarije sa opremom: kapacitet buradi i drugih sudova i ostale opreme).

Registar vodi Ministarstvo.

Proizvođač je dužan da o svakoj promjeni podataka upisanih u Registar, obavijesti Ministarstvo u roku od deset dana od dana nastanka promjena.

Provjera podataka upisanih u Registar vrši se svake pete godine, radi provjere da li strukturno stanje vinograda odgovara stvarnom stanju.

Bliži sadržaj i način vođenja Registra propisuje Ministarstvo.

**Evidencija**

**Član 28**

Proizvođač koji je upisan u Registardužan je da vodi evidenciju o berbi, proizvodnji vina i o zalihama (u daljem tekstu: evidencija).

Evidenciju nijesu dužni da vode privredna društva i preduzetnici koji se bave prodajomgrožđa i vina na malo (maloprodajni objekti, supermarketi) i ugostiteljski objekti, ali su dužni da imaju dokument o porijeklu tih proizvoda.

Evidencija se vodi posebno za grožđe i za proizvode od grožđa:

* prema vrstama proizvoda;
* za vino sa oznakom porijekla i grožđe koje je namijenjeno za proizvodnju togvina;
* za vino saoznakom geografskog porijekla igrožđe koje je namijenjeno za proizvodnju tog vina;
* za vino bezoznake porijekla i oznake geografskog porijeklaigrožđe koje je namijenjeno za proizvodnju tog vina;
* za pjenušava i likerska vina.

U evidencijuse naročito upisuju:

1. podaci o proizvodu;
2. podaci o postupcima primijenjenim u proizvodnji;
3. lična potrošnja proizvođača i njegove porodice; i
4. moguće slučajne promjene količine proizvoda.

U evidenciju se upisuju:

* ulazne količine grožđa najkasnije jedan dan nakon prijema;
* izlazne količine grožđa i vina najkasnije tri dana nakon otpreme;
* primjena enoloških postupaka narednog dana nakon primjene postupka, a u slučaju pojačavanja šire i vina isti dan.

Evidencije ulaznih i izlaznih količina grožđai proizvoda od grožđa (godišnji bilans stanja) zaključuju se jednom godišnje, na dan 31. jul.

Zalihe vina upisuju se u evidenciju kao ulaz na dan nakon zaključivanja godišnjeg bilansa stanja.

Bliži sadržaj i način vođenja evidencije utvrđuje se propisom Ministarstva.

**Godišnja prijava berbe**

**Član 29**

   Proizvođači upisani u Registar dužni su da dostaveMinistarstvu godišnju prijavu berbe, koja sadrži:

* naziv i sjedište odnosno ime i adresu proizvođača grožđa;
* podatke o vinogradu (površina, broj čokota, sorta, podloga);
* količinu ubranog grožđa;
* namjenu grožđa (po vrstama vina);
* ime i adresu kupca grožđa.

Prijavuiz stava 1 ovog člana ne podnose:

1. proizvođači grožđa čija je ukupna proizvodnja grožđa namijenjena potrošnji bez prerade ili sušenju ili direktnoj preradi u sok od grožđa;
2. proizvođači grožđa čiji je vinograd površine manje od 0,05 ha i koji ne stavlja grožđeu promet;
3. proizvođači grožđa čiji je vinograd površine manje od 0,05 ha i koji svoju ukupnu berbu isporučuju zadruzi ili grupi proizvođača kojoj pripadaju ili sa kojom su povezani.

Proizvođači iz stava 2 tačke 3ovog člana godišnju prijavu berbe dostavljaju zadruzi ili grupi proizvođača kojoj pripadaju.

**Godišnja prijavaproizvodnjevina**

**Član 30**

Proizvođači upisani u Registar koji proizvode vino dužni su da dostave Ministarstvu godišnju prijavu proizvodnjevina koja sadrži podatke o:

* proizvođaču(naziv i sjedište odnosno ime i adresu proizvođača);
* lokaciji na kojoj se proizvode i nalaze proizvodi;
* kategoriji i količini korišćenih i dobijenih proizvoda.

Prijava iz stava 1 ovog člana sačinjava se odvojeno za svaki objekat u kojem se proizvodi vino.

Prijavuiz stava 1 ovog člana ne podnose:

1. proizvođači, koji u svojoj vinariji proizvedu manje od 10 hl vina koje nije i neće biti stavljeno u promet u bilo kojem obliku;
2. proizvođači koji isporučuju svoju proizvodnju grožđa zadruzi kao njeni članovi ili kooperanti.

**Godišnja prijava zalihaproizvoda od grožđa**

**Član 31**

Proizvođači proizvoda od grožđa upisani u Registar dužni su da dostave Ministarstvu godišnju prijavu zalihaproizvoda od grožđakoje posjeduju na dan 31. jul tekuće godine.

Prijava iz stava 1 ovog člana sadrži podatke o:

* proizvođaču (naziv i sjedište odnosno ime i adresu proizvođača);
* lokaciji na kojoj se proizvodi od grožđanalazi;
* nazivu, vrsti proizvoda od grožđai godini berbe.

Proizvodi od grožđa koji su proizvedeni od grožđa ubranog tokom tekuće godine ne unose se u prijavu iz stava 1 ovog člana.

**Rok za podnošenje godišnjih prijava**

**Član 32**

Godišnja prijava berbe i proizvodnjevina dostavlja se do 15. januara za tržišnu godinu.

Godišnja prijava zaliha proizvoda od grožđa dostavlja se do 10. septembra za tržišnu godinu.

Način dostavljanja i bližu sadržinu prijava iz st. 1 i 2 ovog člana propisuje Ministarstvo.

**V. ENOLOŠKI POSTUPCI I I METODE ANALIZE**

**Enološki postupci**

**Član33**

Za proizvodnju i čuvanjevina i drugih proizvoda od grožđa, koriste se samo enološki postupci utvrđeni propisom Ministarstva.

Prilikom odabira enoloških postupaka, uzimaju se u obzir:

* enološki postupci i metode analiza koje je preporučila i objavila Međunarodna organizacija za vinovu lozu i vino (OIV);
* zaštita zdravlja ljudi;
* isključenje mogućeg dovođenja u zabludu potrošača;
* očuvanje prirodnih svojstava vina koje neće prouzrokovati značajnu promjenu u sastavu vina;
* očuvanje i zaštita životne sredine;
* pravila koja se odnose na enološke postupke.

Enološki postupci koriste se samo radi omogućavanja vinifikacije, čuvanja ili poboljšanja vina i drugih proizvoda od grožđa.

Odredba stava 1 ovog člana ne primjenjuje se na sljedeće vrste proizvoda od grožđa:

- sok od grožđa i koncentrovani sok od grožđa; i

- širu i koncentrovanu širu namijenjenu za pripremu soka od grožđa.

Svi postupci koji nijesu navedeni u stavu 1 ovog člana su zabranjeni.

Proizvodi od grožđa, koji su proizvedeni enološkim postupcima koji nijesu u skladu sa stavom 1 ovog člana, uništavaju se.

Propisom iz stava 1 ovog člana utvrđuje se opis enoloških postupaka i ograničenja,opis glavnih hemijskih i organskih proizvoda ili gasa koji se koriste u pripremi i čuvanju proizvoda od grožđa, način njihove upotrebe i ograničenja njihovog korišćenja.

**Ograničenja**

**Član 34**

Zabranjeno je dodavanje šećera, koncentrovane šire i drugih slatkih materija kljuku, širi i vinu radi njihovog pojačavanja, ako ovim zakonom nije drukčije propisano.

Izuzetno od stava 1 ovog člana, proizvođačima vina iz određenog regiona može se dozvoliti dodavanje šećera (saharoze) ili koncentrovane šire kljuku, širi i vinu u vrenju radi povećanja sadržaja alkohola u vinu kada je zbog loših vremenskih uslova, sadržaj šećera u grožđu niži od prosječnog sadržaja šećera za taj region i vrstu vina.

Pojačavanje vina dozvoljeno je najviše 2 vol%, sa tim da sadržaj alkohola u takvom vinu ne smije biti veći od 12.5 vol%.

Primjenom enoloških postupaka isključuje se dodavanje vode, osim u slučaju posebne tehnološke potrebe.

Primjenom enoloških postupaka isključuje se dodavanje alkohola, osim za dobijanje šireod svježeg grožđa čije je vrenje zaustavljeno dodavanjem alkohola, likerskog vina, pjenušavog vina, vina pojačanog za destilaciju i biser vina.

Sok od grožđa i koncentrovani sok od grožđa ne smiju se prerađivati u vino ni dodavati vinu.

Zabranjeno je pretjerano presovanje grožđa.

Zabranjena je ponovna fermentacija komine, osim za destilaciju.

Procjenu potrebe dodavanja šećera ili koncentrovane šire u skladu sa stavom 2 ovog člana vršiakreditovana laboratorija, koje ovlasti Ministarstvo (u daljem tekstu:ovlašćeno lice).

Pojačavanje vina vrši se na predlog ovlašćenog lica.

**Zabrane**

**Član 35**

Vina sa zaštićenom oznakom porijekla i vina za zaštićenom oznakom geografskog porijekla ne smiju se dokisjeljavati, otkiseljavati, pojačavati niti doslađivati.

Zabranjeno je povećavati količinu kljuka, šire ili vina dodavanjem alkohola, vode, šećera, kiseline, vinskog taloga, koncentrovane šire, suvog grožđa i drugih materija.

Zabranjeno je miješati:

- kljuk, širu ili vino od plemenite vinove loze sa proizvodima direktno rodnih hibrida,

- zdrava vina sa bolesnim i vinima sa manom,

- bijela vina sa crnim vinima,

- crnogorsko vino sa uvezenim vinima.

**VI. OCJENJIVANJE KVALITETA VINA**

**Ocjena kvaliteta vina**

**Član 36**

Vino prije stavljanja u promet, mora biti ocijenjeno u skladu sa ovim zakonom.

Ocjena kvaliteta vina obuhvata: fizičko-hemijsku analizu, organoleptičku ocjenu, utvrđivanje geografskog porijekla.

Na osnovu izvještaja o ocjeni kvaliteta vina Ministarstvoizdaje dozvolu za stavljanje vina u pometu roku od osam dana od dana dostavljanja izvještaja o izvršenoj ocjeni, odnosno superocjeni kvaliteta vina.

Ukoliko se rješenje o dozvoli, odnosno zabrani stavljanja vina na u promet ne donese u roku iz stava 3 ovog člana, smatra se da je stavljanje vinau prometdozvoljeno.

Listu vina za koja je izdata dozvola za stavljanje u prometsačinjava godišnje Ministarstvo.

Lista iz stava 5 ovog člana objavljuje se u "Službenom listu Crne Gore".

**Zabrana promjena na vinu**

**Član 37**

Na vinu za koje je izdata dozvola za stavljanje u prometne smiju se vršiti nikakve promjene.

Ukoliko se vrše promjene na vinu nakon izdavanja dozvole za stavljanje u promet vino mora biti podvrgnuto ponovnoj ocjeni kvaliteta.

Dozvola za stavljanje u promet rinfuznog vina važi šest mjeseci od dana izdavanja.

**Ovlašćeno lice**

**Član 38**

Laboratorijsku analizu fizičko-hemijskih svojstava vina vrši ovlašćeno lice koje ispunjava uslove u pogledu kadra, opreme i metoda analize.

Ovlašćeno lice dužna je da izvještaj o fizičko-hemijskoj analizi vina dostavi Ministarstvu u roku od sedam dana od dana uzimanja uzoraka.

Izvještaj iz stava 2 ovog člana naročito sadrži:

* ukupnu alkoholnu jačinu izraženu volumenom;
* stvarnu alkoholnu jačinu izraženu volumenom;
* relativnu gustinu (specifičnu težinu);
* ukupni suvi ekstrakt;
* ukupnu kisjelost;
* sadržaj isparljivih kisjelina;
* ukupni sadržaj sumpor dioksida.

Troškovi ocjene kvaliteta vina padaju na teret proizvođača vina.

Ovlašćeno lice koja se bavi proizvodnjom vina, ne smije da ocjenjuje sopstvene proizvode.

Bliže uslove iz stava 1 ovog člana za ovlašćeno lice, način sticanja ovlašćenja, metode analize fizičko-hemijskih svojstava, kvalitet vina i drugih proizvoda od grožđa i bliži sadržaj izvještaja iz stava 3 ovog članapropisuje Ministarstvo.

**Organoleptička ocjena vina**

**Član 39**

Organoleptičku ocjenu vina vrši komisija koju obrazuje Ministarstvo sa liste degustatora.

Listu degustatora utvrđuje Ministarstvo.

Lista degustatora objavljuje se u "Službenom listu Crne Gore".

Na listu degustatora može biti uključeno lice koje je obučeno za organoleptičko ocjenjivanje vina.

Način uzimanja uzoraka za ocjenu kvaliteta vina i način organoleptičkogocjenjivanja vina propisuje Ministarstvo.

**Superocjena**

**Član 40**

 Proizvođač vina može zahtijevati superocjenu kvaliteta vina ako smatra da dobijena ocjena ne odgovara stvarnom kvalitetu vina.

 Ministarstvo je dužno da superocjenu, po zahtjevu iz stava 1 ovog člana, povjeri drugom ovlašćenom pravnom licu odnosno da obrazuje drugu komisiju za organoleptičku ocjenu kvaliteta vina.

 Ocjena iz stava 2 ovog člana je konačna.

 Ako rezultati superocjene ne potvrde prvu ocjenu, troškovi superocjene padaju na teret ovlašćenog lica koje je vršila prvu ocjenu kvaliteta vina.

 Način superocjene vina propisuje Ministarstvo.

**VII.OZNAČAVANJE I PREDSTAVLJANJE VINA**

**Označavanje**

**Član 41**

Pakovanje i označavanje vina i drugih proizvoda od grožđa, vrši proizvođač odnosno uvoznik na osnovu dozvole za stavljanje vina u promet.

Označavanje su sve riječi, podaci, trgovačka imena, zaštitni znak, grafički i slikovni opisi, simboli na ambalaži, dokumentu, etiketi, prstenu ili na vratnoj etiketi, koji prate ili upućuju na vino.

Oznake na ambalaži i etiketi moraju biti lako uočljive, jasne i čitke.

Na etiketi se navode obavezni i fakultativni podaci.

**Obavezni podaci za označavanje vina**

**Član 42**

Etiketa sadrži sljedeće obavezne podatke:

1. naziv proizvoda;
2. oznaku porijekla:
* za vino bez oznake porijekla i bez oznake geografskog porijekla izraz: „vino iz...(naziv države)“, „proizvedeno u...(naziv države)“, „proizvod iz...(naziv države)“;
* za vino sa oznakom porijekla:izraz „zaštićena oznaka porijekla“ ilinaziv zaštićeneoznake porijekla;
* za vino sa oznakom geografskog porijekla: izraz „zaštićena oznaka geografskog porijekla“ ili naziv zaštićeneoznake geografskog porijekla;
1. naziv proizvođača/ punioca/ uvoznika;
2. oznaku nominalne zapremine u ml;
3. stvarnu alkoholnu jačinu u %vol.;
4. sadržaj šećera za pjenušava vina;
5. izraz „dobijeno dodavanjem ugljen dioksida“ za gazirana vina;
6. lot oznaku i serijski broj; i
7. oznaku alergena SO2.

**Fakultativni podaci za označavanje vina**

**Član 43**

Fakultativni podaci na etiketi su:

1. marka;
2. oznaka boje;
3. godina berbe;
4. naziv sorte, pod uslovom da se naziv sorte nalazi na listi sotri OIV ili UPOV ili IBPGR:
5. za vino sa oznakom porijekla i vino sa oznakom geografskog porijekla: za navođenje jedne sorte ili njenog sinonima, od nje mora biti dobiveno najmanje 85% proizvoda, a za navođenje dvije ili više sorti ili njihovih sinonima, od njih mora biti dobiveno 100% proizvoda;
6. za vino bez oznake porijekla i vino bez oznakegeografskog porijekla na čijoj se etiketi nalazi ime jedne ili više sorti ili godina berbe koristi se izraz „sortno vino“ kojem se dodaje ime zemlje;
7. sadržaj šećera kod ostalih kategorija vina;
8. piktogram za oznaku alergena;
9. izrazi koji se odnose na određene proizvodne metode zavina sa oznakom porijekla i vina saoznakom geografskog porijekla: „Cremant“, „fermentisalo u bačvi od ...drveta“, „dozrijevalo u bačvi od ... drveta“, „odležalo u bačvi od ... drveta“, „vrenje u boci“, „vrenje u boci tradicionalnom metodom“, „izborne berbe“, „ledeno vino“ i dr.; (čl.66 555, 607/09)
10. naziv drugog geografskog područja, koje je manje ili veće od područja iz koga potiče oznaka porijekla ili oznakageografskog porijekla;
11. druge oznake, koje ne dovode u zabludu potrošača o geografskom porijeklu, kvalitetu i sastavu vina, sorti grožđa od koje je vino proizvedeno, o nagradama koje je vino osvojilo i dr. Dovođenje u zabludu u smislu stava 1 tačke 9 ovog člana, smatra se opisno ili grafičko (slika, crtež, fotografija i sl.) navođenje područja, odakle ne potiče grožđe od kojeg je proizvedeno vino kao i upotreba riječi "sličan kao, vrsta, tip, stil, postupak, kao" i sl.

Oznaka „Rezerve“ može se koristiti za vino istaknutih organoleptičkih osobina, pri čemu crna vina treba da budu stara najmanje 30 mjeseci od čega 12 mjeseci treba da su flaširana, a bijela i roze vina treba da budu stara najmanje 30 mjeseci od čega šest mjeseci treba da su flaširana.

Oznaka "Arhivsko vino"može se koristiti za vinosa oznakom porijekla i vino saoznakom geografskog porijeklaako su u podrumskim uslovima čuvana pet ili više godina, a od čega najmanje tri godine da su flaširana.

Mlado vino se pod tom kategorijom stavlja u promet do 31. marta godine nakon berbe.

Oznaka "Proizvod organske poljoprivrede" može se koristiti za vino koje je proizvedeno u skladu sa ovim zakonom i zakonom kojim je uređena organska proizvodnja.

Priznanje za kvalitet, odnosno nagrade i medalje mogu se navoditi samo na onoj količini vina koje je nagrađeno.

**Predstavljanje i pakovanje vina**

**Član 44**

Predstavljanjem vina u smislu ovog zakona smatra se svaka informacija koja se upućuje potrošačima putem ambalaže, uključujuću oblik i vrstu flaše.

Vino se u poizvodnji i prometu mora držati u posudama u kojima će sačuvati svoje karakteristike.

Vino sa oznakom porijekla i vino sa oznakom geografskog porijeklapakuje se samo u originalnoj ambalaži od stakla.

Vino u rinfuzi pakuje se u ambalaži koja umjesto zatvarača ima slavinu.

Mirna vina pakuju se u flašama zapremine od 100 ml do 1500 ml (100ml, 185ml, 250ml, 375ml, 500ml, 750ml, 1000ml i 1500ml).

Pjenušava vina pakuju se u flašama zapremine od125 ml do 1500 ml (125ml, 200ml, 375ml, 750ml i 1500ml).

Likerska i aromatizovana vina pakuju se u flašama zapremine od 100 ml do 1500 ml (100ml, 200ml, 375ml, 500ml, 750ml, 1000ml i 1500ml).

Bliži način označavanja, pakovanja i predstavljanja vina i drugih proizvoda od grožđa, propisuje Ministarstvo.

**VIII. PROMET VINA I DRUGIH PROIZVODA OD GROŽĐA**

**Promet**

**Član 45**

Promet grožđai proizvoda od grožđa čine svi postupci sprovedeni nakon konačne proizvodnje grožđa i proizvoda od grožđa, koji nastaju skladištenjem, osim skladištenja radi sopstvenih potreba proizvođača, prevozom i prodajom, kao i njihovim izvozom ili uvozom.

Prometom se smatra i ponuda vina u ugostiteljskim objektima, na turističkim i sličnim manifestacijama, u objektima za proizvodnju vina, na vinskim putevima i u drugim oblicima neposredne ponude krajnjem potrošaču.

**Uslovi za stavljanje u promet**

**Član 46**

U promet se mogu staviti grožđei proizvodi od grožđa koji su proizvedeni u skladu sa ovim zakonom.

Vino se može stavljati u promet samo nakon dobijanja dozvoleMinistarstva za stavljanjeu promet.

Proizvodi og grožđa mogu se stavljati u promet samo u originalnom pakovanju.

Izuzetno od stava 3 ovog člana, proizvođači koji su upisani u Registarmogu proizvode od grožđa prodavati u rinfuznom stanju u objektima u kojima obavljaju proizvodnju, preradu i doradu ili u specijalizovanim prodavnicama.

Vino u rinfuznom stanju koje se prodaje u ugostiteljskim objektima, mora da ima dokumenta o porijeklu vina.

Vino sa zaštićenom oznakom porijekla i vino sa zaštićenom oznakom geografskog porijekla ne smije se prodavati u rinfuznom stanju.

**Odgovornost za kvalitet**

**Član 47**

Za kvalitet vina u prometu odgovoran je proizvođač pod čijim imenom je vino stavljeno u promet, a za uvezeno vino odgovoran je uvoznik.

Ako je vino proizveo jedan proizvođač, a punio drugi proizvođač, za kvalitet vina u prometu odgovoran je proizvođač koji je izvršio punjenje.

Za kvalitet vina koja se prodaju u rinfuzi odgovara prodavac vina.

**Transport vina i drugih proizvoda od grožđa**

**Član 48**

Grožđeiproizvode od grožđa prilikom transporta, radi stavljanja u promet mora da prati otpremnica koja važi samo za tu pošiljku i sadrži podatke o: pošiljaocu, primaocu, prevozniku, mjestu otpreme, proizvodu (opis, količina).

Izuzetno od stava 1 ovog člana otpremnica nije potrebna:

1. za proizvode od grožđa u posudama zapremine veće od 60 litara, za pošiljke:
* grožđa ili šire koje proizvođači grožđa prevoze sami iz svojih vinograda ili drugih objekata koji im pripadaju do objekata za proizvodnju vina na udaljenosti do 40 km;
* grožđa, koje proizvođači grožđa prevoze sami iz njihovih vinograda do objekta za proizvodnju vina primaoca koji je u istoj vinogradarskoj zoni ili ga u njihovo ime prevoze treća lica, osim primaoca na udaljenosti do 40 km;
* vinskog sirćeta;
* kad proizvod ne mijenja vlasnika i kad se prevoz obavlja za proizvodnju vina, obradu, skladištenje ili punjenje;
1. za proizvode u posudama zapremine do 60 litara za pošiljke:
* vina ili soka od grožđa namijenjenog diplomatskim i konzularnimpredstavništvimai sličnim institucijama u okviru odobrenih količina;
* vina ili soka od grožđa za sopstvene potrebe koje nije namijenjeno prodaji;
* vina ili soka od grožđa koje je namijenjeno za upotrebu u avionu, vozu i na brodu;
* proizvoda koji su namijenjen naučnim i tehničkim istraživanjima u količini koja je manja od 1hl;
* komercijalnih uzoraka;
* službenih uzoraka i uzorak za laboratorijsko ispitivanja.

**Uvoz**

**Član 49**

Grožđe i drugi proizvodi od grožđa koji se uvoze moraju da imaju uvjerenje o kvalitetu i porijeklu (certifikat) ovlašćene institucije države izvoza i da ispunjavaju uslove propisane u državi izvoznici.

Uvozena vina iz država sa kojima Crna Gora nema sporazum o priznavanju geografskog porijekla i enoloških postupaka, vino pored uslova iz stava 1 ovog člana, mora da ispunjava i uslove kvaliteta propisane ovim zakonom.

Uvezeno vino i drugi proizvodi od grožđa mogu se staviti u promet za krajnju potrošnju samo u originalnom pakovanju.

Uvezeno vino i drugi proizvodi od grožđamogu se izvoziti, ako je na pratećem dokumentu ili etiketi naznačena zemlja porijekla i ne smiju se označiti kao crnogorski proizvod.

**Izvoz**

**Član 50**

Grožđei proizvodi od grožđa mogu se izvoziti samo ako ispunjavaju uslove propisane ovim zakonom.

Proizvodi iz stava 1 ovog člana koji se izvoze i označavaju kao crnogorski proizvod moraju u cjelini poticati od grožđa proizvedenog na teritoriji Crne Gore i cijeli proces proizvodnje mora biti obavljen na teritoriji Crne Gore.

Proizvodi iz stava 1 ovog člana koji se izvoze moraju imati uvjerenje o kvalitetu i porijeklu, koje izdaje ovlašćeno lice.

U proizvodnji vina i drugih proizvoda od grožđa koji su namijenjeni ugovorenom izvozu u određenu državu, dozvoljeni su, pored postupaka i sredstava utvrđenih ovim zakonom i postupci i sredstva koji su dozvoljeni propisima države uvoznice.

**Zabrana prometa**

**Član 51**

Zabranjen je promet:

- vina i proizvoda od grožđa, koji nijesu proizvedeni od grožđa iz člana21 ovog zakona;

- bolesnih ili pokvarenih vina;

- vina sa manom, osim za dalju preradu;

- vina u kojaje dodata vode, voće, vještačke arome iostaci od prerade vina;

- vina koja nijesu u skladu sa propisanim kvalitetom;

- vina koja su obrađena nedozvoljenim enološkim postupcima i sredstvima;

- vina koja nijesu ocijenjena u skladu saovim zakonom;

- vina koja svojim karakteristikama ne odgovaraju podacima sa etikete;

- vina i proizvoda od grožđakoji nijesu označeniili su neispravno označeni.

**Zabrana prepakivanja**

**Član 52**

Zabranjeno je prepakivanje originalnog pakovanja vina i drugih proizvoda od grožđa i naknadno označavanje, kao i korišćenje, odnosno stavljanje na pakovanje etikete drugog proizvođača bez njegove saglasnosti, kao i prodaja tako označenih proizvoda.

**Miješanje**

**Član 53**

Ukoliko je izvršeno miješanje vina iz različitih regiona iz člana 2 ovog zakona, proizvođač je dužan da sve količine vina koje su se nalazile u njegovom podrumu u vrijeme kada je utvrđeno da je došlo do miješanja, označi kao vino bezoznake porijekla, odnosnoi vino bez oznake geografskog porijekla.

**Naknade**

**Član 54**

Proizvođači, uvoznici i izvoznici plaćaju naknade za:
- zaštituoznake porijekla i oznake geografskog porijekla;

- utvrđivanje kvaliteta vina - analiza fizičkohemijskih svojstava vina;

 - utvrđivanje oznake porijekla i oznake geografskog porijekla i organoleptičku ocjenu vina;

- izdavanje uvjerenja o kvalitetu(sertifikat ) za izvoz i uvoz vina.

Naknada iz stava 1 tačka 1ovog člana, prihod je budžeta Crne Gore.

Naknada iz stava 1 tač. 2 i 4 ovog člana, prihod su ovlašćenog pravnog lica.

Naknada iz stava 1 tačka 3 ovog člana, prihod je komisije za organoleptičku ocjenu.
Visinu naknada iz stava 1 ovog člana propisuje Ministarstvo.

**IX. NADZOR**

**Član 55**

 Nadzor nad sprovođenjem ovog zakona i propisa donesenih na osnovu ovog zakona vrši Ministarstvo.

Inspekcijski nadzor nad sprovođenjem ovog zakona vrši organ uprave nadležan za poslove inspekcijskog nadzora preko inspektora za vino.

**X. KAZNENE ODREDBE**

**Novčane kazne**

**Član 56**

Novčanom kaznom u iznosu od 5000 eura do 10000 eura kazniće se za prekršaj pravno lice ako:

1. sadi, presađuje ili kalemi radi proizvodnje vina sorte koje nijesu na Listi sorti (član 21 stav 2);
2. proizvodi i stavlja u promet grožđe i proizvode od grožđa a nije upisan u vinogradarski registar (član 27, st. 1, 2, 3 i 4);
3. ne obavijesti o promjeni podatakaupisanih u Registar (član 27 stav 8);
4. u proizvodnji vina i drugih proizvoda od grožđa koristi postupke i enološka sredstva koja nijesu dozvoljena (član 33);
5. dodaje šećer, koncentrovanu širu i druge slatke materije, kljuku, širi i vinu radi njihovog pojačavanja (član 34 stav 1);
6. prerađuje i dodaje sok od grožđa i koncentrovani sok od grožđa vinu (član 34 stav 6);
7. pretjerano presuje grožđe, ponovno fermentiše kominu, osim za destilaciju (član 34, st. 7 i 8);
8. dokisjeljava, otkiseljava, pojačava ili doslađuje vina sa oznakom porijekla i vina sa oznakom geografskog porijekla(član 35 stav 1);
9. povećava količinu kljuka, šire ili vina dodavanjem alkohola, vode, šećera, kisjeline, vinskog taloga, koncentrovane šire, suvog grožđa i drugih materija (član 35 stav 2);
10. miješa kljuk, širu ili vino od plemenite vinove loze sa proizvodima direktno rodnih hibrida, zdrava vina sa bolesnim i vinima sa manom, bijela vina sa crnim vinima i crnogorska vina sa uvezenim vinima (član 35 stav 3).

Za prekršaj iz stava 1 ovog člana kazniće se odgovorno lice u pravnom licu novčanom kaznom u iznosu od 500 eura do 2000 eura.

Za prekršaj iz stava 1 ovog člana kazniće se preduzetnik novčanom kaznom u iznosu od 500 eura do 5000 eura.

Za prekršaj iz stava 1 ovog člana kazniće se fizičko lice novčanom kaznom u iznosu od 500 eura do 1000 eura.

**Član 57**

Novčanom kaznom u iznosu od 10000 eura do 20000 eura kazniće se za prekršaj pravno lice ako: :

1. ne vodi evidenciju o berbi, proizvodnji i zalihama (član 28);
2. ne dostavi godišnju prijavu berbe, proizvodnje vina i zaliha proizvoda od grožđa (čl. 29, 30, 31 i 32);
3. stavlja vino u promet bez dozvole za stavljanje vina u promet (član 36 stav 3);
4. vrši promjene na vinu za koje je izdata dozvola za stavljanje u promet bez ponovne ocjene kvaliteta (član 37 st. 1 i 2);
5. ne dostavi izvještaj o fizičkohemijskoj analizi vina (član 38 stav 2);
6. označava vino suprotno čl. 41, 42 i 43 ovog zakona;
7. pakuje vino sa oznakom porijekla i oznakom geografskog porijekla u ambalaži koja nije originalna (član 44 stav 3);
8. stavlja vino u promet prije dobijanja dozvole za stavljanje u promet (član 46 stav 2);
9. vino u rinfuznom stanju prodaje u ugostiteljskim objektima bez dokumenata o porijeklu vina (član 46 stav 4);
10. prodaje vino sa zaštićenom oznakom porijekla i zaštićenom oznakom geografskog porijekla u rinfuznom stanju (član 46 stav 5);
11. uvozi grožđe i proizvode od grožđa bez uvjerenja o porijeklu i kvalitetu (član 49);
12. grožđe i proizvodi od grožđa ne ispunjavaju uslove propisane ovim zakonom (član 50);
13. vrši promet vina, koji je zabranjen (član 51);
14. vrši prepakivanje originalnog pakovanja vina i proizvoda od grožđa i stavlja na pakovanje etikete drugog proizvođača bez njegove saglasnosti (član 52);
15. ne označi vino u skladu sa članom 53 ovog zakona.

 Za prekršaj iz stava 1 ovog člana kazniće se odgovorno lice u pravnom licu novčanom kaznom u iznosu od 500 eura do 2000 eura.

 Za prekršaj iz stava 1 ovog člana kazniće se preduzetnik novčanom kaznom u iznosu od 500 eura do 5000 eura.

 Za prekršaj iz stava 1 ovog člana kazniće se fizičko lice novčanom kaznom u iznosu od 500 eura do 1000 eura.

**XI. PRELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE**

**Rok za donošenje podzakonskih akata**

**Član 58**

Podzakonskih akti za sprovođenje ovog zakona donijeće se u roku od šest mjeseciod dana stupanja na snagu ovog zakona.

Do donošenja propisa iz stava 1 ovog člana primjenjivaće se podzakonski akti donijeti na osnovu Zakona o vinu ("Službeni list RCG", broj 36/07).

**Rok za upis u Registar**

**Član 59**

Proizvođači grožđa i drugih proizvoda od grožđa, koji su do stupanja na snagu ovog zakona bili upisani u Registar proizvođača grožđa i vina kod organa lokalne uprave, dužni su da podnesu zahtjev za upis u Registar u skladu sa članom 27 ovog zakona u roku od osam mjeseci od dana stupanja na snagu ovog zakona.

**Obavljanje poslova**

**Član 60**

Do akreditovanja laboratorije za analizu fizičko-hemijskih svojstava vina, poslove te analize i procjenu potrebe dodavanja šećera ili koncentrovane šireu skladu sa članom 34 stav 9 ovog zakona, vršiće laboratorije koje su te poslove obavljale do stupanja na snagu ovog zakona.

**Prestanak važenja propisa**

**Član 61**

Danom stupanja na snagu ovog zakona prestaje da važi Zakon o vinu ("Službeni list RCG", broj 36/07).

**Stupanje na snagu**

**Član 62**

Ovaj zakon stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom listu Crne Gore".

**O B R A Z L O Ž E NJ E**

1. **USTAVNI OSNOV ZA DONOŠENJE ZAKONA**

Ustavni osnov za donošenje zakona sadržan je u članu 16 tačka 5 Ustava Crne Gore, kojim je propisano da se zakonom uređuju druga pitanja od interesa za Crnu Goru.

1. **RAZLOZI ZA DONOŠENJE ZAKONA**

Ovim zakonom uređuje se proizvodnja i promet grožđa za proizvodnju vina, proizvodnja i promet vina i drugih proizvoda od grožđa i druga pitanja od značaja za proizvodnju grožđa i proizvoda od grožđa.

S obzirom da su se od donošenja Zakona o vinu("Službeni list RCG", broj 36/07) više puta mijenjali propisi EU u oblasti proizvodnje vina, nije moguće ispuniti obavezu permanentnog usaglašavanja sa evropskim normativima kroz izmjene i dopune postojećih odredbi Zakona o vinu("Službeni list RCG", broj 36/07),već je neophodno donošenje novog zakona.

Donošenjem Zakona o vinu, stvara se osnov za obezbjeđivanje efikasnog funkcionisanja tržišta, fer konkurenciju, očuvanje povjerenja i zaštitu interesa potrošača.

Donošenje Zakona o vinu neophodno je radi:

* uskladjivanja sa propisima EU;
* prihvatanja obaveza koje proističu iz članstva u OIV (International Organization of Vine and Wine) 06. mart 2007.
* prihvatanja obaveza koje proističu iz članstva u WTO (World Trade Organization) - TRIPS sporazum;
* uspostavljanja medjunarodnih normi koje će omogućiti:
* kontrolu proizvodnje i kontrolu kvaliteta proizvoda;
* poštenu međunarodnu trgovinu;
* zaštitu prava potrošača;
* sprečavanje prevara;
* usklađivanje kriterijuma za dodjelu i zaštitu oznaka porijekla i oznaka geografskog porijekla s ciljem njihove međunarodne zaštite.
1. **USAGLAŠENOST SA PRAVNOM TEKOVINOM EVROPSKE UNIJE I POTVRĐENIM MEĐUNARODNIM KONVENCIJAMA**

Prilikom izrade teksta zakona korišćeni su sljedeći EU propisi:

**32013R1308**

Regulativa Evropskog parlamenta i Savjeta Evropske unije (EU) br. 1308/2013 o uspostavljanju zajedničke organizacije tržišta poljoprivrednih proizvoda i stavljanju van snage regulativa Savjeta (EEZ) br. 922/72, (EEZ) br. 234/79, (EZ) br. 1037/2001 i (EZ) br. 1234/2007;

**Regulation (EU) No 1308/2013 of the European Parliament and of the Council of 17 December 2013 establishing a common organisation of the markets in agricultural products and repealing Council Regulations (EEC) No 922/72, (EEC) No 234/79, (EC) No 1037/2001 and (EC) No 1234/2007**

Djelimično usklađeno / partly harmonized

32009R0491

Regulativa Savjeta (EC) br. 491/2009 o izmjeni Regulative (EC) br. 1234/2007 o uspostavljanju zajedničke organizacije poljoprivrednih tržištai o posebnim odredbama za određene poljoprivredne proizvode (Regulativa o jedinstvenom ZOT-u)

**Council Regulation (EC) No 491/2009 of 25 May 2009 amending Regulation (EC) No 1234/2007 establishing a common organisation of agricultural markets and on specific provisions for certain agricultural products (Single CMO Regulation)**

Djelimično usklađeno / partly harmonized

32009R0436

RegulativaEvropske Komisije (EC) br. 436/2009 o utvrđivanju detaljnih pravila za primjenu Regulative Savjeta (EC) br. 479/2008 u pogledu vinogradarskog registra, obveznih izjava i prikupljanja informacija za praćenje tržišta vina, dokumenata koji prate pošiljke proizvoda od grožđa i vina i evidencija koje se vode u vinskom sektoru

**Commission Regulation (EC) No 436/2009 of 26 May 2009 laying down detailed rules for the application of Council Regulation (EC) No 479/2008 as regards the vineyard register, compulsory declarations and the gathering of information to monitor the wine market, the documents accompanying consignments of wine products and the wine sector registers to be kept**

Djelimično usklađeno / partly harmonized

32009R0606

Regulativa Evropske Komisije (EC) br. 606/2009 o utvrđivanju određenih detaljnih pravila za primjenu Regulative Savjeta (EC) br. 479/2008 u pogledu kategorija proizvoda od vinove loze, enoloških postupaka i primjenjivih ograničenja

**Commission Regulation (EC) No 606/2009 of 10 July 2009 laying down certain detailed rules for implementing Council Regulation (EC) No 479/2008 as regards the categories of grapevine products, oenological practices and the applicable restrictions**

Djelimično usklađeno / partly harmonized

32009R0607

Regulativa Evropske Komisije (EC) br. 607/2009o utvrđivanju određenih detaljnih pravila za primjenuRegulative Savjeta (EC) br. 479/2008 u pogledu zaštićenih oznaka porijekla i oznaka geografskog porijekla, tradicionalnih izraza, označavanja i predstavljanja određenih proizvoda u sektoru vina

**Commission regulation (EC) No 607/2009 of 14 July 2009 laying down certain detailed rules for the implementation of Council Regulation (EC) No 479/2008 as regards protected designations of origin and geographical indications, traditional terms, labelling and presentation of certain wine sector products**

Djelimično usklađeno / partly harmonized

1. **OBJAŠNJENJE OSNOVNIH PRAVNIH INSTITUTA**

Ovim zakonom uređuju se pitanja koja se odnose na pravila proizvodnjei prometa vinskog grožđa i proizvoda od grožđa, vođenje evidencije u vinogradarsko-vinarskom sektoru,kontrolu kvaliteta,označavanje, nadzor i kaznene odredbe.

U okviru poglavlja I.dat je osnov za rejonizaciju crnogorskog vinogradarskog područja i značenje izraza upotrijebljenih u ovom zakonu.

U poglavlja II.definisane su, vrste proizvoda od grožđa, kojih ima ukupno sedamnaest. Definicije vrstaproizvoda od grožđabitan su strukturni element na tržištu zbog određivanja standarda i pružanja potrošačima odgovarajućih podataka o proizvodu.Ovo je jedna od suštinskih izmjena u odnosu na postojeći Zakon o vinu, koja se reflektuje na odredbe iz poglavlja VII. “Označavanje i predstavljanje vina”. Kvalitetne kategorije svih vrsta vina su: vino sa oznakom porijekla (PDO), vino sa oznakom geografskog porijekla (PGI) ili vino bez PDO/PGI.

U okviru poglavlja III. jasnimidetaljnimodredbamaokarakteristikama proizvoda koja nose oznaku porijekla ili oznaku geografskog porijekla i načinu sticanja odobrenja za korišćenje tih oznaka, obezbjeđujuseuslovizasticanjezaštiteinteresapotrošača i proizvođača, nesmetano funkcionisanje tržišta za te proizvode i za promovisanje kvaliteta proizvoda sa određenog područja.

U okviru poglavlja IV.definisani su uslovizaproizvodnjuvinskog grožđa i proizvoda od grožđa. Propisana je obaveza upisa u vinogradarski registar za sve subjekte, koji grožđe i proizvode od grožđa stavljaju u promet. Takođe, propisana je i obaveza vođenja evidencije i dostavljanja podataka Ministarstvu o berbi, proizvodnji vina i o zalihama vina.

U poglavlju V. navedena su pravila korišćenja enoloških postupaka radi omogućavanja vinifikacije, čuvanja ili poboljšanja vina, kao i ograničenja i zabrane određenih tehnoloških postupaka u proizvodnji vina.

U poglavlju VI. uređena su pitanja koja se odnose na ocjenu kvaliteta vina. Vino, prije stavljanja u promet podliježe obaveznom ispitivanju i utvrđivanju kvaliteta. Ocjena kvaliteta vina оbuhvata: fizičko-hemijsku analizu, organoleptičku ocjenu i utvrđivanje geografskog porijekla.

U okviru poglavlja VII.jasno i detaljno navedeni su obavezni i fakultativni podaci za označavanje vina na etiketi. Propisane su i nominalne vrijednosti zapremine flaša za mirna, pjenušava i likerska vina.

U poglavlju VIII. uređena su pitanja koja se odnose na stavljanje u promet grožđa i proizvoda od grožđa. Vino se može staviti u promet samo nakon dobijanja dozvole za stavljanje u promet, i to u originalnom pakovanju. Definisana je odgovornost za kvalitet vina, obavezna prateća dokumenta u prometu vina, zabrana prometa vina u određenim okolnostima (neadekvatno označavanje, kvalitet, prepakivanje, miješanje vina) i naknade za utvrđivanje kvaliteta i izdavanje sertifikata.

Nadzor nad sprovođenjem ovog zakona i propisa donesenih na osnovu ovog zakona vrši Ministarstvo.

Inspekcijski nadzor nad sprovođenjem ovog zakona vrši organ uprave nadležan za poslove inspekcijskog nadzora preko inspektora za vino.

Kaznenim odredbama utvrđeni su prekršaji za radnje izvršene protivno odredbama ovog zakona, kao i kazne za izvršeni prekršaj.

1. **PROCJENA FINANSIJSKIH SREDSTAVA ZA SPROVOĐENJE OVOG ZAKONA**

Za sprovođenje ovog zakona nije potrebno dodatno obezbjeđivati finansijska sredstva iz budžeta Crne Gore.