PRILOG

*Smjernica o vođenju ulaznIH i izlaznIH registArA*

*- (podrumske evidencije)*

*Sve fizičke ili pravne osobe koje drže proizvode od grožđa i vina u bilo kakve poslovne ili komercijalne svrhe trebaju, prema članku 29. Zakona o vinu (NN 32/2019) voditi ulazne i izlazne registre. Fizičke ili pravne osobe koje drže vinske proizvode u poslovne ili komercijalne svrhe, a posebno proizvođači grožđa, proizvođači vina, prerađivači, punitelji boca i trgovci moraju za te proizvode voditi ulazne i izlazne registre (u daljnjem tekstu: registri) u skladu s člancima 28. i 29. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2018/273 i poglavljem IV. Provedbene uredbe Komisije (EU) 2018/274.*

|  |
| --- |
| *Ulazni i izlazni registri vode se za sljedeće kategorije proizvoda od grožđa, mošta i vina:* |
| *– vino**– mlado vino u fermentaciji**– likersko vino**– pjenušavo vino**– kvalitetno pjenušavo vino**– kvalitetno aromatično pjenušavo vino**– gazirano pjenušavo vino**– biser vino**– gazirano biser vino* | *– mošt**– djelomično fermentirani mošt**– djelomično fermentirani mošt ekstrahiran iz prosušenog grožđa**– koncentrirani mošt**– rektificirani koncentrirani mošt**– vino od prosušenog grožđa**– vino od prezrelog grožđa i**– vinski ocat.* |
| *Obveznici vođenja registra članka vode i evidencije ulaza i izlaza grožđa, mošta i vina.* |
| *U vođenju ulaznog i izlaznog registra kod kategorija proizvoda uzimaju se u obzir:**– gubitci do kojih dolazi prilikom skladištenja, zbog isparavanja ili postupaka prerade te zbog postupaka u promjenama kategorije proizvoda**– osobna potrošnja proizvođača i njegove obitelji i**– moguće slučajne promjene količine proizvoda.* |
| *Obveznici vođenja ulaznog i izlaznog registra iz stavka 1. ovoga članka moraju ulazni i izlazni registar te dokumente o postupcima koji su u njima zabilježeni čuvati najmanje pet godina nakon zatvaranja računa na koje se odnose.* |

*Pravilnik o registru vinograda, obveznim izjavama, pratećim dokumentima, podrumskoj evidenciji i proizvodnom potencijalu (NN 48/2014, 83/14, 147/14, 110/16 i 127/17) propisuje detalje koji se vode u podrumskoj evidenciji ulaza i izlaza vinskih proizvoda.*

*U podrumskoj evidenciji bilježe se količine svake serije proizvoda te svi postupci navedeni u Pravilniku. Navedene osobe moraju imati i dokument koji je pratio pošiljku ili bilo koji drugi komercijalni dokument, za svaki unos ulaznih i izlaznih količina proizvoda (npr. račun za kupljeno grožđe, račun za prodano vino i sl.). Podrumska evidencija vodi se odvojeno za svaki objekt u kojemu se drže proizvodi od grožđa i vino.*

*Podrumska evidencija vodi se u pisanom obliku, i to elektronički ili na fiksnim, brojevima uzastopno označenim, listovima (knjiga podrumske evidencije s numeriranim stranicama).*

*Proizvodi koji se unose u podrumsku evidenciju vode se odvojeno, i to:*

* *za svaku kategoriju proizvoda od grožđa i vina (prema kategorijama iz Zakona, vino, mlado vino, likersko vino, pjenušavo vino, mošt i sl.);*
* *za svako vino sa zaštićenom oznakom izvornosti i*
* *za proizvode namijenjene preradi u takvo vino (stolno vino, kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom i sl.).*

*Podaci koji se upisuju u podrumske evidencije: za svaki ulaz i izlaz proizvoda upisuju se datum postupka; stvarna količina koja je ušla ili izašla, izražena u kilogramima ili litrama; proizvod o kojemu je riječ; upućivanje na dokument koji prati ili je pratio pošiljku o kojoj je riječ.*

*U podrumsku evidenciju upisuju se i spremnici za skladištenje proizvoda i njihov nominalni obujam. Za spremnike od 600 litara ili manje, koji su napunjeni istim proizvodom i uskladišteni u istoj seriji, može se označiti serija kao cjelina, a ne pojedinačni spremnici, s tim da serije moraju biti međusobno jasno odvojene. Postupci koji se navode u podrumskim evidencijama Upisuju se svi postupci koji se provode na proizvodima od grožđa i vina.*

*Obavezno se upisuju: povećanje alkoholne jakosti; dokiseljavanje; otkiseljavanje; doslađivanje; miješanje i/ili kupažiranje; punjenje u boce; destilacija; proizvodnja svih kategorija pjenušavog vina, biser vina i gaziranog vina; proizvodnja likerskoga vina; proizvodnja koncentriranog mošta, rektificiranog ili nerektificir- anog; obrada ugljenom za enološku upotrebu; tretiranje kalijevim ferocijanidom; pojačavanje vina za destilaciju; ostali postupci koji uključuju dodavanje alkohola; prerada u proizvod bilo koje kate- gorije, ponajprije u aromatizirano vino; elektrodijaliza ili tretiranje ionskim izmjenjivačima zbog stabilizacije tartarata; dodavanje dimetil-dikarbonata (DMDC) vinu; upotreba hrastovog „čipsa“ u proizvodnji vina; djelomično dealkoholiziranje vina; bistren- je jestivom želatinom, biljnim proteinima pšenice ili graška, ribljim mjehurom, kazeinom i kalij-kazeinatom; dodavanje lizozima; eksperimentalna primjena novih enoloških postupaka i dodavanje sumporovog dioksida, kalijeva bisulfita ili kalij-metabisulfita.*

*Za svaki postupak moraju biti navedeni podaci: vrsta postupka i datum provedbe postupka, količina upotrijebljenog proizvoda, količina proizvoda dobivena postupkom, količina proizvoda upotrijebljenog za povećanje alkoholne jakosti, dokiseljavanje i otkiseljavanje, opis proizvoda prije i poslije postupka, oznake na spremnicima u kojima su bili proizvodi upisani u podrumsku evidenciju prije postupka i u kojima su nakon postupka, u slučaju punjenja u boce, broj napunjenih boca i njihov sadržaj, ime i adresa punitelja pri punjenju boca po ugovoru. Podrumske evidencije pjenušavih vina Za svaku kupažu (cuvée) upisuje se datum pripreme, datum punjenja u boce, volumen i opis kupaže (cuvéea), kao i stvarna i potencijalna alkoholna jakost svakog sastojka kupaže (cuvéea), količina tiražnog likera, količina ekspedicionog likera, broj napunjenih boca uz navođenje vrste pjenušavog vina prema sadržaju preostalog šećera, ako je taj podatak na etiketi.*

*Podrumske evidencije likerskih vina Za proizvodnju likerskog vina za svaku seriju treba upisati sljedeće podatke: datum dodavanja bilo kojeg proizvoda navedenog u točki 3., podtočkama (e) i (f) Priloga V. Pravilnika o kategorijama proizvoda od grožđa i vina, enološkim postupcima i ograničenjima te vrstu i volumen dodanog proizvoda. Pojedinačna podrumska evidencija i računi Vlasnik podrumske evidencije mora voditi pojedine evidencije ili račune ulaznih i izlaznih količina sljedećih proizvoda koje drži za bilo koje svrhe, uključujući one koje su namijenjene upotrebi u vlastitim prostorijama: saharoze, koncentriranog mošta, rektificiranog koncentriranog mošta, proizvoda koji se upotrebljavaju za dokiseljavanje, proizvoda koji se upotrebljavaju za otkiseljavanje, žestokih alkoholnih pića dobivenih destilacijom vina.*

*Pojedine podrumske evidencije i računi iskazuju se odvojeno za svaki proizvod: pri ulazu ime ili naziv poduzeća i adresa dobavljača, količina proizvoda, datum ulaza proizvoda, a pri izlazu količina proizvoda, datum korištenja ili izlaza proizvoda, a po mogućnosti i ime ili naziv poduzeća i adresa primatelja.*

*Dozvoljena odstupanja i gubici*

*U prijevozu vina i drugih proizvoda od grožđa i vina kao otvorene robe (rinfuza) dozvoljena su sljedeća odstupanja od podataka navedenih na pratećem dokumentu:*

*– za ukupnu ili stvarnu alkoholnu jakost odstupanje od ± 0,2 % vol.;*

*– za gustoću odstupanje od ± 0,0006;*

*– za sadržaj šećera odstupanje od ± 3 %;*

*– 1,5 % od ukupne neto-količine.*

*U proizvodnji proizvoda od grožđa i vina priznaju se sljedeći gubici (manjkovi):*

*– međuproizvodi u procesu proizvodnje – do 1,7 %;*

*– pjenušava vina u boci – do 17,5 %;*

*– gotovi proizvodi u rinfuzi – do 10 %;*

*– gotovi proizvodi u boci – do 12,5 %;*

*– dokumentirani skladišni i transportni gubici – do 0,5 %.*

*Gubici veći od navedenih prouzročeni nezgodama priznaju se samo ako su evidentirani zapisnikom nadležnoga vinarskog inspektora.*

*Rokovi za upise u podrumske evidencije*

*Za ulazne količine proizvoda prvi radni dan nakon primitka, odnosno odmah ako se koriste isti dan.*

*Za postupke koji se navode u podrumskim evidencijama prvi radni dan nakon postupka, odnosno odmah za pojačavanje.*

*Za izlazne količine proizvoda najkasnije treći radni dan nakon otpreme.*

*Podrumska evidencija otvara se 1. 08. i zaključuje se 31. 07. iduće godine.*

*Do dana 31. srpnja moraju se zaključiti evidencije ulaznih i izlaznih količina (godišnja bilanca stanja.) Inventura zaliha mora se sastaviti u okviru godišnje bilance stanja. Postojeće zalihe upisuju se u novu podrumsku evidenciju kao ulaz na dan nakon godišnje bilance. Ako godišnja bilanca pokazuje razlike između teoretskih zaliha i stvarnih zaliha, to se mora iskazati u zaključenim knjigama. Popratni dokumenti i potrebne kopije moraju se čuvati najmanje pet godina od kraja kalendarske godine tijekom koje su ispunjeni. Podrumske evidencije i dokumenti o postupcima koji su u njima opisani moraju se čuvati najmanje pet godina nakon što se zatvore pojedinačne podrumske evidencije na koje se oni odnose.*

*Vođenje ulaznog i izlaznog registra (ranije: podrumske evidencije) je obveza prema članku 29. Zakona o vinu (NN 32/2019), a do donošenja novog podzakonskog Pravilnika, svaki proizvođač je mora voditi na način da sadržava podatke prema sadržaju obrazaca objavljenih uz Pravilnik o registru vinograda, obveznim izjavama, pratećim dokumentima, podrumskoj evidenciji i proizvodnom potencijalu (NN 48/2014, 83/14, 147/14, 110/16 i 127/17).*









PRIMJERI OBRAZACA

***PODRUMSKE EVIDENCIJE***

Tablica 1.

**EVIDENCIJA O ENOLOŠKIM POSTUPCIMA I SREDSTVIMA**

**KORIŠTENIM U PROIZVODNJI VINA I DRUGIH PROIZVODA OD GROŽĐA I VINA**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Datum* | *Postupak* | *Korišteno sredstvo* | *Količina u kg ili hl i oznaka* *posude u kojoj se proizvod* *nalazi prije tretiranja* | *Opis ili sadržaj* *parametra* *prije tretiranja* | *Opis ili sadržaj* *parametra* *poslije tretiranja* | *Količina u kg ili hl i oznaka* *posude u kojoj se proizvod* *nalazi poslije tretiranja* | *Namjena po kakvoći* *(šifra i naziv)* | *Napomena* |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

* podaci moraju biti uneseni u roku 3 dana po okončanju postupka ili korištenja sredstva

Tablica 2.

**EVIDENCIJA PUNJENJA I PRENAMJENE PROIZVODA**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Datum | Naziv proizvoda | Ukupna količina |  | Ukupna količina po zapreminama koja se puni (npr. 1l, 0,75l…) | Prenamjena | proizvoda |
|  | (šifra i kategorija) | koja se puni |  |  |  |  |  |  |  |  | Ukupna kol. (hl) | Naziv proizvoda |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

- podaci moraju biti uneseni najkasnije idući radni dan

Tablica 3.

**EVIDENCIJA ULAZA GROŽĐA, MOŠTA VINA I DRUGIH PROIZVODA OD GROŽĐA I VINA**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Datum | Količina u t (ili kg) ili hl | Naziv i šifra sorte grožđa | Mošt po boji i naziv i šifra sorte | Vino po boji i naziv i kategorija namjene | Ostali proizvodi - naziv |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

 - podaci moraju biti uneseni najkasnije idući radni dan

Tablica 4.

**EVIDENCIJA IZLAZA GROŽĐA, MOŠTA VINA I DRUGIH PROIZVODA OD GROŽĐA I VINA**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Datum | Količina u t (ili kg) ili hl | Naziv i šifra sorte grožđa | Mošt po boji i naziv i šifra sorte | Vino po boji i naziv i kategorija namjene | Ostali proizvodi - naziv |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

- podaci moraju biti uneseni najkasnije idući radni dan