

РЕГИОНАЛНА АГЕНЦИЈА ЗА РАЗВОЈ ИСТОЧНЕ СРБИЈЕ



**Препоруке источне Србије за вински сектор
и сектор производње ракија (јаких алкохолних пића)
у процесу придруживања Србије ЕУ**

Зајечар, новембар, 2015. година

Пројекат подржава



FONDACIJA ZA OTVORENO DRUŠTVO, SRBIJA
OPEN SOCIETY FOUNDATION, SERBIA

О Пројекту

Процес приступања Србије чланству Европске уније улази у завршну фазу. Познато је колики је за Србију суштински и дугорочни значај приступних преговора ЕУ, па тиме и за регион источне Србије. Процес приступања је важан и са аспекта прилагођавања променама које ће следити. Приступање ЕУ носи са собом не само могућности него и претње јер ће се неким секторима, пословима, бизнисима, као и самим грађанима знатно променити услови рада и пословања. Неучествовање, незаинтересованост и непознавање процеса придруживања представља, такође, потенцијални проблем за будући развој целог региона. Свесни ових чињеница, РАРИС – Регионална агенција за развој источне Србије је априла 2015-те године покренула иницијативу „Источна Србија на путу ка ЕУ“.

Циљеви ове иницијативе су: унапређење разумевање процеса ЕУ интеграција и тиме посредно припрема за само чланство у ЕУ; шире мобилисање регионалних актера, артикулисање ставова и фацититирање њиховог учешћа у процесу преговора; заступање кључних интереса региона у процесу преговарања кроз представљање већ формулисаних ставова као и дефинисање додатних ставова региона по приоритетним темама.

РАРИС је формирао и проширио „Регионалну ЕУ платформу“ као механизам формулисања ставова, интереса и критика локалних актера везаних за процес придруживања и интересе региона. У Регионалној ЕУ платформи учествује више од 40 представника ОЦД-а, професионалних удружења, локалних развојних институција, регионалне развојне институције, МСП сектора и његових асоцијација, локалних органа власти, медија, локалних образовних институција из Борског управног округа и Зајечарског управног округа. Регионална ЕУ платформа је дефинисала две кључне тематске области за источну Србију, које су одабране на бази приоритета Регионалне стратегије развоја источне Србије, и то су: (1) Пољопривреда и рурални развој (2) Животна средина. За сваку од ових приоритетних области формирана је посебна радна група која је уз помоћ консултаната дефинисала препоруке источне Србије у процесу придруживања ЕУ.

САДРЖАЈ

УВОД	3
1. ЕУ ПРОПИСИ КОЈИМА СЕ УРЕЂУЈЕ ВИНСКИ СЕКТОР И СЕКТОР ПРОИЗВОДЊЕ РАКИЈА (ЈАКИХ АЛКОХОЛНИХ ПИЋА)	4
1.1. ОСНОВНИ ЕУ ПРОПИСИ ЗА ВИНА	4
1.2. ОСНОВНИ ЕУ ПРОПИСИ ЗА ЈАКА АЛКОХОЛНА ПИЋА	4
2. ПРЕГЛЕД СТАЊА ВИНСКОГ СЕКТОРА И СЕКТОРА ПРОИЗВОДЊЕ РАКИЈА (ЈАКИХ АЛКОХОЛНИХ ПИЋА)	5
2.1. ПРЕГЛЕД СТАЊА ВИНСКОГ СЕКТОРА	5
2.1.1. ОПТШИ ПРЕГЛЕД СТАЊА	5
2.1.2. КАРАКТЕРИСТИКЕ ВИНОГРАДАРСТВА И ВИНАРСТВА ИСТОЧНЕ СРБИЈЕ	8
2.1.2.1. Књажевачки виноградарски рејон	8
2.1.2.2. Виноградарски рејон Неготинска Крајина	10
2.2. ПРЕГЛЕД СТАЊА СЕКТОРА ПРОИЗВОДЊЕ РАКИЈЕ (ЈАКИХ АЛКОХОЛНИХ ПИЋА) И СЕКТОРА ВОЂАРСТВА	13
2.2.1. ПРЕГЛЕД СТАЊА ПРОИЗВОДЊЕ РАКИЈЕ	13
2.2.2. ПРЕГЛЕД СТАЊА ВОЂАРСКЕ ПРОИЗВОДЊЕ	14
3. ЕВРОПСКЕ ИНТЕГРАЦИЈЕ У ОБЛАСТИ ПОЉОПРИВРЕДЕ И РУРАЛНОГ РАЗВОЈА СА ОСВРТОМ НА ВИНСКИ СЕКТОР И СЕКТОР ПРОИЗВОДЊЕ РАКИЈА (ЈАКИХ АЛКОХОЛНИХ ПИЋА)	15
3.1. ЗАЈЕДНИЧКА ПОЉОПРИВРЕДНА ПОЛИТИКА (ЗПП) ЕУ 2014-2020	15
3.1.1. ДИРЕКТНА ПЛАЋАЊА	15
3.1.2. ОРГАНИЗАЦИЈА ЗАЈЕДНИЧКОГ ТРЖИШТА	15
3.1.3. РУРАЛНИ РАЗВОЈ	18
3.2. ПРЕГОВОРИ ЗА ПРИСТУПАЊЕ ЕВРОПСКОЈ УНИЈИ	19
4. УСКЛАЂЕНОСТ ДОМАЋЕГ ЗАКОНОДАВСТВА СА ЕУ РЕГУЛАТИВОМ И ДОСТИГНУТИ ЕУ СТАНДАРДИ	21
4.1. УСКЛАЂЕНОСТ ДОМАЋЕГ ЗАКОНОДАВСТВА СА ЕУ РЕГУЛАТИВОМ И ДОСТИГНУТИ ЕУ СТАНДАРДИ У ВИНСКОМ СЕКТОРУ	21
4.2. УСКЛАЂЕНОСТ ДОМАЋЕГ ЗАКОНОДАВСТВА СА ЕУ РЕГУЛАТИВОМ И ДОСТИГНУТИ ЕУ СТАНДАРДИ У СЕКТОРУ ПРОИЗВОДЊЕ РАКИЈА (ЈАКИХ АЛКОХОЛНИХ ПИЋА)	21
5. ЗАКЉУЧЦИ И ПРЕПОРУКЕ	23
5.1. ОБЕЗБЕДИТИ АДЕКВАТНЕ ПРЕЛАЗНЕ ПЕРИОДЕ У УВОЂЕЊУ ПОЈЕДИНИХ ОБАВЕЗНИХ ЕУ ЗАХТЕВА У СЕКТОРУ ВИНА И СЕКТОРУ ЈАКИХ АЛКОХОЛНИХ ПИЋА И ОМОГУЋИТИ ШТО ЛИБЕРАЛНИЈЕ УСЛОВЕ ЗА ПРОИЗВОДЊУ	23
5.2. ОБЕЗБЕДИТИ ТЕХНИЧКУ И АДМИНИСТРАТИВНУ СИСТЕМСКУ ПОМОЋ У СПОРВОЂЕЊУ ЕУ ОБАВЕЗА ВИНОГРАДАРСКОГ РЕГИСТРА, ОБАВЕЗНИХ ПРИЈАВА, СИСТЕМА ПРАТЕЋИХ ДОКУМЕНАТА И ЕВИДЕНЦИЈА	24
5.3. УСКЛАДИТИ СЕ СА ЕУ РЕГУЛАТИВОМ ЗА ВИНА ПО ПИТАЊУ ПРОИЗВОЂАЧА ВИНА - ФИЗИЧКИХ ЛИЦА/ГАЗДИНСТАВА И „МАЛИХ ПРОИЗВОЂАЧА“ ВИНА	24
5.4. ЗАДРЖАТИ НАЦИОНАЛНУ МЕРУ ПОДСТИЦАЊА ПОДИЗАЊА ВИНОГРАДА ДО УЛАСКА У ЕУ И ПО МОГУЋСТВУ У ОДРЕЂЕНОМ ПЕРИОДУ ПО УЛАСКУ У ЕУ	25
5.5. УСТАНОВИТИ ЗАКОНСКИ ОСНОВ ЗА ЗВАНИЧНО ПРИЗНАВАЊЕ ПРОИЗВОЂАЧКИХ ОРГАНИЗАЦИЈА У ВИНСКОМ СЕКТОРУ, АСОЦИЈАЦИЈА ПРОИЗВОЂАЧКИХ ОРГАНИЗАЦИЈА И МЕЂУГРАНСКИХ ОРГАНИЗАЦИЈА И ИЗВРШИТИ ПРИПРЕМУ ЗА КОРИШЋЕЊЕ ЕУ ФОНДОВА ЗА ВИНО	25
5.6. ОБЕЗБЕДИТИ ПРИЗНАВАЊЕ ГЕОГРАФСКИХ ОЗНАКА НА ЕУ НИВОУ,	26

УСПОСТАВИТИ НОВЕ ОЗНАКЕ И ПРЕПОЗНАТЉИВЕ НАЗИВЕ У ВИНСКОМ СЕКТОРУ И СЕКТОРУ ПРОИЗВОДЊЕ РАКИЈА (ЈАКИХ АЛКОХОЛНИХ ПИЋА)

6. ПРИЛОЗИ	27
6.1. ПРИЛОГ 6.1: ПОДАЦИ О ПРОИЗВОДЊИ И ТРЖИШТУ ГРОЖЂА И ВИНА, КАО И ВОЂА И РАКИЈЕ	27
6.1.1. ПОДАЦИ О ПРОИЗВОДЊИ И ТРЖИШТУ ГРОЖЂА И ВИНА	27
6.1.2. ПОДАЦИ О ПРОИЗВОДЊИ И ТРЖИШТУ ВОЂА И РАКИЈА	30
6.2. ПРИЛОГ 6.2: КАТЕГОРИЈЕ ПРОИЗВОДА ЕВРОПСКЕ УНИЈЕ У ВИНСКОМ СЕКТОРУ И СЕКТОРУ ПРОИЗВОДЊЕ РАКИЈА (ЈАКИХ АЛКОХОЛНИХ ПИЋА)	32
6.2.1. ЕУ КАТЕГОРИЈЕ ПРОИЗВОДА ОД ГРОЖЂА И ВИНА	32
6.2.2. ЕУ КАТЕГОРИЈЕ АРОМАТИЗОВАНИХ ПРОИЗВОДА ОД ВИНА	35
6.2.3. ЕУ КАТЕГОРИЈЕ ЈАКИХ АЛКОХОЛНИХ ПИЋА	35
6.3. ПРИЛОГ 6.3: ПОСЕБНЕ СПЕЦИФИЧНОСТИ ВИНОГРАДАРСКОГ СЕКТОРА ИСТОЧНЕ СРБИЈЕ (КЊАЖЕВАЧКОГ РЕЈОНА И РЕЈОНА НЕГОТИНСКА КРАЈИНА)	44

УВОД

Иако су сектори вина и ракија (јаких алкохолних пића) доста уређени у Републици Србији и усклађени са ЕУ регулативама, јако компликована уређеност ових сектора у Европској унији са једне стране и специфичности уситњених и економски ослабљених произвођача ових сектора у Источној Србији са друге стране намећу потребу посебног сагледавања ових сектора са аспекта будућег приступања Републике Србије чланству Европске уније.

Из наведеног разлога Регионална агенција за развој Источне Србије (РАРИС) је организовала посебну анализу ових осетљивих, али због климатских, земљишних и других услова за ово подручје веома битних сектора и у широку дискусију укључила све актере производње, пласмана и промоције вина и ракије како би се што боље сагледала позиција произвођача вина и ракија Источне Србије по приступању Републике Србије Европској унији.

Као резултат тих дискусија, овом студијом је извршена анализа винског сектора укључујући и анализу виноградарства за Књажевачки виноградарски рејон и рејон Неготинска Крајина, као анализа сектора производње ракије уз анализу одређених параметара воћарске производње. Поред овога, анализирана је и представљена регулисаност поменутих сектора у Европској унији, тренутна усклађеност Републике Србије са ЕУ регулативом, а на основу предствљања ЕУ обавеза и након давања предлога од стране произвођача и стручних лица, као и након вишемесечне дискусије, дефинисани су одређени општи закључци и предлози који би могли помоћи произвођачима вина и ракије из Источне Србије у што бољем прилагођавању начелима и условима заједничког тржишта Европске уније, као и што бољој припреми за коришћење будућих мера помоћи које ће бити доступне кроз ЕУ фондове.

Поред овога, с обзиром да су нека од начела нове реформе заједничке пољопривредне политике (ЗПП) Европске уније од 2014 до 2020. године истицање локалних специфичности, заштита географског порекла, сарадња кроз произвођачке организације, асоцијације и међугранске организације, као и диверзификација у производњи и промоција, претпоставља се да ће ове активности РАРИС-а утицати и на анимирање произвођача вина и ракије да препознају локалне вредности Источне Србије у овим секторима и да валоризују своју производњу како би што боље прошли период транзиције при уласку Републике Србије у Европску унију.

1.

**ЕУ ПРОПИСИ КОЈИМА СЕ УРЕЂУЈЕ ВИНСКИ СЕКТОР И СЕКТОР ПРОИЗВОДЊЕ РАКИЈА
(ЈАКИХ АЛКОХОЛНИХ ПИЋА)**

1.1. ОСНОВНИ ЕУ ПРОПИСИ ЗА ВИНА

Основни ЕУ прописи којима се уређује заједничко тржиште вина, географско порекло и стандарди, политика квалитета и мере помоћи винском сектору и други захтеви су:

- Уредба (ЕУ) бр. 1308/2013 Европског Парламента и Савета, од 17. децембра 2013. године која успоставља заједничку организацију тржишта пољопривредних производа и укида Уредбе Савета (ЕЕК) бр. 992/72, (ЕЕК) бр. 234/79, (ЕК) бр. 1037/2001 и (ЕК) бр. 1234/2007;
- Уредба Комисије (ЕК) 555/2008, од 27. јуна 2008. године која прописује детаљна правила за спровођење Уредбе Савета (ЕК) бр. 479/2008 о заједничкој организацији тржишта вина у погледу програма подршке, трговине са трећим земљама, производног потенцијала и контроле у винском сектору;
- Уредба Комисије (ЕК) бр. 436/2009, од 26. маја 2009. године која прописује детаљна правила за примену Уредбе Савета (ЕК) бр. 479/2008 у погледу Виноградарског регистра, обавезних пријава и прикупљања информација за праћење тржишта вина, пратећих докумената пошиљки винских производа и вођења регистара у винском сектору;
- Уредба Комисије (ЕК) бр. 606/2009, од 10. јула 2009. године која прописује детаљна правила за примену Уредбе Савета (ЕК) бр. 479/2008 у погледу категорија винских производа, енолошких поступака, као и примењивих ограничења;
- Уредба Комисије (ЕК) бр. 607/2009, од 14. јула 2009. године која прописује детаљна правила за спровођење Уредбе Савета (ЕК) број 479/2008 у погледу заштићених ознака географског порекла, традиционалних израза, декларисања и представљања одређених производа у винском сектору и
- Уредба (ЕУ) бр. 251/2014 Европског Парламента и Савета, од 26. фебруара 2014. године о дефинисању, опису, представљању, декларисању и заштити географског порекла ароматизованих производа од вина, као и којом се укида Уредба Европског савета (ЕЕК) бр. 1601/91.

1.2. ОСНОВНИ ЕУ ПРОПИСИ ЗА ЈАКА АЛКОХОЛНА ПИЋА

Основни ЕУ прописи којима се уређује сектор јаких алкохолних пића су:

- Уредба (ЕЗ) бр. 110/2008 Европског парламента и Савета од 15. јануара 2008. године, о дефиницији, опису, представљању, означавању и заштити географских ознака јаких алкохолних пића, на основу које престаје да важи Уредба Савета (ЕЕЗ) број 1576/89;
- Уредба (ЕЗ) бр. 716/2013 Европског парламента и Савета од 25. јула 20013. године, о утврђивању правила за примену Уредбе (ЕЗ) бр. 110/2008 Европског парламента и Савета о дефиницији, описивању, представљању, означавању и заштити географских ознака јаких алкохолних пића.

2. ПРЕГЛЕД СТАЊА ВИНСКОГ СЕКТОРА И СЕКТОРА ПРОИЗВОДЊЕ РАКИЈА (ЈАКИХ АЛКОХОЛНИХ ПИЋА)

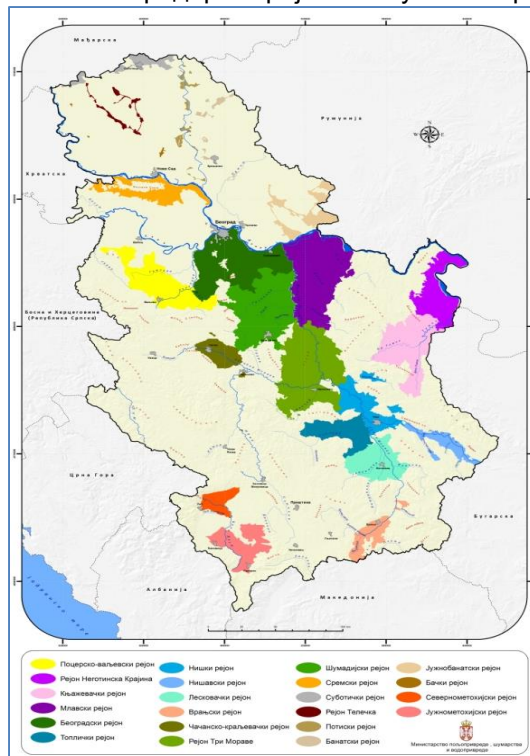
2.1. ПРЕГЛЕД СТАЊА ВИНСКОГ СЕКТОРА

2.1.1. ОПШТИ ПРЕГЛЕД СТАЊА

Ареал гајења винове лозе у Републици Србији се састоји од три виноградарска региона, 22 рејона и 77 виногорја. Та подручја, а пре свега виноградарски рејони и виногорја су одређени као веома повољна подручја за гајење винове лозе и производњу вина са географским пореклом.

Претпоставља се да се на целој територији Републике Србије под виновом лозом налази око 25.000 ha. На основу података прикупљених Пописом 2012, у винородној Србији, без региона Косово и Метохија (на подручју територије АП Косово и Метохија Попис пољопривреде није спроведен), налази се укупно 21.200 ha под виновом лозом. У виноградарском региону Централна Србија винова лоза се гаји на 17.118 ha, а у региону Војводина на 5.032 ha. Од површина под виновом лозом које су обухваћене Пописом 2012, 77,3% се налази у региону Централна Србија, а 22,7% у региону Војводина. Највише винограда се налази у оквиру рејона Три Мораве, а на нивоу општина највише винограда се налази у општини Трстеник. Винске сорте се гаје на 17.483 ha, што чини 75,7% укупних површина под виноградима. Сорте чије је грожђе намењено потрошњи у свежем стању гаје се на укупно 4.667 ha, односно на 24,3% укупних површина под виноградима. У Централној Србији стоне сорте се гаје на чак 30,1% површина под виноградима, док се у Војводини стоне сорте гаје на 16% површина под виноградима.

Мапа 1: Виноградарски рејони Републике Србије

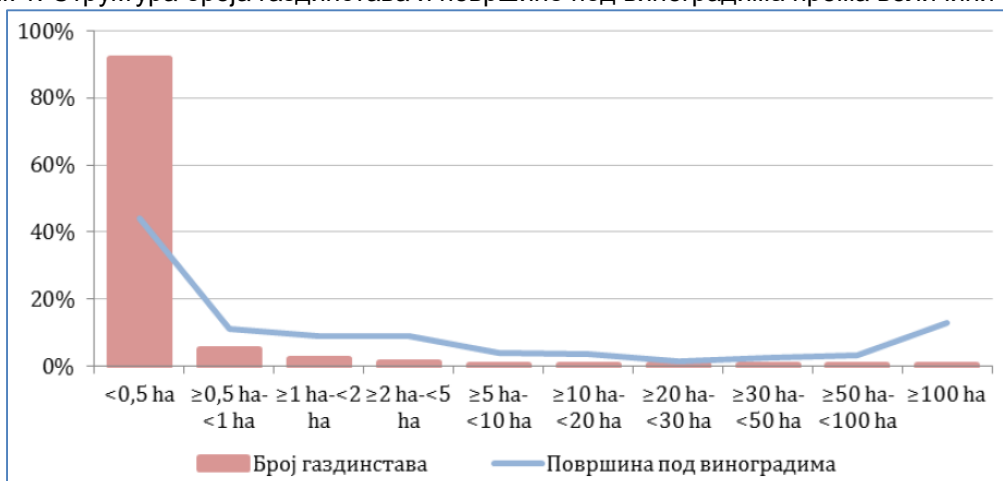


Извор: Виноградарски атлас, 2015

У Републици Србији, производњом грожђа се бави 80.341 пољопривредно газдинство, што је 12,7% од укупног броја газдинстава.

Производња грожђа се претежно обавља на породичним газдинствима, са изузетком неколико великих винарија (бивше друштвене винарије), које поседују сопствене винограде.

График 1: Структура броја газдинстава и површине под виноградима према величини КПЗ (%)

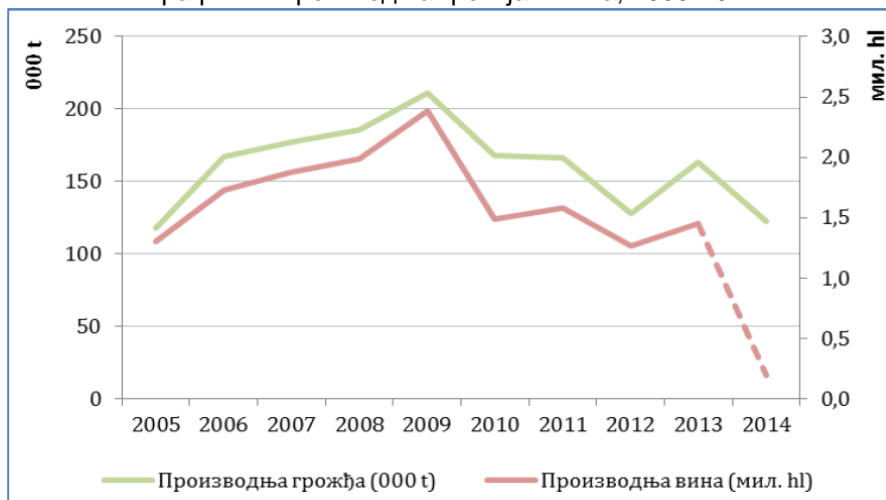


Извор: РЗС, Попис пољопривреде 2012

Највећи број газдинстава са виноградима (око 92%) налази се у групи газдинстава површине до 0,5 ha, која са укупном површином од нешто више од 9.700 ha, има и највеће учешће у укупној површини под виноградима (44%).

У 2014. години произведено је 122,5 хиљада тона грожђа, што је за четвртину мање него претходне године, а што је последица неповољних временских услова за гајење винове лозе, тј. последица развоја болести пламењаче, пепелнице и ботритиса услед великог обима падавина. У односу на просек последњег петогодишњег периода, производња грожђа је у 2014. години била мања за 26,8%.

График 2: Производња грожђа и вина; 2005-2014



Извор: РЗС, Извештај о стању у пољопривреди у Републици Србији у 2014. години, МПЗЖС

Производња вина у последњем петогодишњем периоду бележи тренд смањења. У 2014. години производња вина, која је регистрована у индустрији (што не представља целокупну производњу вина), износила је 198 хиљада хектолитара.

У спољнотрговинској размени Србија има негативан спољнотрговински биланс, како у погледу количина вина, тако и са аспекта вредности промета. У извозу домаћег вина доминирају СЕФТА земље и Руска федерација, а увоз вина је углавном из Републике Македодине и то у расутом стању (ринфуз).

Табела 1: Правци спољнотрговинске размене вина (искључујући ароматизовано вино)
(000 l); 2010-2014

УВОЗ	2010	2011	2012	2013	2014
СЕФТА	26.832	30.236	30.846	21.509	22.415
ЕУ	2.111	2.335	1.817	1.714	2.106
ОСТАЛЕ	107	124	99	75	64
УКУПНО	29.050	32.695	32.762	23.298	24.585
ИЗВОЗ					
СЕФТА	6.032	5.625	4.780	4.335	5.155
ЕУ	1.190	5.556	14.043	2.038	569
ОСТАЛЕ	3.533	3.898	3.894	5.072	6.244
УКУПНО	10.755	15.079	22.717	11.445	11.968
САЛДО					
СЕФТА	-20.800	-24.611	-26.066	-17.175	-17.260
ЕУ	-921	3.221	12.226	324	-1.537
ОСТАЛЕ	3.426	3.774	3.795	4.997	6.180
УКУПНО	-18.295	-17.616	-10.045	-11.853	-12.617

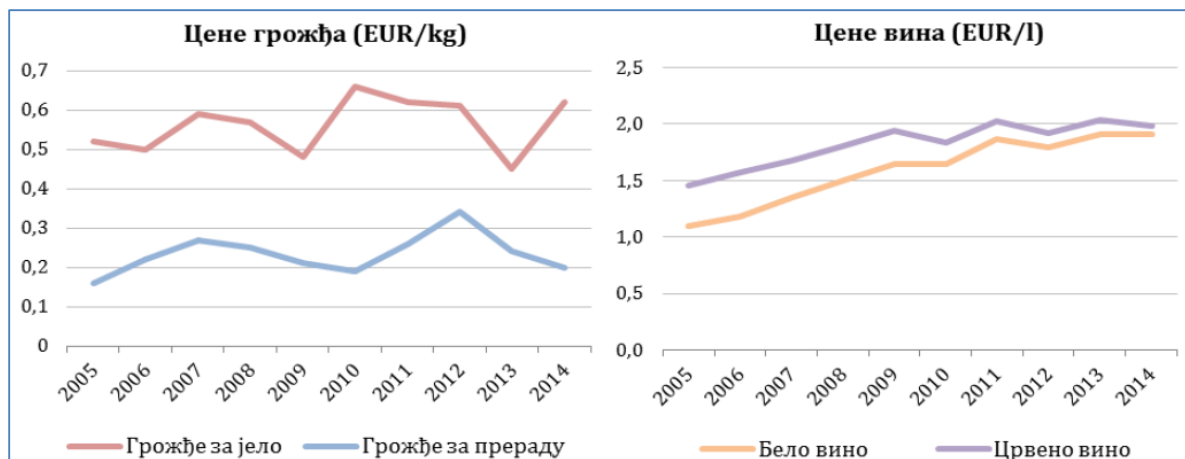
Извор: РЗС, Извештај о стању у пољопривреди у Републици Србији у 2014. години, МПЗЖС

Просечна произвођачка цена грожђа за јело у 2014. години је износила 0,62 EUR/kg, док је просечна произвођачка цена грожђа за прераду у истој години износила 0,20 EUR/kg. У односу на претходну годину, цена грожђа за јело је виша за око 38%, док је цена грожђа за прераду нижа за око 17%, због слабијег квалитета, условљеног лошим временским условима и великом количином грожђа. У односу на последњи петогодишњи период, цена грожђа за јело је виша за 10%, док је цена грожђа за прераду нижа за нешто мање од 20%.

Велику ценовну конкуренцију домаћем грожђу и даље представља грожђе из Републике Македоније, које због смањеног обима заштите, јефтиније радне снаге, могућности остваривања виших приноса без губитка квалитета и сировинског вишка, има у просеку упола нижу цену од цене грожђа произведеног у Србији.

Цене вина у малопродаји имале су растући тренд, а у 2014. години је дошло до стагнирања и мањег пада цена. У 2014. години цена белог вина у малопродаји износила је, као и у 2013. години, 1,91 EUR/l, што је за 7,7% виша цена од просека периода 2009-2013, који износи 1,7 EUR/l. Просечна цена црвеног вина у 2014. години била је на нивоу од 1,98 EUR/l, што је за 2,9% нижа цена у односу на 2013. годину, али је за 1,3% виша од просечне цене у периоду 2009-2013 (1,95 EUR/l).

График 3: Откупне цена грожђа (EUR/kg) и малопродајне цене вина (EUR/l); 2005-2014



Извор: РЗС, Извештај о стању у пољопривреди у Републици Србији у 2014. години, МПЗЖС

2.1.2. КАРАКТЕРИСТИКЕ ВИНОГРАДАРСТВА И ВИНАРСТВА ИСТОЧНЕ СРБИЈЕ

2.1.2.1. Књажевачки виноградарски рејон

Књажевачки рејон се налази на простору око горњег тока реке Тимок и окружен је планинама. Обухвата територију у општинама Зајечар и Књажевац. Већи део рејона се простире на надморској висини од 200 до 600 m, али се предели где се простиру виногорја и где се налазе виногради углавном налазе на надморској висини од 220 до 400 m. Надморска висина рејона се постепено смањује идући са северозапада и југозапада ка централном делу и истоку рејона (Тимочка долина). Рејон се карактерише различитим експозицијама терена, али се виногради углавном налазе на источним, јужним и југоисточним експозицијама, као и на врховима брда.

Релативно висок индекс свежине ноћи, у великој мери утиче на карактеристике вина овог рејона. Вина се одликују изразитом свежином, као и нешто вишим, али складним садржајем киселина.

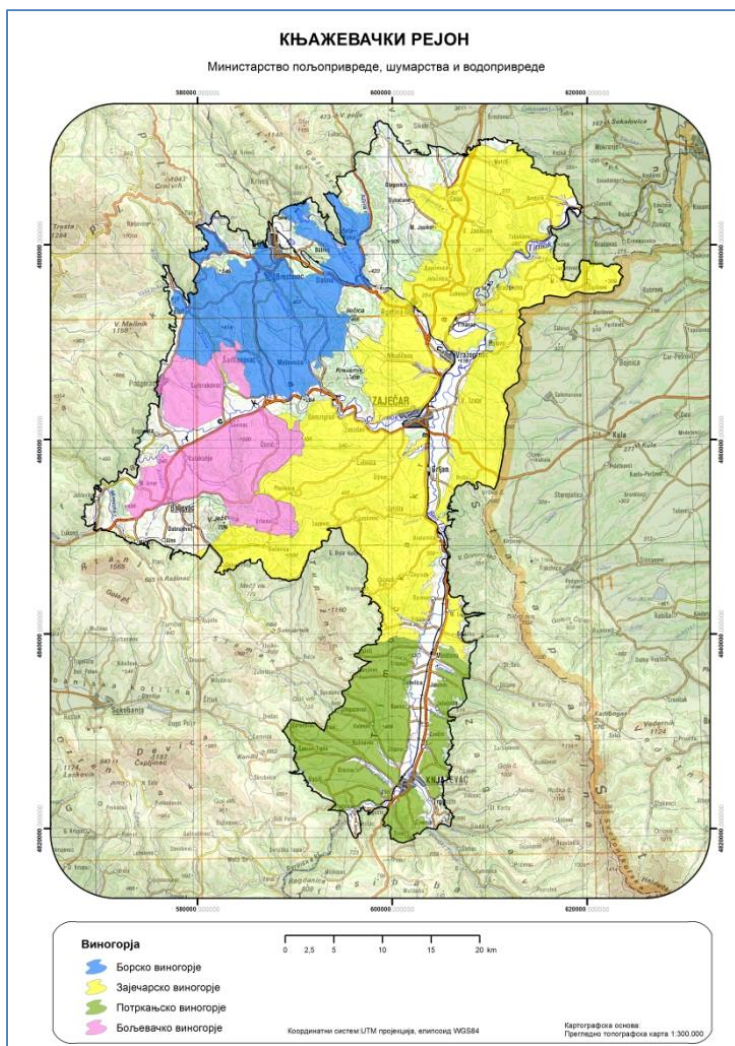
Орографске, односно рељефне карактеристике овог рејона дају венци околних планина, а посебно обронци Старе планине на југоистоку, као и брдовити терени који су заступљени више у северозападном и југозападном делу рејона, испресецани речним коритима. Источни део рејона (у Тимочној долини) је више благо брдовит, као и са равним теренима.

На основу пољопривредног пописа из 2012. године у Књажевачком рејону има 1.076,47 ha винограда од чега је 958,24 ha са винским сортама. У овом рејону 6.473 газдинства поседују винограде, што чини око 36,5% од укупног броја пољопривредних газдинстава овог рејона.

Иако овај рејон има јако дугу традицију у производњи вина, комерцијалном производњом вина са тренутно баве само 3 винарије, док су остали произвођачи вина породична газдинства која производе вино за сопствене потребе. Највећа концентрација произвођача вина је у околини Књажевца и Зајечара и преовлађују углавном бела вина која се карактеришу вишим садржајем киселина и свежином.

Права сорта представник овог рејона је Рајнски ризлинг, која показује изражене своје сортне карактеристике.

Мапа 2: Књажевачки виноградарски рејон са виногорјима



Извор: Виноградарски атлас, 2015

Књажевачки рејон има следећа виногорја:

Борско;
Бољевачко;
Зајечарско и
Потркањско виногорје.

- Борско виногорје

Борско виногорје заузима северозападни део рејона у околини Бора и представља источне и југоисточне падине планине Црног врха. У Борском виногорју се налази 117,71 хектар винограда, од чега 78,94 хектара под винским сортама. У оквиру овог виногорја нема много произвођача грозђа и вина, а виноградарство се заснива на гајњу винове лозе на окућницама.

- Бољевачко виногорје

Бољевачко виногорје заузима обале са леве и десне стране Црног Тимока и састоји се из та два одвојена дела. У Бољевачком виногорју се налази око 45 хектара винограда. Производњом грозђа се бави 445 газдинстава. Иако је производња вина у овом виногорју симболична, због специфичности орографских карактеристика, ово виногорје има висок потенцијал сличан Потркањском виногорју.

- Зајечарско виногорје

Зајечарско виногорје захвата побрђе око горњег слива Тимока и доњих сливова Белог и Црног Тимока и састоји се из четири дела одвојених токовима ових река. Према броју пољопривредних газдинстава која производе грожђе, као и према површинама под виновом лозом, Зајечарско виногорје је најзначајније виногорје у Књажевачком рејону. У њему се налази 447 хектара винограда, претежно винских сорти. Виноградарском производњом се бави 2.444 газдинства. У овом виногорју произвођачи се баве производњом вина за сопствене потребе, али интересовање за подизањем винограда винских сорти расте.

- Потркањско виногорје

Потркањско виногорје обухвата горњи и средњи ток Белог Тимока на побрђу око Књажевца и састоји се из три дела. У виногорју се налази 327,63 хектара винограда. Производњом грожђа се бави 1.645 газдинстава. Ово виногорје предњачи по производњи вина у односу на остала виногорја Књажевачког рејона, а због веће надморске висине, свежијих ноћи и повољних експозиција посебно се истичу вина од сорте Рајнски резлинг, као и вина од сорте Вранац која се истичу посебношћу у односу на вина ове сорте из других виноградарских подручја.

2.1.2.2. Виноградарски рејон Неготинска Крајина

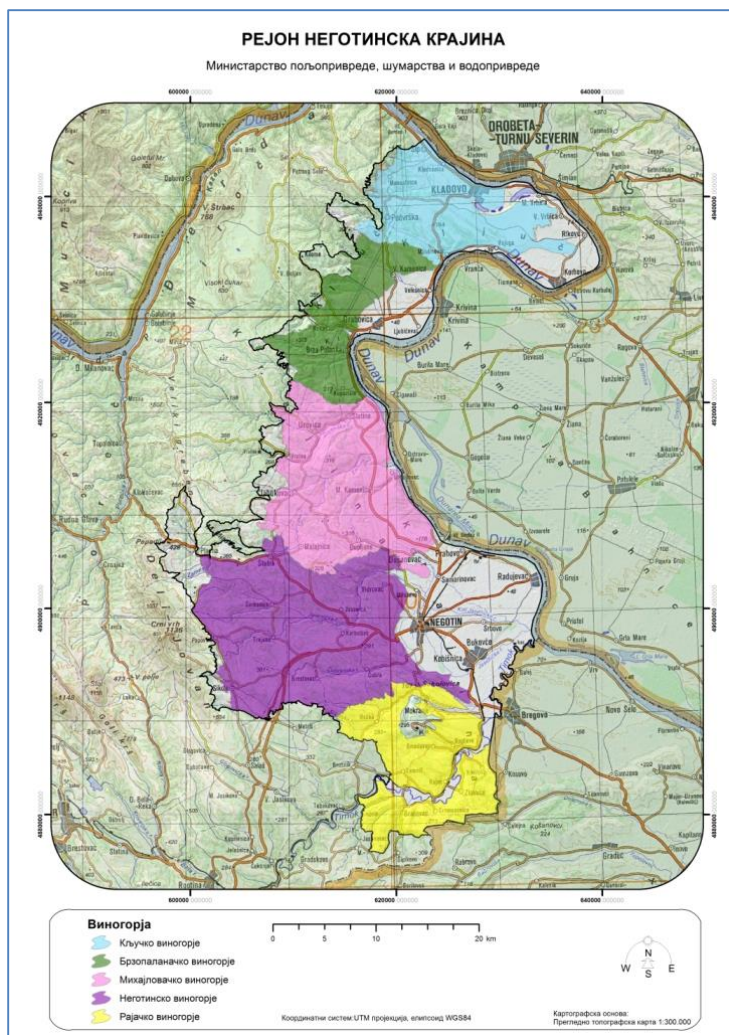
Рејон Неготинска Крајина се простире на крајњем истоку Централне Србије уз румунску и бугарску границу. Већи део рејона се простире на надморским висинама од 60 до 480 m, али се предели где се простиру виногорја и где се налазе виногради углавном налазе на надморским висинама од 100 до 270 m. Овај рејон се углавном карактерише умерено-стрмим до благим нагибима терена на којима се налазе виногради, док се у централном делу рејона (падине планина идући од севера ка југу) налазе и нешто стрмији терени окренути према источној страни. Орографске, односно рељефне карактеристике овог рејона дају планине и брдовити терени западног дела рејона. Од планинских завршетака и брдовитих терена на западу, рељеф полако прелази у благо брдовите терена и равне терена на истоку и завршава се обалом на реци Дунав. Северном, североисточном, источном и југоисточном страном рејона протиче река Дунав (граница рејона на тим деловима) која утиче на побољшано сазревање грожђа у пределима приобаља због појачаног дифузног зрачења које потиче од ефекта воденог огледала. Такође, река Дунав утиче на микроклимат подручја у близини реке у овом рејону у току зиме, пошто се ублажавају нагла колебања температуре и тиме се смањује опасност од зимских мразева.

У западном и средишњем делу рејон се налази у брежуљкасто–брдском појасу, где се налазе претежно шуме храста цера, сладуна и др., а на вишим теренима и брдске букове шуме. Око речног корита реке Тимок, која протиче у јужном делу рејона, налазе се поплавне шуме храста лужњака, јасена, врбе, тополе и сл. На пејзажне карактеристике утичу и углавном ситне парцеле са ратарским културама и воћњацима, а посебност овог рејона су и пивнице, односно пимнице у Рогљевачко-рајачком виногорју – јединствена винска села са објектима традиционалног народног градитељства из XVIII и XIX века, који служе за производњу вина.

На основу пољопривредног пописа из 2012. године у рејону Неготинска Крајина има 978,04 ha винограда (око 955,83 ha родних винограда, односно 97,73%), од чега је 87,92 ha са стоним сортама и 890,12 ha са винским сортама. У овом рејону 3.104 газдинства поседује винограде, што чини око 45,4% од укупног броја пољопривредних газдинстава овог рејона.

По питању производње вина, рејон Неготинска Крајина се карактерише традиционалном производњом углавном црвених екстрактивних и високоалкохолних вина у малим породичним винаријама које углавном производе вино у околини Неготина, а неке наменски производе вино и за туристе који посећују пивнице у Рогљевачко-рајачком виногорју. Тренутно има око 30 винарија које се баве комерцијалном производњом вина и углавном се налазе у јужном делу рејона, односно у Неготинском, Рогљевачко-рајачком и Михајловачком виногорју, а једна већа винарија се налази у Кључком виногорју.

Мапа 3: Виноградарски рејон Неготинска Крајина са виногорјима



Извор: Виноградарски атлас, 2015

Рејон Неготинска Крајина има следећа виногорја:

Кључко;
Брзопаланачко;
Михајловачко;
Неготинско и
Рогљевачко-рајачко виногорје.

- Кључко виногорје

Кључко виногорје обухвата северни део рејона. У виногорју се налази нешто више од 119 хектара винограда, претежно винских сорти. Просечна површина винограда по газдинству је око 20 ари. У овом виногорју које се карактерише песковитим земљиштем, за разлику од осталих виногорја рејона Неготинска Крајина преовлађује производња белих вина.

- Брзопаланачко виногорје

Брзопаланачко виногорје обухвата североисточни део рејона поред Дунава. Брзопаланачко виногорје је виногорје са најмање винограда у оквиру рејона Неготинска Крајина. У њему се налази 53,69 хектара винограда, од чега виногради са винским сортама чине 82,5% укупних винограда. Производња вина у овом виногорју се карактерише малом породичном производњом белих и црвених вина углавном за сопствене потребе пољопривредних газдинстава.

- Михајловачко виногорје

Михајловачко виногорје се налази јужно од Брзопаланачког и његов највећи део обухвата виноградске терене поред Дунава. У Михајловачком виногорју се налази 128 хектара винограда, претежно винских сорти. Ово виногорје се карактерише снажним и јако обојеним црвеним винима, која настају као резултат утицаја дифузне светлости реке Дунав и лакшим механичким саставом земљишта са високим процентом песковитих фракција.

- Неготинско виногорје

Неготинско виногорје заузима средишњи део рејона и највеће је виногорје у читавом рејону. Према броју пољопривредних газдинстава која се баве производњом грожђа, Неготинско виногорје је најзначајније у оквиру рејона Неготинска Крајина (1.049 газдинстава). Под виновом лозом налази се 249,37 хектара, од чега доминирају винске сорте са учешћем од 83,7%. У овом виногорју, као и у суседним су истакнута црвена вина, мада је заступљена и производња белих вина, а посебно се истиче вино од локалне сорте Црна Тамјаника. Поред овога, у овом виногорју су изузетно цењена вина са локалитета Буковско златно брдо и Чубра.

- Рогљевачко-рајачко виногорје

Рогљевачко-рајачко виногорје обухвата јужни део рејона и састоји се из два дела: већег, северног и мањег, јужног. Са 419,04 хектара винограда Рогљевачко-рајачко виногорје је на водећем месту у рејону Неготинске Крајине. У њему се налази 43% површина под виноградима целог рејона. У овом виногорју доминирају црвена екстрактивна вина, где се посебно истичу вина од сорти Каберне совинјон и Гаме, а посебно су цењени локалитети на платоима изнад села Вељково, Рогљево, Рајац, Црномасница и других села око реке Тимок.

2.2. ПРЕГЛЕД СТАЊА СЕКТОРА ПРОИЗВОДЊЕ РАКИЈА (ЈАКИХ АЛКОХОЛНИХ ПИЋА) И СЕКТОРА ВОЋАРСТВА

2.2.1. ПРЕГЛЕД СТАЊА ПРОИЗВОДЊЕ РАКИЈА

Производња ракије у Републици Србији је веома распрострањена и представља вишевековну традицију. Скоро свака кућа у руралној средини има воћњак из кога воће углавном прерађује у најкомерцијалнију воћну прерађевину - ракију.

Просечна производња јаких алкохолних пића у последњих пет година, према подацима Републичког завода за статистику износи 90.147 хектолитара (9 милиона литара). У Србији се највише производе јака алкохолна пића од воћа (ракије) и од грожђа (вињак, лозовача и комовица). На подручју Србије, најзаступљенија је воћна ракија од шљиве. Од укупно произведене шљиве (чији је просек у последњих пет година 560.000 тона), чак око 75% шљиве се употреби за производњу ракије. Ракија је традиционално српско пиће, кроз коју се представља локалитет, тј. крај у коме се она производи. Најквалитетније ракије од шљиве се производе од аутохтоних сорти шљиве Пожегаче и Црвене ранке, а у последње време и од чачанских селекција.

У западној Србији се највише производи ракија шљивовица, у источној Србији доминирају специјалне ракије (типа траварица, нановача и др.), док се у Војводини све више производе ракије од воћа и већином су заступљене ракије од грожђа. Последњих година повећава се обим производње ракије од дуње, крушке, кајсије, као и малине.

Табела 2: Производња јаких алкохолних пића, у литрима

Година	2009	2010	2011	2012	2013
Ракије од грожђа и вина (вињак, коњак, лозовача, комовица и др.)	4.050.100	3.837.700	4.084.900	3.336.400	2.828.200
Ракије од воћа (осим од грожђа)	4.255.500	3.303.600	2.815.300	2.114.600	2.496.000
Ликери	886.700	494.200	526.200	324.100	562.500
Остала јака алкохолна пића (виски, вотка, џин, рум и др.)	2.169.200	1.929.700	1.801.100	1.864.900	1.771.600
Укупно	11.361.500	9.565.200	9.227.500	7.640.000	7.658.300

Извор: РЗС

Највећи број регистрованих произвођача јаких алкохолних пића налази се у Расинском, Јужнобачком, Златиборском и Колубарском округу. Од 552 регистрована произвођача ракије и других алкохолних пића који свој производ стављају у промет, 25% су предузећа, док су 75% предузетници.

Просечан извоз алкохолних пића у периоду 2009.-2013. године, је 1.623.925 литара, са просечном вредношћу од 5.831.701 евра. Углавном се извози шљивовица и друге воћне ракије Црној Гори, Босни и Херцеговини и Руској Федерацији.

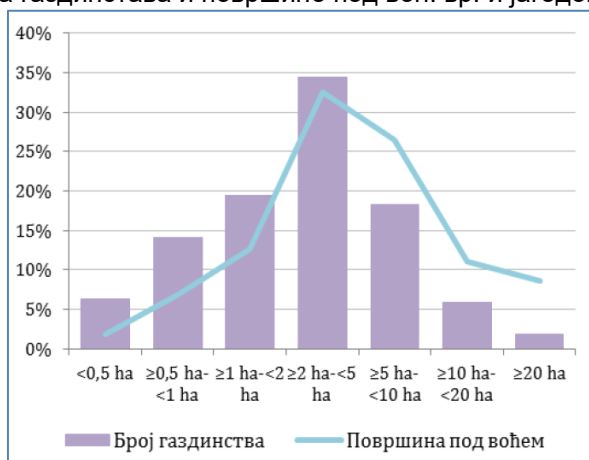
Просечан увоз алкохолних пића у периоду 2009.-2013 године износи 5.062.930 литара, са просечном вредношћу од 15.302.658 евра. Увози се највише вино и воћни дестилат, виски, ликер и коњак.

2.2.2. ПРЕГЛЕД СТАЊА ВОЋАРСКЕ ПРОИЗВОДЊЕ

С обзиром да је производња ракије неодвојив сектор од сектора производње воћа, у циљу сагледавања општег стања у ова два сектора, овде се износе и одређени подаци везани за воћарску производњу.

Према резултатима Пописа пољопривреде 2012. године, производњом воћа бави се 295.203 газдинства, уз просечну површину под воћем од 0,55 ха по газдинству. Највећи број газдинстава (34%) припада групи са 2 до 5 ха КПЗ, укупне површине 53.202 ха, што чини 33% укупних површина под засадима воћака. Следе газдинства величине 1-2 ха (19%) и 5-10 ха (18%), чије површине чине 39% укупних површина под воћем.

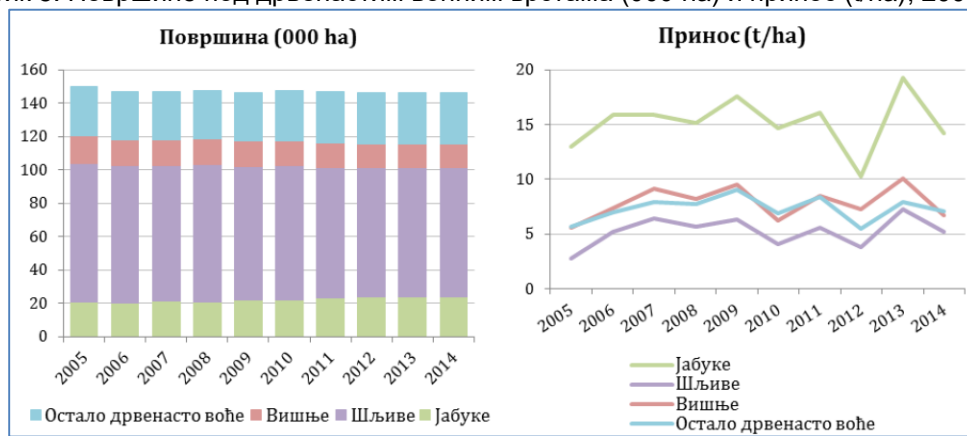
График 4: Структура броја газдинстава и површине под воћ. вр. и јагодом према величини КПЗ (%)



Извор: РЗС, Извештај о стању у пољопривреди у Републици Србији у 2014. години, МПЗЖС

Током последње деценије површина под дрвенастим воћним врстама (јабучасто, коштичаво и језграсто воће) бележи благи пад од 150 хиљада на 146,5 хиљада хектара, док се површина под засађеним јагодастим воћним врстама (малина, јагода и купина) кретала у распону између 19 и 20 хиљада хектара. Просечни приноси дрвенастих воћних врста у истом периоду били су на нивоу између 5,2 и 9,7 t/ha, док се принос јагодастих воћних врста кретао између 5,3 и 7,1 t/ha. Просечна производња воћа свих врста у последњих десет година износи око 1,3 милиона тона.

График 5: Површине под дрвенастим воћним врстама (000 ха) и принос (t/ha); 2005-2014



Извор: РЗС, Извештај о стању у пољопривреди у Републици Србији у 2014. години, МПЗЖС

3.

ЕВРОПСКЕ ИНТЕГРАЦИЈЕ У ОБЛАСТИ ПОЉОПРИВРЕДЕ И РУРАЛНОГ РАЗВОЈА СА ОСВРТОМ НА ВИНСКИ СЕКТОР И СЕКТОР ПРОИЗВОДЊЕ РАКИЈА (ЈАКИХ АЛКОХОЛНИХ ПИЋА)

3.1. ЗАЈЕДНИЧКА ПОЉОПРИВРЕДНА ПОЛИТИКА (ЗПП) ЕУ 2014-2020

У циљу решавања бројних проблема у пољопривреди земаља Европске уније, међу којима су и одређени проблеми у винском сектору (области виноградарства, која је повезана са винским сектором) и у воћарском сектору (повезан са производњом ракије), ЕУ је 2013. године извршила реформу заједничке пољопривредне политике, а која се имплементира у периоду од 2014. до 2020. године.

Реформа ЗПП-а је спроведена због неопходности унапређења одрживог управљања природним ресурсима, решавања проблема у пољопривреди условљених климатским променама и емисијом гасова, затим због неопходности повећања конкуренције у ситуацији растуће глобализације и нестабилности цена, због неопходности оптималног коришћења структуре и производних система фарми у ЕУ, као и због потребе јачања територијалне и социјалне повезаности руралних области ЕУ, кроз запосленост и диверзификацију. Оваква реформа има улогу у креирању ЗПП-а као праведне и уравнотежене политике, уз смањење разлика између земаља чланица, као и у настављању поједностављивања процедура спровођења ЗПП-а уз смањење администрације и унапређење контроле.

Све наведене основе нове ЕУ заједничке пољопривредне политике ће се рефлектовати и на вински сектор, као и на сектор производње ракија, односно воћарски сектор, с обзиром да се кроз ову реформу посебно води рачуна о заштити животне средине, климатским променама, као и о праведнијој расподели финансијских средстава између региона и земаља чланица, док се тзв. „малим“ пољопривредним произвођачима и произвођачким организацијама даје посебна пажња и значај.

Буџет Европске уније за спровођење ЗПП-а у седмогодишњем периоду 2014.-2020. године је 408,3 милијарде евра, односно 38% укупног буџета ЕУ. Буџет за имплементацију ЗПП-а се реализује кроз два фонда, и то кроз Европски пољопривредни гаранцијски фонд (*EAGF*), из кога се углавном финансирају мере првог стуба ЗПП-а, и Европски пољопривредни фонд за рурални развој (*EAFRD*), чија је сврха финансирање мера, садржаних у другом стубу ЗПП-а. Средства издвојена за финансирање политика првог стуба ЗПП, а који укључује директна плаћања и мере подршке тржишту пољопривредних производа (где су и посебна средства намењена за уређење тржишта вина), износе 312,7 милијарди евра, односно око 77% укупног буџета ЗПП намењено је финансирању директних плаћања и подршке тржишту. За мере подршке руралном развоју, садржаним у другом стубу ЗПП-а, за финансијски период 2014.-2020. године издвојено је 95,6 милијарди евра, односно 23% ЗПП буџета.

3.1.1. ДИРЕКТНА ПЛАЋАЊА

Иако домаћи произвођачи вина и ракије, тачније виноградарски и винарски могу користити национална подстицајна средства која су обухваћена директним плаћањима кроз основне подстицаје за биљну производњу (једина права директна плаћања) и регрес за гориво и ђубриво, та директна плаћања су другачија и мања у односу на директна плаћања у Европској унији. Основна карактеристика ЕУ директних плаћања за период 2014.-2020. године јесте „зелено плаћање“ (*greening*), што подразумева увећање средстава за основна директна плаћања до 30% уз услов поштовања одређених пољопривредних пракси, које доприносе очувању животне средине и климатских услова. У том смислу, од корисника се захтева одржавање трајних травњака (минимално захтевана површина), диверзификација усева (гајење најмање две, односно три културе, у зависности од обрадиве површина) и обезбеђивање „еколошки фокусираних области“ (очување области и карактеристика пејзажа са посебном еколошком вредношћу). Ова мера зеленог плаћања је компатибилна са пољопривредном структуром у Источној Србији, односно у Књажевачком виноградарском рејону и рејону Неготинска Крајина, с обзиром да у овим подручјима нема великих комплекса са пољопривредним монокултурама, постоји велика (чак у руралнијим областима и јако велика) диверзификација усева, а због познатих економских проблема смањена је примена ђубрива и хемијских препарата.

Иако је површина коришћеног пољопривредног земљишта по пољопривредном домаћинству у Источној Србији мања у односу на остала подручја Републике Србије (статистички

регион Источна и Јужна Србија – 3,6 ha/пољопривредном газдинству, што је 34,1% мање у односу на републички просек површине коришћеног земљишта по домаћинству), а далеко мања у односу на просек земаља Европске уније, па директна плаћања (субвенције на основу површине пољопривредног земљишта) неће имати претерано велики утицај (у смислу коришћења велике финансијске помоћи у односу на друга подручја), једна нова шема подршке (поред зеленог плаћања) ће свакако имати утицај на пољопривреду Источне Србије по учлањењу Републике Србије у ЕУ. Наиме, с обзиром да су пољопривредна газдинства у овом делу Србије углавном старачка домаћинства, подстрек бављењу пољопривредом, односно у овом случају виноградарством и воћарством (за шта и нису неопходне велике површине земљишта) ће имати новоуведена ЕУ шема подршке младим и тзв. „малим“ пољопривредним произвођачима. Ова ЕУ подршка младим произвођачима представља посебан облик подршке за младе пољопривреднике који први пут започињу пољопривредну производњу, а која се спроводи кроз увећање основних директних плаћања, док шема за „мале“ пољопривредне произвођаче нуди могућност пољопривредницима са углавном малим површинама земљишта, који остварују ниво подршке испод одређеног минимума, да остваре јединствено плаћање на годишњем нивоу. С обзиром да се помоћ „малим“ произвођачима (који нису конкурентни и тржишно орјентисани) креће око једне хиљаде евра, ова мера би била јако значајна за мала сиромашна пољопривредна газдинства, којих у Источној Србији има доста.

3.1.2. ОРГАНИЗАЦИЈА ЗАЈЕДНИЧКОГ ТРЖИШТА

Реформа заједничке пољопривредне политике у домену организације заједничког тржишта ће свакако имати утицај на све пољопривредне произвођаче у земљама чланицама ЕУ, али и на наше пољопривреднике по учлањењу Републике Србије у Европску унију. Највећи утицај на велико тржиште пољопривредних и прехрамбених производа ће имати мере укидања производних квота за поједине производе (млеко и шећер), успостављање „кризних резерви“ и јачање улоге произвођачких организација.

Новом реформом је уведен другачији систем одобрења подизања нових винограда, који ће се примењивати почев од 2016. године и трајаће до 2030. године. Међутим, ова мера, односно ограничење у подизању винограда се не односи на нове чланице Европске уније, па домаћи произвођачи вина, односно произвођачи вина из Књажевачког виноградарског рејона и рејона Неготинска Крајина ће моћи несметано да подижу нове винограде и након учлањења Републике Србије у ЕУ. Ово је од великог значаја с обзиром да је дошло до великог крчења винограда у рејонима Источне Србије, па на основу пољопривредног пописа из 2012. године у Књажевачком рејону има 1.076,47 ha, а у рејону Неготинска Крајина 978,04 ha под виновом лозом, што је недовољно у односу на потенцијал ових подручја и некадашње површине.

Новом реформом ЗПП-а, успоставља се систем „кризних резерви“, као подршка сектору пољопривреде у ситуацијама поремећаја на тржишту пољопривредних производа, а све кроз формирање резерве на почетку сваке године, која се издваја из средстава директних плаћања. У случају да до кризе не дође и средства не буду искоришћена, издвојена средства се враћају у фонд за директна плаћања.

Произвођачке организације

Реформа заједничке пољопривредне политике ЕУ је већ имала утицај на произвођаче у Источној Србији у домену удруживања произвођача. Наиме, ЕУ регулативом се посебно дефинише систем репрезентативних произвођачких организација, асоцијација произвођачких организација и међугранских организација, а уређује се и финансијска подршка за успостављање нових произвођачких организација кроз мере руралног развоја. Препознавши неопходност удруживања, заједничког наступа и могућности финансијске подршке (сада кроз националне мере, али у будућности и кроз ЕУ мере), произвођачи вина у Источној Србији су уз подршку Министарства пољопривреде и заштите животне средине и Немачке владине организације за сарадњу – ГИЗ, основали удружења која имају одређене усаглашености са произвођачким организацијама дефинисаним новом ЕУ реформом заједничке пољопривредне политике. Напомињемо да су удружења произвођача вина са географским пореклом ознаке „Књажевац“ и „Неготинска Крајина“, иако још увек непрофитне произвођачке организације, прва домаћа удружења која су фомирана у

складу са одређеним ЕУ елементима у функционисању признатих организација, који се огледају пре свега у доказивању репрезентативности по питању броја произвођача, обима и вредности производње, циљевима функционисања организација и др. Након доношења новог Закона о вину и другим производима од грожђа и вина и Закона о уређењу тржишта пољопривредних производа, ова удружења уколико постану профитабилне организације, могу бити призната као произвођачке организације у складу са Уредбом (ЕУ) бр. 1308/2013 и на тај начин остваривати одређене функције на заједничком тржишту вина, као и по учлањењу Републике Србије у ЕУ остваривати одређена подстицајна средства Европске уније.

Програм помоћи винском сектору

У оквиру нове реформе заједничке пољопривредне политике, посебно место заузима уређење организације заједничког тржишта вина кроз дефинисање одређених стандарда у винском сектору. Такође, Европска унија дефинише посебан програм помоћи винском сектору кроз тзв. „националну коверту“, односно кроз систем националних програма за помоћ уређењу тржишта вина.

На основу искуства земаља чланица ЕУ са сличним карактеристикама винског сектора и приближним површинама под виноградима као у Србији, произвођачи вина могу очекивати помоћ кроз овај ЕУ програм у висини од око 10 милиона евра на годишњем нивоу. Програм помоћи обухвата најмање једну или више следећих посебних мера:

- 1) промовисање ознака географског порекла вина и/или „стоних сортних“ вина;
- 2) реструктурирање и конверзија винограда;
- 3) зелена берба грожђа;
- 4) финасирање узајамних фондова;
- 5) финасирање осигурања бербе;
- 6) финасирање инвестиција у виноградарству и винарству;
- 7) иновације у сектору вина и
- 8) дестилацију нуспроизвода.

Дестилација нуспроизвода од грожђа и вина се додељују произвођачима ракије, односно јаких алкохолних пића који производе ове производе од сировине од грожђа и вина. Поред ових мера, у оквиру националног програма могу ући и директна плаћања, а дозвољено је да промовисање, осигурање и инвестиције буду кофинансиране и из националног буџета.

Мере кроз програм помоћи винском сектору ће имати велики утицај на унапређење овог сектора по учлањењу Републике Србије у ЕУ, па самим тим и на произвођаче у Источној Србији, а Законом о вину и другим производима од грожђа и вина и Законом о уређењу тржишта пољопривредних производа обезбедиће се услови за коришћење и имплементацију ових мера, као и њихово додељивање пре тога из националног буџета, а све у циљу стицања искустава и праксе од стране произвођача и институција и, у будућности лакшег коришћења ових мера.

3.1.3. РУРАЛНИ РАЗВОЈ

У оквиру реформе заједничке пољопривредне политике, мере руралног развоја су дефинисане у оквиру одређених приоритета руралног развоја. Приоритети руралног развоја Европске уније у периоду од 2014. до 2020. године су:

- 1) Подстицање трансфера знања и иновација у пољопривреди, шумарству и руралним областима;
- 2) Унапређење одрживости и конкурентности свих врста пољопривредне производње у свим регионима и промоција иновативних технологија производње и одрживо управљање шумама;
- 3) Промоција организација у тржишном ланцу, укључујући прераду и маркетинг пољопривредних производа, добробит животиња и управљање ризиком у пољопривреди;
- 4) Обнављање, очување и унапређење екосистема везаног за пољопривреду и шумарство;
- 5) Промоција ефикасности ресурса и подршка преласку на производњу са ниском емисијом угљен-диоксида у пољопривредном, прехранбеном и сектору шумарства; и
- 6) Промоција социјалне инклузије, смањења сиромаштва и економског развоја у руралним подручјима.

Што се тиче домаћих произвођача, односно произвођача грожђа и вина, као и произвођача воћа (које се користи и у производњи ракије) из Источне Србије, они ће по учлањењу Републике Србије у ЕУ моћи да користе све мере руралног развоја, од помоћи за инвестиције за куповину механизације, опреме и изградње објеката за прераду воћа и грожђа, до добровољне сертификације производа са географским пореклом и органских производа, помоћи за оснивање и функционисање произвођачких организација, сардњу са сродним секторима (основање произвођачких група, задруга и међугранских организација, кластера и мрежа, као и успостављање и рад оперативних група произвођача са научним институцијама и другим стручним субјектима), помоћ за осигурање бербе, помоћ од саветодавне службе и друго. Неке од ових мера произвођачи у истом или сличном облику већ могу остварити преко националних или локалних мера субвенционисања, али ће по учлањењу Републике Србије у ЕУ ова средства бити доступнија, с тим да су административни услови захтевнији.

У оквиру руралног развоја, нова заједничка пољопривредна политика омогућује земљама чланицама ЕУ да уреде програм руралног развоја у складу са потребама које имају и могућност кофинансирања одређених мера, с тим да је неопходно одређено издвајање средстава за шеме заштите животне средине и *LEADER (Liaison Entre Actions de Développement de l'Économie Rurale)*. Поред овога, заједничком пољопривредном политиком је предвиђено ново разграничење области са природним ограничењима на основу осам биофизичких критеријума, уз коришћење транзиционог периода за ову активност до 2018. године.

Посебан значај у оквиру мера руралног развоја је дат иновацијама кроз трансфер знања и сарадњу, као и јачање улоге саветодавних и стручних служби и то, пре свега, у погледу примене захтева „вишеструке усклађености“ (*cross-compliance*).

IPARD (Instrument for Preaccession Assistance for Rural Development) – Инструмент за предприступну помоћ за рурални развој

У оквиру предприсупне помоћи, земље кандидати за чланство у ЕУ имају могућност коришћења мера за рурални развој IPARD. Република Србија је тренутно у фази да је Европска комисија усвојила IPARD II Републике Србије, кроз који ће пољопривредни произвођачи и други корисници вероватно од 2016. године моћи да искористе 175 милиона евра. Кроз IPARD II програм ће се подстицати сектори:

- 1) месо;
- 2) млеко;
- 3) воће и поврће;
- 4) усеви.

Кроз IPARD II програм ће се спроводити следеће мере:

- 1) Инвестиције у физичку имовину пољопривредних газдинстава;
- 2) Инвестиције у физичку имовину за прераду и маркетинг пољопривредних производа и производа рибарства;
- 2) Диверзификација пољопривредних газдинстава и развој пословања;
- 3) Спровођење локалних стратегија руралног развоја – LEADER приступ и
- 4) Агро-еколошке мере – органска пољопривреда и климатске мере.

Паралелно са IPARD II програмом, Министарство пољопривреде и заштите животне средине ће споводити мере руралног развоја кроз Национални програм за рурални развој, који је еквивалентан IPARD II програму, с тим да садржи оне мере које нису садржане у IPARD II програму и исте мере за које могу да конкуришу пољопривредни произвођачи који не могу бити обухваћени IPARD II програмом.

Мере руралног развоја које ће се додељивати кроз национални програм за рурални развој (паралелни програм са IPARD II програмом) су:

- 1) Инвестиције у физичка средства пољопривредних газдинстава;
- 2) Диверзификација руралне економије;
- 3) Рурална инфраструктура;
- 4) Креирање, трансфер знања и развој саветодавства;
- 5) Мере за очување животне средине;
- 6) Развој шумарства у руралним подручјима и
- 7) Припреме локалних стратегија руралног развоја – партнерстава за територијални рурални развој (*LEADER* приступ) и др.

Произвођачи вина и ракије ће као произвођачи грожђа и воћа моћи да искористе неке од мера IPARD II програма, а одређене мере (које не могу искористити кроз IPARD II програм) које су еквивалентне IPARD-у ће искористити кроз мере Националног програма за рурални развој.

3.2. ПРЕГОВОРИ ЗА ПРИСТУПАЊЕ ЕВРОПСКОЈ УНИЈИ

После добијања статуса кандидата за чланство у Европској унији марта 2012. године, Република Србија је започела формалне преговоре о чланству, што за земљу кандидата представља период током којег своје законодавство прилагођава правним тековинама Европске уније. Активности у овом периоду су усресређена на усвајање прописа, али и на припрему за њихову имплементацију. За потребе припреме и вођења преговора о приступању за област пољопривреде и руралног развоја (Преговарачко поглавље 11), успостављена је Преговарачка група за пољопривреду и рурални развој, чији је носилац Министарство пољопривреде и заштите животне средине, а чије чланове чине представници надлежног и других релевантних министарстава, научних и стручних институција, невладиних организација, представници сектора и други заинтересовани субјекти.

Експланаторним скринингом се започиње процес преговора о приступању у одређеној области, где представници надлежног директората Европске комисије представљају законодавство Европске уније у предметној области и механизме функционисања и имплементације политике. Експланаторни скрининг за Србију у области преговарачког Поглавља 11 је одржан од 18. до 20. марта 2014. године у Бриселу, на којем су представници Генералног директората за пољопривреду и рурални развој (*DG AGR*) и Генералног директората за проширење (*DG Enlargement*) представили законску регулативу у области пољопривреде и руралног развоја, као и правила и принципе функционисања Заједничке пољопривредне политике ЕУ. После одржаног експланаторног скрининга, Република Србија је доставила Европској комисији припремљене информације и документацију у складу са достављеним упитником Европске комисије. Након тога, у периоду од 14. до 16. маја 2014. године је одржан билатерални скрининг за Поглавље 11, када је представљено и национално законодавство из винског сектора и сектора производње ракије, односно јаких алкохолних пића. Европска комисија је након завршених скрининга Републици Србији у вези преговарачког Поглавља 11 поставила два почетна мерила као услов за отварање преговора у области овог поглавља, а која се односе на израду Акционог плана за транспозицију, имплементацију и примену правних тековина у области пољопривреде и руралног развоја и спремност за подношење захтева Комисији за поверавање реализације буџета за IPARD II.

На основу обављених скрининга и последњег извештаја Европске комисије о напретку Републике Србије у ЕУ интеграцијама, вински сектор је доста унапредовао у транспозицији ЕУ законске регулативе, а у сектору јаких алкохолних пиће ће се усвајањем Закона о јаким алкохолним пићима обезбедити усклађеност са ЕУ регулатиом у овој области.

4.

УСКЛАЂЕНОСТ ДОМАЋЕГ ЗАКОНОДАВСТВА СА ЕУ РЕГУЛАТИВОМ И ДОСТИГНУТИ ЕУ СТАНДАРДИ

4.1. УСКЛАЂЕНОСТ ДОМАЋЕГ ЗАКОНОДАВСТВА СА ЕУ РЕГУЛАТИВОМ И ДОСТИГНУТИ ЕУ СТАНДАРДИ У ВИНСКОМ СЕКТОРУ

Сектор виноградарства и винарства Републике Србије је у одређеној мери усклађен са законодавством ЕУ, али је неопходно испунити још бројне ЕУ захтеве, пре свега оне који се односе на имплементацију.

У периоду од 2009. године до сада Република Србија је донела низ прописа везаних за организацију тржишта вина којима је у своје законодавство пренела основе правне тековине ЕУ везане за сектор вина. Као базни закон 2009. године донет је Закон о вину („Сл. гласник РС“ 41/09 и 93/12), а потом на основу њега донети су и правилници којима су пре свега створени правни основи за успостављање Виноградског регистра (као и Винарског регистра) и регистрације/заштите ознака географског порекла за вина у складу са прописима Европске уније. У 2013. години је почела примена Правилника о условима за признавање, поступку признавања ознака за мирна вина и нека специјална вина са географским пореклом, као и о начину производње и обележавања мирних вина и неких специјалних вина са географским пореклом („Службени гласник РС“, број 121/12) и Правилника о начину паковања, декларисања и обележавања мирног вина, неких специјалних вина и других производа у производњи и промету („Службени гласник РС“, број 38/12), који су у сагласности са Уредбом Комисије (ЕЗ) бр. 607/2009 од 14. јула 2009. Године. У складу са тим, обезбеђена је могућност регистрације/заштите ознака географског порекла за вина по новом систему који је усаглашеним са ЕУ системом. Поред овога, декларисање домаћих и страних вина на српском тржишту је усклађено са ЕУ захтевима, а уведена је процедура доделе контролних бројева за вина, како би се обезбедили правни инструменти за спровођење Споразума о стабилизацији и придруживању, Протокола 2.

Категорије производа од грозђа и вина дефинисане ЕУ регулативом (Уредба (ЕУ) бр. 1308/2013 и другим уредбама) са којима је Република Србија усклађена, као и категорије ароматизованих производа од вина дефинисане Уредбом (ЕУ) бр. 241/2014 са којом Република Србија треба да се усклади су: вино, ново вино у ферментацији, ликерско вино, пенушаво вино, квалитетно пенушаво вино, квалитетно ароматично пенушаво вино, газирано вино, полупенушаво вино, слабо газирано вино, шира, делимично ферментисана шира, делимично ферментисана шира екстрахована из просушеног грозђа, концентрована шира, ректификована концентрована шира, вино од просушеног грозђа, вино од презрелог грозђа, винско сирће, ароматизовано вино, ароматизовано пиће на бази вина и ароматизовани коктел на бази вина.

4.2. УСКЛАЂЕНОСТ ДОМАЋЕГ ЗАКОНОДАВСТВА СА ЕУ РЕГУЛАТИВОМ И ДОСТИГНУТИ ЕУ СТАНДАРДИ У СЕКТОРУ ПРОИЗВОДЊЕ РАКИЈА (ЈАКИХ АЛКОХОЛНИХ ПИЋА)

Национални прописи којима је до сада био регулисан сектор јаких алкохолних пића у Републици Србији су Закон о ракији и другим алкохолним пићима („Сл. гласник РС“, бр. 41/09) и пратећи правилници у сектору алкохолних пића, који су били делимично усклађени са кључним прописима којим је ова област регулисана у Европској унији. Основни правилници су Правилник о категоријама, квалитету и декларисању ракије и других алкохолних пића („Сл. гласник РС“, бр. 74/10 и 70/11), Правилник о садржини и начину вођења регистра произвођача ракије и других алкохолних пића („Сл. гласник РС“, бр. 25/11) и Правилник о условима у погледу објеката, просторија, одговарајуће опреме и уређаја које мора да испуњава произвођач ракије и других алкохолних пића („Сл. гласник РС“, бр. 61/11). Новим Законом о јаким алкохолним пићима („Сл. гласник РС“, бр. 92/15) који се примењује од 1. јануара 2016. године, сви наведени прописи се стављају ван снаге. На производњу јаких алкохолних пића се као хоризонтални пропис примењује и Закон о безбедности хране („Сл. гласник РС“, бр. 41/09) као и Правилник о декларисању, означавању и рекламирању хране („Сл. гласник РС“, бр. 85/13 и 101/13).

По старом Закону о ракији и другим алкохолним пићима, постојала је интерна подела алкохолних пића на ракије и друга алкохолна пића. Друга алкохолна пића се потом деле на жестока и остала алкохолна пића. Овакве поделе су за заједничко тржиште ЕУ биле неприхватљиве. Такође, географска ознака порекла се могла заштитити само као „индивидуална“ географска ознака, и као такву, само један произвођач је могао стављати ракију са географском ознаком у промет. Овај систем индивидуалне заштите географске ознаке је новим Законом о јаким алкохолним пићима замењен „колективном“ заштитом географске ознаке, која ће бити општег карактера и односиће се за одређени локалитет у којем се она на тај начин традиционално производи. Сви они који се придржавају технологије производње ракије која буде била дефинисана за тај регион, стичу право „корисника географске ознаке“. На овај начин Србија може добити на количини и квалитету производа, који ће бити препознатљиви у свету као национални *бренд*, када се у коришћењу те ознаке може укључити већи број произвођача који ће се у потпуности придржавати исте технологије производње специфичне за одређени регион и традицију. Такође, поједностављује се и поједнавају процедура регистрације произвођача јаких алкохолних пића, а сама производња постаје далеко јефтинија. Физичким лицима се омогућава да вишкове ракије коју производе за сопствене потребе продају регистрованим произвођачима и тако уђу у легалне тржишне токове. Све ово треба да доведе до повећања броја регистрованих произвођача и повећања количина произведене ракије, чиме ће се домаћем и страном тржишту понудити довољна количина јаких алкохолних пића стандардног квалитета. Мањи трошкови који оптерећују производњу ће домаће произвођаче учинити конкурентнијим у односу на произвођаче из ЕУ, чиме ће се омогућити лакши извоз јаких алкохолних пића произведених у Републици Србији и наступ на страном тржишту.

Усклађивањем са инструментима и критеријумима Заједничке пољопривредне политике Европске уније стварају се услови за прилагођавање домаћих произвођача условима који важе у Европској унији и њихово припремање за предстојеће чланство у Европској унији.

Усклађивањем категоризације, квалитета и декларисања јаких алкохолних пића се стварају предуслови за даљи развој индустрије јаких алкохолних пића и инвестиције у овом сектору. Усклађивање са ЕУ правилима треба да омогући читавој индустрији уклапање у савремене светске токове по истим стандардима и начину декларисања како за домаће, тако и страном тржиште. Такође, циљ стандардизације услова је и да се омогуће инвестиције у овом сектору, с обзиром да постоји велики производни потенцијал примарне производње воћа.

Категорије јаких алкохолних пића дефинисане регулативом Европске уније (Уредба (ЕЗ), бр. 110/2008) и са којима је Република Србија усклађена новим Законом о јаким алкохолним пићима су: рум, *whisky* или *whiskey*, ракија од житарица, ракија од вина, *brandy* или *weinbrand*, ракија од комине грожђа или комовица, ракија од комине воћа, ракија од сувог грожђа или *raisin brandy*, ракија од воћа, ракија од јабуковог вина и ракија од крушковог вина, ракија од меда, *hefebrand* или ракија од талога, *bierbrand* или *eau de vie de biere*, *topinambur* или ракија од јерусалимске артичоке, водка, јако алкохолно пиће (са наведеним именом воћа или бобица) добијено мацерацијом и дестилацијом, *geist* (са називом употребљеног воћа или сировине), линцура, јако алкохолно пиће ароматизовано клеком, *gin*, дестиловани *gin*, *london gin*, јако алкохолно пиће ароматизовано кимом, *akvavit* или *aquavit*, јако алкохолно пиће ароматизовано анисом, *pastis*, *pastis de marseille*, *anis*, дестиловани *anis*, горко јако алкохолно пиће или *bitter*, ароматизована водка, ликер, крем од (уз назив коришћеног воћа или сировине), *creme de cassis*, *guignolet*, *punch au rhum*, *sloe gin*, јако алкохолно пиће ароматизовано дивљом шљивом или *pacharán*, *sambuca*, *maraschino*, *marraschino* или *maraskino*, *nocino*, ликер од јаја *advocaat* или *avocat* или *advokat*, ликер са јајима, *mistra*, *väkevä glögi* или *spritglögg*, *berenburg* или *beerenburg* и медовина или нектар од меда.

5.

ЗАКЉУЧЦИ И ПРЕПОРУКЕ

На основу детаљне анализе, представљања ЕУ регулативе за вински сектор и сектор производње ракија (јаких алкохолних пића), као и дискусија са произвођачима вина и ракија из Источне Србије, донети су доле наведени закључци и предлози које би произвођачи вина и ракија

могли да примене у циљу што лакшег прилагођавања великом заједничком тржишту Европске уније.

5.1. ОБЕЗБЕДИТИ АДЕКВАТНЕ ПРЕЛАЗНЕ ПЕРИОДЕ У УВОЂЕЊУ ПОЈЕДИНИХ ОБАВЕЗНИХ ЕУ ЗАХТЕВА У СЕКТОРУ ВИНА И ЈАКИХ АЛКОХОЛНИХ ПИЋА И ОМОГУЋИТИ ШТО ЛИБЕРАЛНИЈЕ УСЛОВЕ ЗА ПРОИЗВОДЊУ

С обзиром да је вински сектор у Европској унији изузетно и детаљно уређен, постоје бројни обавезни захтеви које мора испунити свака земља чланица, а којих се морају придржавати произвођачи винског грожђа и вина. Република Србија је кроз законско уређење ускладила бројне захтеве, а неке од њих и имплементирала, али због компликованости процедура и обавеза које ће захтевати обуке произвођача, а у одређеним случајевима и материјална улагања, неопходно је да се у будућем усклађивању кроз доношење Закона о вину и другим производима од грожђа и вина или подзаконских аката на основу постојећег закона предвиде одређени адекватни и прихватљиви прелазни периоди и одложена примена појединих правних норми.

Да би се произвођачи вина у Источној Србији, односно у Књажевачком рејону и рејону Неготинска Крајина припремили за увођење и спровођење одређених ЕУ обавеза, предлаже се да се за доле наведене одредбе обезбеде прелазни периоди, односно касније ступање на снагу.

- Прелазни период до најраније 31.07.2016. године за усклађивање са одредбама Уредбе (ЕУ), бр. 1308/2013, члан 118, параграф 1, став 2 којим се дефинише да се производи из сектора вина могу стављати у промет само уз службено одобрен Пратећи документ и са Уредбом Комисије (ЕК), бр. 436/2008, чланом 23. којим се дефинише да сви субјекти (укључујући и трговце који не држе залихе) који превозе производе од грожђа и вина или имају транспортоване производе, морају да израђују, односно попуњавају Пратећи документ.

Такође, предлаже се да се обезбеди прелазни период до најраније 31. 07. 2017. године за коришћење других комерцијалних документа уместо званичног Пратећег документа.

С обзиром да вино у Републици Србији није акцизни производ, тренутно не постоји успостављен механизам праћења транспорта (кретања) грожђа, вина и других производа од грожђа и вина за које постоји обавеза праћења транспорта, па ће и увођење ове процедуре бити ново за произвођаче винског грожђа и вина из Књажевачког рејона и рејона Неготинска Крајина. За упознавање и обуку произвођача са овим ЕУ системом је неопходно одређено време и ангажовање стручњака, па се предлаже горе наведени прелазни период који би се искористио за те активности, као и продужени прелазни период за коришћење комерцијалних докумената уместо званичног Пратећег документа.

- Прелазни период до 31.07.2016. године за усклађивање са одредбама Уредбе (ЕУ), бр. 1308/2013, члан 147, тачка 2. и Уредбом Комисије (ЕК), бр. 436/2008, члан 36, став 1. и 36. којима се дефинишу обавезе да сва лица која у пословању користе производе из сектора вина, а нарочито произвођачи, пуниоци, прерађивачи и одређени трговци морају да воде улазне и излазне евиденције за те производе.

Пошто би увођење ових обавеза изискивало додатну обуку произвођача вина, а нарочито малих газдинстава која немају искуства у административним активностима, као и њихову добру стручну и техничку припрему, пожељно је да постоји наведени прелазни период.

- Ступање на снагу од 01.01.2020. године, односно од приступања Републике Србије чланству Европске уније одредби будућег Закона о вину и другим производима од грожђа и вина из Уредбе (ЕУ), бр. 1308/2013, члан 118, параграф 1, став 2 и Уредбе (ЕУ), бр. 251/2014, члан 23, тачка 1, став 2 (за ароматизоване производе од вина), а којима се дефинише да трошкове верификације усаглашености са Спецификацијом производа сnose произвођачи, односно субјекти који учествују у производњи вина.

С обзиром да је тзв. *PDO/PGI* систем географског порекла релативно нов, а да су произвођачи вина у Књажевачком рејону и рејону Неготинска Крајина економски недовољно јаки, пожељно је да до горе наведеног датума (ступања на снагу) финансирање трошкова верификације буде из буџета Министарства пољопривреде и заштите животне средине, након чега би у складу са захтевима ЕУ трошкови прешли на произвођаче уз могућност делимичне рефундације.

Акцизе на алкохолна пића су утврђена у ЕУ Уредбом 92/84/ЕЕЦ, где је дефинисан минимални износ акциза за алкохолна пића, као и могуће дерогације и смањења износа за мале дестилерије чак и до 50% од уобичајеног износа. У складу са тим, када Министарство финансија

буде усклађивало акцизну политику у области алкохолних пића у Србији са ЕУ правилима, потребно је предвидети ту могућност и за наше произвођаче и тражити што дужи прелазни рок за мале произвођаче по уласку у ЕУ у смислу плаћања акциза. Такође, ракија коју газдинства производе за сопствене потребе, треба да буде изузета из обавезе плаћања акцизе.

Сектор јаких алкохолних пића у ЕУ је уређен кроз Уредбу (ЕК), бр. 110/2008 и Имплементирајућу уредбу Комисије (ЕУ), бр. 716/2013 везано за производњу, квалитет, декларисање и географску ознаку. Приликом усклађивања са ЕУ правилима код јаких алкохолних пића, није потребно у Србији прописивати строжија правила за производњу у овом сектору него што их имају произвођачи у ЕУ. Конкуренција на тржишту јаких алкохолних пића и сада је врло велика, а након уласка у ЕУ та конкуренција ће бити још оштрија, па није пожељно да држава својим мерама или строжијим захтевима оптерети домаће произвођаче на иначе већ захтевном тржишту.

5.2. ОБЕЗБЕДИТИ ТЕХНИЧКУ И АДМИНИСТРАТИВНУ СИСТЕМСКУ ПОМОЋ У СПОРВОЂЕЊУ ЕУ ОБАВЕЗА ВИНОГРАДАРСКОГ РЕГИСТРА, ОБАВЕЗНИХ ПРИЈАВА, СИСТЕМА ПРАТЕЋИХ ДОКУМЕНАТА И ЕВИДЕНЦИЈА

Организација заједничког тржишта вина у ЕУ је јако комплексна са великим бројем захтевних административних процедура, техничким проверама и обавезама које произвођачи грожђа и вина морају да испуњавају. У складу са тим, до уласка Републике Србије у Европску унију неопходно је успоставити све институционалне системе у винском сектору који обезбеђују испуњавање ЕУ захтева и достављање извештаја ЕУ институцијама. Са друге стране, старосна структура произвођача грожђа и вина у Књажевачком рејону и рејону Неготинска Крајина који ће морати да испуњавају те бројне ЕУ захтеве је доста неповољна, па би се перманентна имплементација ЕУ обавеза (Виноградарски регистар, обавезне пријаве, систем пратећих докумената, вођење винаријске евиденције и др.) могла вршити само уз стручну помоћ специјализованих организација. Те организације би прикупљале податке и документацију од произвођача грожђа и вина, односно њихових произвођачких организација и достављале анализиране податке званичним институцијама, а такође би пружале подршку произвођачима грожђа и вина везано за Виноградарски регистар, обавезне пријаве, пратеће документе, праћење тржишта вина и вођење винаријске евиденције. Уколико се новом законском регулативом не би успоставиле овакве стручне организације, постојећи мали произвођачи не би могли да испуне наведене ЕУ обавезе, дошло би до губљења интересовања за производњом грожђа и вина због великог броја процедура и обавеза, као и оштрих ЕУ казни и самим тим би дошло до напуштања ове производње.

5.3. УСКЛАДИТИ СЕ СА ЕУ РЕГУЛАТИВОМ ЗА ВИНА ПО ПИТАЊУ ПРОИЗВОЂАЧА ВИНА - ФИЗИЧКИХ ЛИЦА/ГАЗДИНСТАВА И „МАЛИХ ПРОИЗВОЂАЧА“ ВИНА

У складу са структуром произвођача грожђа (где произвођачи са површином винограда до 0,5 ha предствљају најбројнију групу произвођача у Србији) и структуром произвођача вина (где изузетно мали произвођачи који имају до 9 запослених представљају најбројнију групу произвођача вина) намеће се потреба да се ове групе произвођача подведу под законску регулативу приликом ЕУ интеграција. Већина таквих произвођача су физичка лица, односно породична пољопривредна газдинства, чија је регистрација као произвођачи вина уређена Уредбом Комисије (ЕК), бр. 436/2008, чланом 22, а обавезе и могућности физичких лица као произвођача вина регулисана овом уредбом, Уредбом (ЕУ), бр. 1308/2013, Уредбом Комисије (ЕК), бр. 606/2009, Уредбом Комисије (ЕК), бр. 607/2009 и целокупном ЕУ регулативом за вина.

С обзиром да су све земље чланице ЕУ у систем укључиле физичка лица која производе вино, па ће њихова вина несметано долазити на тржиште Републике Србије, иста су у старту због неадекватног домаћег решења конкурентнија и повлашћенија у односу на домаће произвођаче.

Поред овога, уколико се новом домаћом законском регулативом не обухвате и физичка лица која као регистрована пољопривредна газдинства производе вино од сопствене сировине и то вино евентуално прометују кроз неко правно лице или на неки други начин, неће имати ко да искористи ЕУ средства помоћи за вински сектор (Уредба (ЕУ), бр. 1308/2013 и Уредба Комисије (ЕК), бр. 555/2008) кроз Национални програм за вино чија се вредност очекује од најмање десет милиона евра на годишњем нивоу.

Због наведеног и потребе развоја сектора вина у руралним областима (као што је Источна Србија), неопходно је извршити усклађивање будуће законске регулативе са ЕУ одредбама и омогућити физичким лицима да од сопствене сировине производе вино за локално тржиште или дада евентуално вино стављају на тржиште преко правног лица, као и дефинисати појам „мали произвођач“ у складу са Уредбом Комисије (ЕК), бр. 436/2008, чланом 22.

5.4. ЗАДРЖАТИ НАЦИОНАЛНУ МЕРУ ПОДСТИЦАЊА ПОДИЗАЊА ВИНОГРАДА ДО УЛАСКА У ЕУ И ПО МОГУЋСТВУ У ОДРЕЂЕНОМ ПЕРИОДУ ПО УЛАСКУ У ЕУ

Због перманентних вишкова вина и површина под виноградима, Европска унија спроводи заједничку политику ограничавања производње вина и подизања винограда. У складу са тим, подстицање подизања винограда са винским сортама у ЕУ се не спроводи, а све земље чланице се морају ускладити са мерама које се имплементирају у циљу организације заједничког тржишта вина.

Република Србија има дијаметрално другачију праксу у односу на ЕУ, јер је дошло до огромног пропадања винског сектора и крчења винограда, па су тренутне површине под виноградима неколико пута мање у односно историјско стање, а грозђа и вина нема довољно за сопствене потребе. Како би се побољшала ситуација по овом питању, Министарство надлежно за пољопривреду више од десет година субвенционише подизање нових засада винове лозе, што није у складу са ЕУ организацијом заједничког тржишта вина.

С обзиром да тренутна ситуација по питању површина под виноградима и обим производње не одражава право некадашње стање у овом сектору, а да повећање површина под виноградима не би значајно утицало на тржиште вина у ЕУ, произвођачи су предложили да се ова мера задржи до уласка у ЕУ, а да се у преговарачким позицијама и током преговора за чланство тражи одређени прелазни период у коме би се ова мера подршке спроводила у Републици Србији кроз национални буџет.

5.5. УСТАНОВИТИ ЗАКОНСКИ ОСНОВ ЗА ЗВАНИЧНО ПРИЗНАВАЊЕ ПРОИЗВОЂАЧКИХ ОРГАНИЗАЦИЈА У СЕКТОРУ ВИНА, АСОЦИЈАЦИЈА ПРОИЗВОЂАЧКИХ ОРГАНИЗАЦИЈА И МЕЂУГРАНСКИХ ОРГАНИЗАЦИЈА И ИЗВРШИТИ ПРИПРЕМУ ЗА КОРИШЋЕЊЕ ЕУ ФОНДОВА ЗА ВИНО

На основу чињенице да је у Србији, уз помоћ Министарства надлежног за послове пољопривреде регистровано десет удружења произвођача вина окупљених око будућих ознака географског порекла по делимичном моделу произвођачких организација дефинисаних Уредбом (ЕУ), бр. 1308/2013, намеће се потреба за брзо законско уређење за њихово признавање у складу са поменутом уредбом. Пошто су две такве произвођачке организације регистроване у Књажевачком рејону и рејону Неготинска Крајина као прве организације овакве врсте у Србији, а с обзиром да ће се Закон о уређењу тржишта пољопривредних и прехранбених производа донети касније, предлаже се да се новом законском регулативом о вину уреди област функционисања и признавања произвођачких организација у сектору вина, асоцијација произвођачких организација и међугранских организација. Такође, због неопходности уређења ове области по основу ЕУ модела, неопходно је том законском регулативом дефинисати проширење правила произвођачких организација на друге произвођаче грозђа и вина, тржишна правила за побољшање и стабилизацију функционисања заједничког тржишта вина и могућност увођења система уговора.

Поред наведеног, предлаже се да се новом законском регулативом, пре уласка у ЕУ дефинише начин коришћења ЕУ мера помоћи винском сектору кроз Национални програм за

подршку винском сектору у оквиру организације заједничког тржишта вина, дефинишу мере помоћи и изврши добра обука и припрема произвођача за коришћење тих мера кроз едукације и што више приближавање националних мера ЕУ мерама. На тај начин би домаћи произвођачи могли да се „увежбају“ у конкурисању и коришћењу субвенција и тако лакше искористе будуће мере помоћи Европске уније.

5.6. ОБЕЗБЕДИТИ ПРИЗНАВАЊЕ ГЕОГРАФСКИХ ОЗНАКА НА ЕУ НИВОУ, УСПОСТАВИТИ НОВЕ ОЗНАКЕ И ПРЕПОЗНАТЉИВЕ НАЗИВЕ У ВИНСКОМ СЕКТОРУ И СЕКТОРУ ПРОИЗВОДЊЕ РАКИЈА (ЈАКИХ АЛКОХОЛНИХ ПИЋА)

Ознака контролисаног географског порекла за вина „Књажевац“ је прва ознака географског порекла за вина која је у Србији заштићена у складу са ЕУ *PDO/PGI* системом географског порекла за вина, док ће ознака „Неготинска Крајина“ највероватније бити друга овако регистрована ознака. С обзиром да је ЕУ регулативом дозвољено да се ознаке из трећих земаља могу регистровати у Европској унији, препорука је да се ове ознаке након завршетка процедуре регистрације у Републици Србији одмах региструју и на нивоу Европске уније, као и да се ради на активnoj промоцији ових ознака регистрованим по ЕУ захтевима.

Такође, пошто Источна Србија има пуно потенцијала, специфичности и јединствености у производњи вина, традиционалном винском градитељству и привредним гранама сродним винарству, предлаже се произвођачима, локалним организацијама и институцијама да подрже активности на обнови производње и заштити географског порекла ароматизованог белог вина из Књажевачког рејона и рејона Неготинска Крајина „Арделија“, као и покретање поступка, израде студије и заштита ознаке/назива „Српски хрст“ за *барик* буриће и дрвену бурад за производњу и чување вина и ракија од храста са Кучајских и других планина Источне Србије.

Поред наведеног, предлаже се што пре коришћење могућности коју даје нова законска регулатива за јака алкохолна пића у смислу увођења одрживог система за заштиту географске ознаке. Потенцијал Источне Србије је у производњи високо квалитетних воћних ракија као и „специјалних ракија“ са додатком ароматичног биља и њихових екстраката. Ово је потенцијал који треба искористити и кроз заштиту географске ознаке промовисати Источну Србију на најбољи начин. Заштити географске ознаке треба да претходи формирање репрезентативних удружења произвођача и израда техничке документације у складу са Законом и Уредбом (ЕК), бр. 110/2008 и Имплементирајућом уредбом Комисије (ЕУ), бр. 716/2013.

Систем заштите географске ознаке за јака алкохолна пића у Србији треба прилагодити систему заштите у ЕУ, по принципу прихватања минималних стандарда и услова. На тај начин би се након заштите у Србији заштита у ЕУ обавила врло једноставно, што треба да доведе до успешног промовисања квалитетних производа из Србије на заједничком ЕУ тржишту.

6. ПРИЛОЗИ

ПРИЛОГ 6.1: ПОДАЦИ О ПРОИЗВОДЊИ И ТРЖИШТУ ГРОЖЂА И ВИНА, КАО И ВОЋА И РАКИЈЕ

6.1.1. ПОДАЦИ О ПРОИЗВОДЊИ И ТРЖИШТУ ГРОЖЂА И ВИНА

Табела 6.1.1.1: Број газдинстава и површина под виноградима, према величини КПЗ; 2012.

	Укупно (сва газдинства)			
	Површина (ха)	Структура (%)	Број газдинстава	Структура (%)
< 0,5 ха	9.753	44,03	73.840	91,91
≥ 0,5 ха - < 1 ха	2.460	11,10	3.960	4,93
≥ 1 ха - < 2 ха	1.977	8,93	1.590	1,98
≥ 2 ха - < 5 ха	1.996	9,01	716	0,89
≥ 5 ха - < 10 ха	837	3,78	131	0,16
≥ 10 ха - < 20 ха	755	3,41	60	0,07
≥ 20 ха - < 30 ха	346	1,56	14	0,02
≥ 30 ха - < 50 ха	527	2,38	14	0,02
≥ 50 ха - < 100 ха	684	3,09	10	0,01
≥ 100 ха	2.816	12,71	6	0,01
Укупно	22.150	100,00	80.341	100,00

Извор: РЗС, Попис пољопривреде 2012

Табела 6.1.1.2: Површина под виноградима, приноси грожђа и производња грожђа и вина; 2005-2014

	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	Индекс 2014/13	Индекс 2014/02009-13
Површина (ха)	25.676	24.737	23.549	23.187	22.702	22.506	22.206	21.201	21.201	21.200	100,0	96,5
Производња грожђа (t)	118.225	167.107	176.961	185.250	211.139	167.832	166.043	128.116	163.544	122.489	74,9	73,2
Принос (t/ха)	4,6	6,8	7,5	8,0	9,3	7,5	7,5	6,0	7,7	5,8	75,3	76,3
Производња вина (000 hl)	1.302	1.730	1.877	1.989	2.381	1.488	1.581	1.264	1.453	198 ¹⁾	13,6 ²⁾	12,1 ²⁾

Извршена ревизија података од 2005 до 2014. године.

Подаци исказани према површини винограда.

1) До 2014. године подаци о производњи вина се односе на производњу вина на пољопривредним газдинствима од сопственог грожђа и грожђа набављеног од других и производњу вина регистровано у индустрији. Од 2014. године РЗС не прати производњу вина на пољопривредним газдинствима. Податак за 2014. годину представља само производњу вина регистровано у индустрији.

2) За 2014. годину податак обухвата само производњу вина регистровано у индустрији, а за 2013. годину, односно период 2009-2013 обухвата укупну производњу вина из индустрије и пољопривреде

Извор: РЗС

Табела 6.1.1.3: Спољнотрговинска размена вина (искључујући ароматизовано вино) (000 l); 2005-2014

	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	Индекс 2014/13	Индекс 2014/02009-13
УВОЗ												
Укупно	12.043	26.638	23.475	19.486	21.506	29.049	32.696	32.761	23.299	24.585	105,5	88,2
СЕФТА	11.285	25.612	22.512	18.658	19.294	26.832	30.236	30.846	21.510	22.415	104,2	87,1
ЕУ	651	743	906	779	2.135	2.111	2.336	1.817	1.714	2.106	122,8	104,1
Остали	106	284	57	49	77	107	124	99	75	64	86,5	66,9
ИЗВОЗ												
Укупно	7.648	8.314	9.067	9.060	10.386	10.755	15.080	22.716	11.445	11.968	104,6	85,0
СЕФТА	4.423	5.938	7.101	6.529	7.133	6.032	5.625	4.780	4.335	5.155	118,9	92,4
ЕУ	2.890	2.116	1.468	1.129	481	1.190	5.556	14.043	2.038	569	27,9	12,2
Остали	336	260	498	1.402	2.772	3.533	3.898	3.894	5.072	6.244	123,1	162,9
САЛДО												
Укупно	-4.395	-18.324	-14.408	-10.426	-11.121	-18.295	-17.616	-10.045	-11.854	-12.617		
СЕФТА	-6.863	-19.674	-15.411	-12.129	-12.162	-20.800	-24.611	-26.066	-17.175	-17.260		
ЕУ	2.239	1.373	562	351	-1.654	-921	3.221	12.226	324	-1.537		
Остали	230	-24	441	1.352	2.694	3.426	3.774	3.795	4.997	6.180		

Извор: РЗС

Табела 6.1.1.4: Спољнотрговинска размена вина (искључујући ароматизовано вино) (000 EUR); 2005-2014

„ИСТОЧНА СРБИЈА НА ПУТУ КА ЕВРОПСКОЈ УНИЈИ“
ПОЉОПРИВРЕДА / ВИНСКИ СЕКТОР И СЕКТОР ПРОИЗВОДЊЕ РАКИЈА (ЈАКИХ АЛКОХОЛНИХ ПИЋА)

	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	Индекс 2014/13	Индекс 2014/ 02009-13
УВОЗ												
Укупно	8.425	21.842	23.171	23.660	23.996	25.875	27.658	27.633	24.117	25.612	106,2	99,1
СЕФТА	6.467	19.496	21.407	21.609	20.899	21.677	22.309	22.486	18.528	19.273	104,0	91,0
ЕУ	1.656	1.772	1.614	1.904	2.904	3.890	4.949	4.859	5.327	6.125	115,0	139,7
Остали	303	574	149	147	192	308	346	288	263	215	81,9	77,0
ИЗВОЗ												
Укупно	7.147	7.161	8.676	9.006	10.091	9.974	12.180	16.636	12.774	12.880	100,8	104,4
СЕФТА	5.412	6.019	7.409	7.321	7.802	6.780	6.293	6.281	5.908	5.935	100,5	89,8
ЕУ	1.406	764	644	671	443	858	3.146	6.391	1.616	1.109	68,6	44,5
Остали	329	378	623	1.015	1.846	2.336	2.741	3.636	5.251	5.836	111,2	184,6
САДНО												
Укупно	-1.279	-14.681	-14.495	-14.654	-13.905	-15.901	-15.479	-10.997	-11.342	-12.733		
СЕФТА	-1.055	-13.478	-13.999	-14.288	-13.098	-14.897	-16.016	-16.205	-12.620	-13.338		
ЕУ	-250	-1.008	-970	-1.234	-2.461	-3.032	-1.803	1.532	-3.711	-5.016		
Остали	26	-196	474	868	1.654	2.029	2.395	3.348	4.988	5.621		

Извор: РЗС

Табела 6.1.1.5: Спољнотрговинска размена ароматизованог вина (000 l); 2005-2014

	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	Индекс 2014/13	Индекс 2014/ 02009-13
УВОЗ												
Укупно	62	144	20	122	179	176	172	263	195	259	132,9	131,3
СЕФТА	4	13	3	31	56	2	50	32	1	0	16,0	0,3
ЕУ	58	131	17	90	123	174	122	231	188	258	137,4	154,2
Остали	0	0	0	1	0	0	0	0	6	0	0,0	0,0
ИЗВОЗ												
Укупно	22	6	10	10	2	8	235	45	34	12	35,2	18,3
СЕФТА	19	6	9	8	0	2	1	12	23	8	34,3	105,3
ЕУ	2	0	1	1	1	6	1	1	10	4	36,0	97,3
Остали	1	0	0	1	1	1	233	32	1	0	0,0	0,4
САДНО												
Укупно	-40	-138	-10	-112	-177	-168	63	-218	-161	-247		
СЕФТА	15	-7	6	-23	-56	0	-49	-20	22	8		
ЕУ	-56	-131	-16	-89	-122	-168	-121	-230	-178	-254		
Остали	1	0	0	0	1	1	233	32	-5	0		

Извор: РЗС

Табела 6.1.1.6: Спољнотрговинска размена ароматизованог вина (000 EUR); 2005-2014

	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	Индекс 2014/13	Индекс 2014/ 02009-13
УВОЗ												
Укупно	112	262	53	145	220	266	213	509	390	368	94,4	29,5
СЕФТА	6	35	5	37	73	3	64	41	2	0	10,0	27,3
ЕУ	106	227	48	107	147	263	149	468	370	368	99,4	35,6
Остали	0	0	0	1	0	0	0	0	18	0	0,0	0,0
ИЗВОЗ												
Укупно	27	26	43	32	5	10	278	69	120	32	26,8	27,8
СЕФТА	22	26	39	29	0	3	2	39	56	26	46,3	231,3
ЕУ	3	0	4	2	2	5	1	3	62	5	7,7	53,0
Остали	2	0	0	1	3	2	275	27	2	2	75,0	121,4
САДНО												
Укупно	-85	-236	-10	-113	-215	-256	65	-440	-270	-336		
СЕФТА	16	-9	34	-8	-73	0	-62	-2	54	26		
ЕУ	-103	-227	-44	-105	-145	-258	-148	-465	-308	-363		
Остали	2	0	0	0	3	2	275	27	-16	2		

Извор: РЗС

Табела 6.1.1.7: Просечне годишње цене произвођача грозђа; 2005-2014

„ИСТОЧНА СРБИЈА НА ПУТУ КА ЕВРОПСКОЈ УНИЈИ“
ПОЉОПРИВРЕДА / ВИНСКИ СЕКТОР И СЕКТОР ПРОИЗВОДЊЕ РАКИЈА (ЈАКИХ АЛКОХОЛНИХ ПИЋА)

	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	Индекс 2014/13	Индекс 2014/ 02009-13
RSD/kg												
Грожђе за јело	43,20	42,10	47,10	46,70	44,70	68,40	62,90	68,60	51,10	73,12	143,1	123,6
Грожђе за прераду	13,60	18,70	21,90	20,70	20,10	19,80	26,70	38,00	27,30	24,01	87,9	91,0
EUR/kg												
Грожђе за јело	0,52	0,50	0,59	0,57	0,48	0,66	0,62	0,61	0,45	0,62	137,8	109,9
Грожђе за прераду	0,16	0,22	0,27	0,25	0,21	0,19	0,26	0,34	0,24	0,20	83,3	80,6

Извор: РЗС

Табела 6.1.1.8: Малопродајне цене вина; 2005-2014

	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	Индекс 2014/13	Индекс 2014/ 02009-13
RSD/l												
Бело вино	91,30	99,20	108,30	122,60	154,70	170,00	190,70	203,00	216,20	224,35	103,8	120,00
Црвено вино	120,80	131,90	134,00	146,30	181,80	189,30	206,50	216,80	230,70	232,45	100,8	113,4
EUR/l												
Бело вино	1,10	1,18	1,35	1,50	1,65	1,65	1,87	1,79	1,91	1,91	100,00	107,7
Црвено вино	1,46	1,57	1,68	1,80	1,94	1,84	2,03	1,92	2,04	1,98	97,1	101,3

Извор: РЗС

6.1.2. ПОДАЦИ О ПРОИЗВОДЊИ И ТРЖИШТУ ВОЋА И РАКИЈА

Табела 6.1.2.1: Откуп воћа (t); 2005-2014

	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	Индекс 2014/13	Индекс 2014/ 02009-13
Укупно	115.060	112.525	135.614	117.158	140.644	138.216	167.055	131.128	188.445	184.831	98,1	120,7
Шљиве свеже	4.507	11.683	19.434	10.062	16.189	14.762	2.378	2.307	1.084	2.008	185,2	27,3
Шљиве за прераду	14.007	9.980	26.765	12.858	48,0	76,0
Јабукe за јело	14.496	15.311	15.437	9.968	21.781	32.126	30.229	31.735	37.274	57.599	154,5	188
Јабукe за прераду	21.637	20.683	23.560	25.868	17.186	18.949	28.386	27.391	39.650	23.321	58,8	88,6
Крушке	3.173	1.777	2.080	1.757	2.894	1.185	3.791	319	1.530	2.215	144,8	113,9
Крушке за прераду	773	3.109	1.327	42,7	68,4
Дуђе	150	34	739	293	424	225	315	89	227	31	13,7	12,1
Трешње	4	5	105	66	36	55	99	45	253	484	191,3	495,9
Вишње	12.866	14.002	17.279	16.425	25.522	13.264	17.923	8.571	801	1.865	232,8	14,1
Вишње за прераду	9.147	28.668	20.287	70,8	107,3
Кајсије	636	1.223	2.644	1.200	3.244	720	2.688	243	349	1.191	341,3	82,2
Кајсије за прераду	909	682	1.188	174,2	149,3
Брескве	6.273	7.433	8.946	8.128	7.110	3.690	8.154	3.158	3.355	5.018	149,6	98,5
Брескве за прераду	2.559	2.905	1.827	62,9	66,9
Ораси у љусци	26	61	96	32	36	33	34	21	14	50	357,1	181,2
Јагоде	1.062	889	2.359	2.096	1.102	1.195	1.349	752	1.524	2.727	178,9	230,2
Јагоде под заштитом (фолија, пластеник и др.)	11	6	57	950,0	670,6
Малине	40.708	30.958	32.338	30.779	34.360	37.754	47.135	26.935	28.573	37.764	132,2	108,0
Купине	9.261	7.900	9.128	8.975	9.609	12.142	9.984	5.971	10.576	12.508	118,3	129,5
Боровнице (плантажне)	2	431	239	113	156	424	221	38	210	8	3,8	3,8
Остало воће (свеже смокве, рибизле, кестен, нар и др.)	260	135	1.230	1.396	994	1.692	362	176	890	498	56,0	60,5

Извор: РЗС

Табела 6.1.2.2: Продаја воћа на пијацама (t); 2005-2014

	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	Индекс 2014/13	Индекс 2014/ 02009-13
Укупно	41.541	49.484	51.289	46.684	47.505	45.230	43.853	40.521	39.524	42.286	107,0	97,6
Свеже шљиве	1.386	1.940	2.113	2.211	2.236	1.874	2.238	1.872	2.223	1.994	89,7	95,5
Јабукe за јело	16.671	20.043	18.667	16.436	18.817	19.939	18.310	16.928	14.791	17.357	117,3	97,7
Крушке	1.804	2.057	2.256	2.123	2.305	1.796	2.234	2.010	2.443	2.133	87,3	98,9
Дуђе	137	108	271	137	264	110	180	156	193	171	88,6	94,7
Трешње	646	920	1.293	862	703	594	645	645	672	743	110,6	114,0
Вишње	536	775	838	562	630	632	530	382	450	753	167,3	143,5
Кајсије	543	1.225	842	816	1.167	787	1.016	909	796	955	120	102,1
Брескве	4.164	4.392	4.833	4.504	4.199	3.482	3.625	3.577	3.479	2.869	82,5	78,1
Ораси у љусци	603	464	671	599	386	360	275	248	255	270	105,9	88,6
Ораси без љуске	1.459	1.599	1.965	1.868	2.563	1.902	1.680	1.730	1.830	1.902	103,9	98,0
Лешници и бадеми у љусци	7	22	19	21	49	14	10	13	23	9	39,1	41,3
Лешници и бадеми без љуске	118	161	253	297	220	264	279	272	323	440	136,2	162,0
Кестени	163	106	122	123	150	132	106	91	87	80	91,9	70,7
Јагоде	1.126	1.653	1.487	1.727	1.530	1.813	1.457	1.248	1.635	1.441	88,1	93,8
Малине	394	549	385	383	322	223	324	309	324	380	117,3	126,5
Поморанџе и мандарине	7.664	8.418	9.067	8.953	7.677	7.754	7.545	7.001	6.854	7.497	109,4	101,8
Лимуни	3.315	3.904	4.214	3.344	3.123	2.935	2.914	2.615	2.591	2.713	104,7	95,7
Свеже смокве	25	14	25	28	73	47
Остало свеже воће	780	1.137	1.967	1.689	1.090	571	484	517	555	579	104,3	90,0

Извор: РЗС

Табела 6.1.2.3: Просечне годишње цене произвођача воћа; 2005-2014

„ИСТОЧНА СРБИЈА НА ПУТУ КА ЕВРОПСКОЈ УНИЈИ“
ПОЉОПРИВРЕДА / ВИНСКИ СЕКТОР И СЕКТОР ПРОИЗВОДЊЕ РАКИЈА (ЈАКИХ АЛКОХОЛНИХ ПИЋА)

	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	Индекс 2014/13	Индекс 2014/ 02009-13
RSD/kg												
Шљиве свеже	19,54	12,16	17,70	13,82	13,10	28,10	31,87	48,68	30,63	57,04	186,2	187,2
Јабукe за јело	22,70	22,85	29,80	31,63	29,03	34,89	41,23	49,61	37,28	45,15	121,1	117,5
Крушке	14,85	29,85	37,58	38,58	34,19	74,36	39,27	82,65	48,70	53,18	109,2	95,2
Трешње	46,30	28,49	72,97	58,90	71,16	111,64	162,75	269,90	139,16	129,84	93,3	86,0
Вишње	19,44	25,61	26,33	34,12	19,63	43,46	60,17	110,51	58,34	50,80	87,1	86,9
Кајсије	21,77	31,56	33,81	37,61	24,66	53,71	40,90	140,63	81,43	57,84	71,0	84,7
Брескве	17,96	19,66	25,38	21,57	22,16	56,09	43,37	72,36	65,74	60,75	92,4	116,9
Ораси у љусци	131,17	107,56	128,87	130,06	126,77	149,80	240,30	207,70	228,65	271,53	118,7	142,4
Јагоде	42,66	43,12	55,39	58,82	46,11	56,10	84,94	151,90	88,92	76,09	85,6	88,9
Малине	39,10	57,22	91,34	171,53	113,15	130,25	82,40	124,89	184,23	151,37	82,2	119,2
EUR/kg												
Шљиве свеже	0,24	0,14	0,22	0,17	0,14	0,27	0,31	0,43	0,27	0,49	180,1	171,2
Јабукe за јело	0,27	0,27	0,37	0,39	0,31	0,34	0,40	0,44	0,33	0,38	116,6	105,7
Крушке	0,18	0,35	0,47	0,47	0,36	0,72	0,39	0,73	0,43	0,45	105,4	86,2
Трешње	0,56	0,34	0,91	0,72	0,76	1,08	1,60	2,39	1,23	1,11	90,0	78,4
Вишње	0,23	0,30	0,33	0,42	0,21	0,42	0,59	0,98	0,52	0,43	83,3	79,6
Кајсије	0,26	0,38	0,42	0,46	0,26	0,52	0,40	1,24	0,72	0,49	68,5	78,5
Брескве	0,22	0,23	0,32	0,26	0,24	0,54	0,43	0,64	0,58	0,52	89,3	106,6
Ораси у љусци	1,58	1,28	1,61	1,60	1,35	1,45	2,36	1,84	2,02	2,31	114,6	128,3
Јагоде	0,51	0,51	0,69	0,72	0,49	0,54	0,83	1,34	0,79	0,65	82,1	81,3
Малине	0,47	0,68	1,14	2,11	1,20	1,26	0,81	1,10	1,63	1,29	79,2	107,5

Извор: РЗС

ПРИЛОГ 6.2: КАТЕГОРИЈЕ ПРОИЗВОДА ЕВРОПСКЕ УНИЈЕ У ВИНСКОМ СЕКТОРУ И СЕКТОРУ ПРОИЗВОДЊЕ РАКИЈА (ЈАКИХ АЛКОХОЛНИХ ПИЋА)

6.2.1. ЕУ КАТЕГОРИЈЕ ПРОИЗВОДА ОД ГРОЖЋА И ВИНА

2.1.1. ВИНО

„Вино“ је производ добијен потпуном или делимичном алкохолном ферментацијом измуљаног или целог свежег грожђа или шире.

Вино:

- 1) има стварну алкохолну јачину од најмање 8,5% vol ако је произведено од грожђа убраног у виноградарској зони у којој је сума ефективних температура мања од 2.500°F, односно 1.371°C (у даљем тексту: виноградарска зона А) и у виноградарској зони у којој је сума ефективних температура од 2.501°F до 3.000°F, односно 1.372°C до 1.649°C (у даљем тексту: виноградарска зона В), односно најмање 9% vol, ако је произведено од грожђа из других виноградарских зона и најмање 9% vol из других виноградарских зона;
- 2) ако се ради о вину са ознаком контролисаног географског порекла или са географском ознаком, стварна алкохолна јачина износи најмање 4,5% vol;
- 3) има садржај укупног алкохола не већи од 15%, осим у виноградарској зони у којој је сума ефективних температура од 3.001°F до 3.500°F, односно од 1.650°C до 1.927°C (у даљем тексту: виноградарска зона СI), у виноградарској зони у којој је сума ефективних температура од 3.501°F до 4.000°F, односно од 1.928°C до 2.204°C (у даљем тексту: виноградарска зона СII) и у виноградарској зони у којој је сума ефективних температура више од 4.001°F, односно од 2.205°C (у даљем тексту: виноградарска зона СIII), где садржај укупног алкохола може износити више од 15% vol, а највише до 20% vol, за вина са ознаком контролисаног географског порекла или са географском ознаком која су произведена без обогаћивања;
- 4) има укупну киселост, изражену као винска киселина, најмање 3,5 g/l или 46,6 милиеквивалената по литру.

„Resina“ јесте вино произведено искључиво на територији Грчке при чему се користи шира третирана смолем из алепског бора. Коришћење смоле алепског бора је дозвољено само за добијање вина „Resina“ под условима који су прописани грчким важећим одредбама.

Изузетно од тачке 2) другог става „Tokaji eszencia“ и „Tokajská esencia“ се сматрају винима.

Изузетно, у Републици Србији је у складу са посебним прописом дозвољено, а земље чланице ЕУ могу дозволити коришћење израза „вино“ ако:

- 1) је пропраћено називом воћа у форми заједничког (здруженог) назива производа који је добијен ферментацијом воћа, а које није грожђе; или
- 2) је део заједничког (здруженог) назива.
Треба водити рачуна да се избегавају све недоумице у вези са производима који одговарају категоријама вина.

2.1.2. НОВО ВИНО У ФЕРМЕНТАЦИЈИ

„Ново вино у ферментацији“ јесте производ код којег алкохолна ферментација још није завршена и које још није одвојено од свог талога.

2.1.3. ЛИКЕРСКО ВИНО

„Ликерско вино“ је производ:

- 1) који има стварну алкохолну јачину не мању од 15% vol и не вишу од 22% vol;
- 2) који има укупну алкохолну јачину не мању од 17,5% vol, осим за одређена ликерска вина са ознаком контролисаног географског порекла или са географском ознаком;
- 3) који је добијен од:
 - (1) шире у ферментацији,
 - (2) вина,
 - (3) комбинације оба производа или,
 - (4) шире или њене мешавине са вином, ако је реч о ликерском вину са ознаком контролисаног географског порекла или географском ознаком;
- 4) који има почетни удео природног алкохола од најмање 12% vol, осим одређених ликерских вина са ознаком контролисаног географског порекла или географском ознаком;
- 5) коме су додати:
 - (1) појединачно или у комбинацији
 - неутрални алкохол винског порекла, укључујући алкохол произведен дестилацијом просушеног грожђа, чија је стварна алкохолна јачина најмање 96% vol,
 - дестилат вина или просушеног грожђа чија стварна алкохолна јачина није мања од 52% vol и није већа од 86% vol;
 - (2) један или више следећих производа кад је то примењиво:
 - концентрована шира,
 - комбинације једног од производа из подтачке 1) ове тачке и шире у ферментацији, односно шире или њене мешавине са вином, ако је у питању ликерско вино са ознаком контролисаног географског порекла или географском ознаком.

У производњи одређених ликерских вина са ознаком контролисаног географског порекла или географском ознаком, енолошки поступци и енолошка средства из тач 3. и 5. овог одељка могу да обухвате и

додавање других производа којима се повећава садржај алкохола и садржај шећера и који су утврђени у елаборату о производњи тих вина са географским пореклом у складу са посебним прописима ЕУ.

2.1.4. ПЕНУШАВО ВИНО

„Пенушаво вино“ је производ:

- 1) који се добија примарном или секундарном алкохолном ферментацијом:
 - (1) од свежег грожђа
 - (2) од шире
 - (3) од вина;
- 2) код којег се при отварању посуде ослобађа угљен диоксид који настаје искључиво ферментацијом;
- 3) које је у затвореној посуди при температури од 20°C због раствореног угљен диоксида под притиском не мањим од 3 bar-a;
- 4) код чијег cuvée-а намењеног његовој производњи, садржај укупног алкохола не сме бити мањи од 8,5% vol.

2.1.5. КВАЛИТЕТНО ПЕНУШАВО ВИНО

„Квалитетно пенушаво вино“ је производ:

- 1) који се добија примарном или секундарном алкохолном ферментацијом:
 - (1) од свежег грожђа,
 - (2) од шире,
 - (3) од вина;
- 2) код којег се при отварању посуде ослобађа угљен диоксид који је настао искључиво ферментацијом;
- 3) које је у затвореној посуди при температури од 20°C због раствореног угљен диоксида под притиском не мањим од 3,5 bar-a;
- 4) код чијег cuvée-а намењеног његовој производњи, садржај укупног алкохола не сме бити мањи од 9% vol.

2.1.6. КВАЛИТЕТНО АРОМАТИЧНО ПЕНУШАВО ВИНО

„Квалитетно ароматично пенушаво вино“ је квалитетно пенушаво вино:

- 1) које се, кад представља cuvée, добија само употребом шире или шире у ферментацији која потиче од ароматичних сорти винове лозе;
- 2) које је у затвореној посуди при температури од 20°C због раствореног угљен диоксида под притиском не мањим од 3 bar-a;
- 3) чији садржај стварног алкохола не сме бити мањи од 6% vol;
- 4) чији садржај укупног алкохола не сме бити мањи од 10% vol.

2.1.7. ГАЗИРАНО ВИНО

„Газирано вино“ је производ који:

- 1) се добија од вина без ознаке контролисаног географског порекла или географске ознаке;
- 2) ослобађа, кад се посуда отвори, угљен диоксид који у целости или делимично потиче од додатка тога гаса;
- 3) је у затвореној посуди при температури од 20°C због раствореног угљен диоксида под притиском од најмање 3 bar-a.

2.1.8. ПОЛУПЕНУШАВО ВИНО

„Полупенушаво вино“ је производ који:

- 1) се добија од вина, новог вина у ферментацији, шире или шире у ферментацији, под условом да ти производи имају укупну алкохолну јачину од најмање 9% vol;
- 2) има стварну алкохолну јачину најмање 7% vol;
- 3) је у затвореној посуди при температури од 20°C, због раствореног угљен диоксида под притиском од најмање 1 bar и највише 2,5 bar-a;
- 4) се чува у посудама капацитета 60 литара или мање.

2.1.9. СЛАБО ГАЗИРАНО ВИНО

„Слабогазирано вино“ је производ који:

- 1) се добија од вина, новог вина у ферментацији, шире или шире у ферментацији;
- 2) има стварну алкохолну јачину најмање 7% vol и укупну алкохолну јачину најмање 9% vol;
- 3) у затвореној посуди при температури од 20°C, због раствореног угљен диоксида, који је у целости или делимично додат, под притиском од најмање 1 bar и највише 2,5 bar-a;
- 4) се чува у посудама капацитета 60 литара или мање.

2.1.10. ШИРА

„Шира“ је течни производ добијен природним путем или физичким процесима. Највећа допуштена стварна алкохолна јачина шире је 1% vol.

2.1.11. ДЕЛИМИЧНО ФЕРМЕНТИСАНА ШИРА

„Делимично ферментисана шира“ је производ који се добија ферментацијом шире који има стварну алкохолну јачину већу од 1% vol, али мању од три петине укупне запреминске алкохолне јачине.

2.1.12. ДЕЛИМИЧНО ФЕРМЕНТИСАНА ШИРА ЕКСТРАХОВАНА ИЗ ПРОСУШЕНОГ ГРОЖЂА

„Делимично ферментисана шира екстрахована из просушеног грожђа“ је производ који се добија делимичном ферментацијом шире добијене из просушеног грожђа, чији је укупан садржај шећера пре ферментације најмање 272 g/l, а природна и стварна алкохолна јачина најмање 8% vol.

2.1.13. КОНЦЕТРОВАНА ШИРА

„Концентрована шира“ је некарамелизована шира која се добија делимичном дехидрацијом шире било којим одобреним поступком, осим директним загревањем, тако да вредност измерена на рефрактометру при температури од 20°C није мања од 50,9%.

Највећа допуштена стварна алкохолна јачина концентроване шире је до 1% vol.

2.1.14. РЕКТИФИКОВАНА КОНЦЕТРОВАНА ШИРА

„Ректификована концентрована шира“ је:

- 1) течни некарамелизовани производ који:
 - (1) се добија делимичном дехидрацијом шире било којим одобреним поступком, осим директним загревањем, тако да вредност измерена на рефрактометру при температури од 20°C није мања од 61,7%;
 - (2) је прошао одобрени поступак откисељавања и уклањања састојака са изузетком шећера;
 - (3) има следеће карактеристике:
 - рН највише 5, на 25 Brix,
 - оптичку густину на 425 nm, за дебљину на 1 cm, не вишу од 0,100 у грођаној шири на 25 Brix,
 - садржај сахарозе који се не може открити методом анализе коју треба дефинисати,
 - Folin-Ciocalteuov индекс не виши од 6,00 на 25 Brix,
 - титрациону киселост не вишу од 15 милиеквивалената по килограму укупних шећера,
 - садржај сумпор диоксида не виши од 25 милиграма по килограму укупних шећера,
 - укупан садржај катјона не виши од 8 милиеквивалената по килограму укупних шећера,
 - проводљивост 25 Brix и 20°C, не вишу од 120 mikro-Siemens/cm
 - садржај хидрокси метил фуруралне не виши од 25 милиграма по килограму укупних шећера,
 - присутност мезо-инозитола.
- 2) Чврст некарамелизовани производ који:
 - (1) је добијен кристализацијом течне ректификоване концентроване шире без коришћења растварача;
 - (2) је прошао одобрени поступак откисељавања и уклањања састојака са изузетком шећера;
 - (3) има следеће карактеристике након разблаживања у раствору на 25 Brix:
 - рН не већи од 7,5,
 - оптичку густину на 425 nm, за дебљину од 1 cm, не вишу од 0,100,
 - садржај сахарозе који се не може открити методом анализе коју треба дефинисати,
 - Folin-Ciocalteuov индекс не виши од 6,00,
 - титрациону киселост не вишу од 15 милиеквивалената по килограму укупних шећера,
 - садржај сумпор диоксида не већи од 10 милиграма по килограму укупних шећера,
 - укупан садржај катјона не већи од 8 милиеквивалената по килограму укупних шећера,
 - проводљивост на 25°C не вишу од 120 mikro-Siemens/cm,
 - садржај хидрокси метил фуруралне не виши од 25 милиграма по килограму укупних шећера,
 - присутност мезо-инозитола.

Највећа допуштена стварна алкохолна јачина ректификоване концентроване шире је до 1% vol.

2.1.15. ВИНО ОД ПРОСУШЕНОГ ГРОЖЂА

„Вино из просушеног грођа“ је производ који:

- 1) је произведен без обogaћивања, од грођа делимичном дехидрацијом на сунцу или у сенци;
- 2) има укупну алкохолну јачину најмање 16% vol и стварну алкохолну јачину најмање 9% vol;
- 3) има природну алкохолну јачину најмање 16% vol (или 272 g/l шећера).

2.1.16. ВИНО ОД ПРЕЗРЕЛОГ ГРОЖЂА

„Вино од презрелог грођа“ је производ који:

- 1) је произведен без обogaћивања;
- 2) природну алкохолну јачину најмање 15% vol;
- 3) има укупну алкохолну јачину најмање 15% vol и стварну алкохолну јачину најмање 12% vol.

2.1.17. ВИНСКО СИРЋЕ

„Винско сирће“ је сирће које:

- 1) се добија искључиво сирћетном ферментацијом вина;
- 2) има укупан садржај киселина најмање 60 g/l изражено као сирћетна киселина.

6.2.2. ЕУ КАТЕГОРИЈЕ АРОМАТИЗОВАНИХ ПРОИЗВОДА ОД ВИНА

2.2.1. АРОМАТИЗОВАНО ВИНО

Ароматизовано вино је пиће:

- 1) добијено од једног или више производа од грођа и вина са изузетком вина „Retsina“;
- 2) у којем удео производа од грођа и вина из тачке (а) износи најмање 75% укупне запремине;
- 3) са могућим додатком алкохола;
- 4) са могућим додатком боја;
- 5) са могућим додатком шире од грођа, делимично ферментисане шире од грођа или обе те врсте шире;
- 6) које може бити дослађивано;

7) које има стварну алкохолну јачину изражену запремином од најмање 14,5% vol и највише 22% vol, а укупну алкохолну јачину изражену запремином од најмање 17,5% vol.

2.2.2. АРОМАТИЗОВАНО ПИЋЕ НА БАЗИ ВИНА

Ароматизовано пиће на бази вина је пиће:

- 1) добијено од једног или више производа од грозђа и вина дефинисаних у тачкама 2.1.1. и 2.1.2. и у тачкама од 2.1.4. до 2.1.9. Прилога 2.1. са изузетком вина произведених додавањем алкохола и вина „Retsina“;
- 2) у којем удео производа од грозђа и вина из тачке (а) износи најмање 50% укупне запремине;
- 3) којем није додат никакав алкохол осим ако је утврђено другачије;
- 4) са могућим додатком боја;
- 5) са могућим додатком шире од грозђа, делимично ферментисане шире од грозђа или обе те врсте шире;
- 6) које може бити дослађивано;
- 7) које има стварну алкохолну јачину изражену запремином од најмање 4,5% vol и највише 14,5% vol.

2.2.3. АРОМАТИЗОВАНИ КОКТЕЛ НА БАЗИ ВИНА

Ароматизовани коктел на бази вина је пиће:

- 1) добијено од једног или више производа од грозђа и вина дефинисаних у тачкама 2.1.1. и 2.1.2. и у тачкама од 2.1.4. до 2.1.11. Прилога 2.1. са изузетком вина произведених додавањем алкохола и вина „Retsina“;
- 2) у којем удео производа од грозђа и вина из тачке (а) износи најмање 50% укупне запремине;
- 3) којем није додат никакав алкохол;
- 4) са могућим додатком боја;
- 5) које може бити дослађивано;
- 6) које има стварну алкохолну јачину изражену запремином од више од 1,2% vol и мање од 10% vol.

6.2.3. ЕУ КАТЕГОРИЈЕ ЈАКИХ АЛКОХОЛНИХ ПИЋА

2.3.1. РУМ

Рум је:

- 1) јако алкохолно пиће произведено искључиво алкохолном ферментацијом и дестилацијом меласе или сирупа произведеног током прераде шећерне трске или од самог сока шећерне трске и дестиловано на највише 96% vol, тако да дестилат има препознатљиве специфичне органолептичке карактеристике рума, или
 - 2) јако алкохолно пиће произведено искључиво алкохолном ферментацијом и дестилацијом сока шећерне трске које има арому карактеристичну за рум и садржај испарљивих састојака једнак или већи од 225 g/hl прерачуно на 100% vol. алкохола и може да се стави у промет уз израз „пољопривредни“ који ближе описује продајни назив „рум“.
- Минимална алкохолна јачина рума је 37,5% vol.
Није дозвољено додавање алкохола, разблаженог или неразблаженог.
Рум не може бити ароматизован.
Рум може да садржи само додат карамел као средство за подешавање боје.

2.3.2. WHISKY ИЛИ WHISKEY

Whisky или Whiskey је јако алкохолно пиће произведено искључиво:

- 1) дестилацијом комине произведене од слада житарица са или без целих зрна других житарица, која је: (1) зашећерена дијастазом из слада, са или без других природних ензима, (2) ферментисана деловањем квасаца;
 - 2) једном или више дестилација на највише 94,8% vol., тако да дестилат има мирис и укус употребљених сировина;
 - 3) сазревање коначног дестилата најмање три године у дрвеним бурадима чија запремина не прелази 700 литара.
- Коначни дестилат, у који може да се дода вода и карамел (због боје), задржава своју боју, мирис и укус који настају у производном поступку.
Минимална алкохолна јачина Whisky или Whiskey је 40% vol.
Није дозвољено додавање алкохола, разблаженог или неразблаженог.
Whisky или Whiskey не може да се заслађује и ароматизује. Whisky или Whiskey не може да садржи било који додаток, осим карамела који се користи за подешавање боје.

2.3.3. РАКИЈА ОД ЖИТАРИЦА

Ракија од житарица је јако алкохолно пиће које је произведено искључиво дестилацијом ферментисане комине целих зрна житарица које има сензорна својства која потичу од употребљене сировине.
Минимална алкохолна јачина ракије од житарица је 35% vol, осим ракије од житарица „Korn“.
Није дозвољено додавање алкохола, разблаженог или неразблаженог.
Ракија од житарица не може бити ароматизована.
Ракија од житарица може да садржи само додат карамел као средство за подешавање боје.
Ракија од житарица која се ставља у промет под продајним називом „житни бренди“, мора да буде произведена дестилацијом на највише 95% vol. алкохола из ферментисане комине од целог зрна житарица са сензорским својствима која потичу од употребљених сировина.

2.3.4. РАКИЈА ОД ВИНА

Ракија од вина је јако алкохолно пиће:

- 1) произведено искључиво из винског дестилата који је добијен дестилацијом вина или вина појачаног за дестилацију на садржај алкохола до 86% vol. или редестилацијом винског дестилата на садржај алкохола до 86% vol.;
- 2) које садржи испарљиве материје у количини од најмање 125 g/hl прерачуно на 100 % vol. алкохола;

3) има највише 200 g/hl метанола прерачунато на 100 % vol. алкохола.
Минимална алкохолна јачина ракије од вина је 37,5% vol.
Није дозвољено додавање алкохола, разблаженог или неразблаженог.
Ракија од вина не може бити ароматизована.
Ракија од вина може да садржи само додат карамел као средство за подешавање боје.
Ако је ракија од вина прошла период сазревања, може се и даље стављати у промет као „ракија од вина“ под условом да је сазрела најмање годину дана у хрстовим посудама или најмање шест месеци у хрстовој буради мањој од 1000 литара.

2.3.5. BRANDY ИЛИ WEINBRAND

Brandy или Weinbrand је јако алкохолно пиће које:

- 1) је произведено од ракије од вина са или без додавања винског дестилата, који је дестилован на садржај етанола од највише 94,8% vol, под условом да тај дестилат не прелази више од 50% укупног алкохола у готовом производу;
- 2) је сазрело најмање годину дана у хрстовим посудама или најмање шест месеци у хрстовој буради чија је запремина највише 1.000 литара;
- 3) садржи испарљиве материје у количини од најмање 125 g/hl прерачунато на 100% vol. алкохола и које је добијено искључиво дестилацијом и редестилацијом употребљених сировина;
- 4) има највише 200 g/hl метанола прерачунато на 100 % vol. алкохола.
Минимална алкохолна јачина Brandy или Weinbrand је 36% vol.
Није дозвољено додавање алкохола, разблаженог или неразблаженог.
Brandy или Weinbrand не може бити ароматизован. Brandy или Weinbrand може да садржи само додат карамел као средство за подешавање боје.

2.3.6. РАКИЈА ОД КОМИНЕ ГРОЖЂА ИЛИ КОМОВИЦА

Ракија од комине грожђа или комовица је јако алкохолно пиће:

- 1) које је произведено је искључиво од ферментисане комине грожђа и дестиловано непосредно са воденом паром или дестиловано после додавања воде комини;
- 2) код кога комини од грожђа може да се дода највише 25 kg винског талога на 100 kg употребљене комине од грожђа;
- 3) код кога количина алкохола добијена из винског талога не прелази 35% од укупне количине алкохола у готовом производу;
- 4) чија дестилација се обавља у присуству комине до највише 86% vol. алкохола;
- 5) редестилација је допуштена највише до 86% vol. алкохола;
- 6) садржи испарљиве материје у количини од најмање 140 g/hl прерачунато на 100% vol. алкохола и највише 1.000 g/hl метанола прерачунато на 100% vol. алкохола.
Минимална алкохолна јачина ракије од комине грожђа или комовице је 37,5% vol.
Није дозвољено додавање алкохола, разблаженог или неразблаженог.
Ракија од комине грожђа или комовица не може бити ароматизована, осим у случају традиционалног начина производње.
Ракија од комине грожђа или комовица може да садржи само додат карамел као средство за подешавање боје.

2.3.7. РАКИЈА ОД КОМИНЕ ВОЋА

Ракија од комине воћа је јако алкохолно пиће:

- 1) произведено искључиво ферментацијом и дестилацијом воћне комине до највише 86% vol. алкохола, са изузетком комине грожђа;
- 2) садржи испарљиве материје у количини од најмање 200 g/hl прерачунато на 100% vol. алкохола;
- 3) садржи највише 1.500 g/hl метанола прерачунато на 100% vol. алкохола;
- 4) када је од комине коштичавог воћа, има максимални садржај цијановодоничне киселине 7 g/hl прерачунато на 100% vol. алкохола;
- 5) редестилација је допуштена највише до 86% vol. алкохола.
Минимална алкохолна јачина ракије од комине воћа је 37,5% vol.
Није дозвољено додавање алкохола, разблаженог или неразблаженог.
Ракија од комине воћа не може бити ароматизована.
Ракија од комине воћа може да садржи само додат карамел као средство за подешавање боје.
Продајни назив састоји се од израза „ракија од комине“ и назива воћа. Ако се користи комина неколико различитих врста воћа, продајни назив такве ракије је „ракија од комине воћа“.

2.3.8. РАКИЈА ОД СУВОГ ГРОЖЂА ИЛИ RAISIN BRANDY

Ракија од сувог грожђа или *Raisin brandy* је јако алкохолно пиће произведено искључиво дестилацијом производа добијених алкохолном ферментацијом екстракта сувог грожђа сорте „Црни коринт“ (*Corinth Black*) или „Александријски мускат“ (*Moscatel of the Alexandria varieties*), дестилованих на највише 94,5% vol., тако да дестилат има мирис и укус употребљене сировине.
Минимална алкохолна јачина ракије од сувог грожђа или *Raisin brandy* је 37,5% vol.
Није дозвољено додавање алкохола, разблаженог или неразблаженог.
Ракија од сувог грожђа или *Raisin brandy* не може бити ароматизована.
Ракија од сувог грожђа или *Raisin brandy* може да садржи само додат карамел као средство за подешавање боје.

2.3.9. РАКИЈА ОД ВОЋА

Ракија од воћа је јако алкохолно пиће које:

- 1) је произведено искључиво алкохолном ферментацијом и дестилацијом меснатог плода воћа или шире од тог воћа, бобица или поврћа, са или без коштица;
- 2) је дестиловано максимално на 86% vol. алкохола, тако да дестилат има мирис и укус употребљене сировине;

- 3) садржи испарљиве материје у количини од најмање 200 g/hl прерачуно на 100% vol. алкохола;
4) када је од коштичавог воћа, има максимални садржај цијановодоничне киселине 7 g/hl прерачуно на 100% vol. алкохола.

Ракија од воћа садржи максималну количину метанола од 1.000 g/hl прерачуно на 100% vol. алкохола.

Изузетно, од става 2. ове тачке максимална количина метанола за поједине ракије од воћа износи:

- 1) 1.200 g/hl прерачуно на 100% vol. алкохола добијеног од следећих врста воћа или бобица:

– шљива (*Prunus domestica* L.), мирабел (жута шљива, *Prunus domestica* L. subsp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex. Mansf.), quetch (плава шљива *Prunus domestica* L.), јабука (*Malus domestica* Borkh.), крушка (*Pyrus communis* L.) осим крушке „Виљамовка“ (*Pyrus communis* L. cv „Williams“), малина (*Rubus idaeus* L.), купина (*Rubus fruticosus* auct. Aggr.), кајсија (*Prunus armeniaca* L.) и бресква (*Prunus persica* (L.) Batsch);

- 2) 1.350 g/hl прерачуно на 100% vol. алкохола добијеног од следећих врста воћа или бобица:

– крушка „Виљамовка“ (*Pyrus communis* L. cv „Williams“), црвена рибизла (*Ribes rubrum* L.), црна рибизла (*Ribes nigrum* L.), оскоруша (*Sorbus aucuparia* L.), бобице зове (*Sambucus nigra* L.), дуња (*Cydonia oblonga* Mill.) и бобице клеке (*Juniperus communis* L. и/или *Juniperus oxicedrus* L.).

Минимална алкохолна јачина ракије од воћа је 37,5% vol.

Није дозвољено додавање алкохола, разблаженог или неразблаженог.

Ракија од воћа не може бити ароматизована.

Продајни назив ракије од воћа садржи назив „ракија“ који прати назив воћа, бобица или поврћа од којег је произведена, као што је: ракија од трешње или *kirsch*; ракија од шљиве или шљивовица; ракија од шљиве мирабеле; ракија од брескве; ракија од јабуке; ракија од крушке; ракија од кајсије; ракија од смокве; ракија од агрума, ракија од грожђа или ракија од других врста воћа.

Продајни назив ракије од воћа може да буде и израз *wasser* у комбинацији са називом воћа.

Продајни назив Williams (Виљамовка) може се користити само за ракију произведену од крушке сорте „Виљамовка“.

Када се две или више врста воћа, бобица или поврћа заједно дестилују, продајни назив такве ракије је ракија од воћа и тај продајни назив може бити допуњен називом коришћеног воћа, бобица или поврћа по опадајућем редоследу употребљених сировина.

2.3.10. РАКИЈА ОД ЈАБУКОВОГ ВИНА И РАКИЈА ОД КРУШКОВОГ ВИНА

Ракија од јабуковог вина и ракија од крушковог вина су јака алкохолна пића која:

- 1) су произведена искључиво дестилацијом вина од јабуке и крушке највише до 86% vol., тако да дестилат задржи мирис и укус употребљеног воћа;

- 2) садржи најмање 200 g/hl испарљивих материја прерачуно на 100% vol. алкохола;

- 3) има највише 1.000 g/hl метанола прерачуно на 100% vol. алкохола.

Минимална алкохолна јачина ракије од јабуковог вина и ракије од крушковог вина је 37,5% vol.

Није дозвољено додавање алкохола, разблаженог или неразблаженог.

Ракија од јабуковог вина и ракија од крушковог вина не може бити ароматизована.

Ракија од јабуковог вина и ракија од крушковог вина може да садржи само додат карамел као средство за подешавање боје.

2.3.11. РАКИЈА ОД МЕДА

Ракија од меда је јако алкохолно пиће које је:

- 1) произведено искључиво ферментацијом и дестилацијом медне каше;

- 2) дестилвано на највише 86% vol., тако да дестилат има сензорска својства која потичу од употребљене сировине.

Минимална алкохолна јачина ракије од меда је 35% vol.

Није дозвољено додавање алкохола, разблаженог или неразблаженог.

Ракија од меда не може бити ароматизована.

Ракија од меда може да садржи само додат карамел као средство за подешавање боје.

Ракија од меда може бити заслађена искључиво медом.

2.3.12. HEFEBRAND ИЛИ РАКИЈА ОД ТАЛОГА

HefebRAND или ракија од талога је јако алкохолно пиће произведено искључиво дестилацијом винског талога или талога ферментисаног воћа до највише 86% vol. алкохола.

Минимална алкохолна јачина *hefebranda* или ракије од талога је 38% vol.

Није дозвољено додавање алкохола, разблаженог или неразблаженог.

HefebRAND или ракија од талога не може бити ароматизована.

HefebRAND или ракија од талога може да садржи само додат карамел као средство за подешавање боје.

Продајни назив *HefebRAND* или ракија од талога може се допунити називом употребљене сировине.

2.3.13. BIERBRAND ИЛИ EAU DE VIE DE BIERE

Bierbrand или *eau de vie de biere* је јако алкохолно пиће добијено искључиво директном дестилацијом под нормалним притиском свежег пива са садржајем алкохола највише 86% vol., тако да добијени дестилат има сензорна својства која потичу од пива.

Минимална алкохолна јачина *bierbrand* или *eau de vie de biere* је 38% vol. Није дозвољено додавање алкохола, разблаженог или неразблаженог. *Bierbrand* или *eau de vie de biere* не може бити ароматизована.

Bierbrand или *eau de vie de biere* може да садржи само додат карамел као средство за подешавање боје.

2.3.14. TOPINAMBUR ИЛИ РАКИЈА ОД ЈЕРУСАЛИМСКЕ АРТИЧОКЕ

Topinambur или ракија од јерусалимске артичоке је јако алкохолно пиће произведено искључиво ферментацијом и дестилацијом кртоле јерусалимске артичоке са садржајем алкохола највише 86% vol.

Минимална алкохолна јачина *topinambura* или ракије од јерусалимске артичоке је 38% vol.

Није дозвољено додавање алкохола, разблаженог или неразблаженог.

Topinambur или ракија од јерусалимске артичоке не може бити ароматизована.

Topinambur или ракија од јерусалимске артичоке може да садржи само додат карамел као средство за подешавање боје.

2.3.15. ВОДКА

Водка је јако алкохолно пиће произведено од етил алкохола пољопривредног порекла добијеног ферментацијом уз присуство квасца од кромпира и/или житарица, односно других пољопривредних сировина, дестилованих и/или ректификованих тако да се сензорске карактеристике употребљене сировине и споредних производа насталих током ферментације селективно смањују. По завршетку наведених поступака може да се изврши редестилација и/или обрада одговарајућим помоћним средствима, укључујући и обраду активним угљем, како би се добиле специфичне сензорске карактеристике.

Максимална количина метанола по хектолитру етил алкохола пољопривредног порекла не сме да прелази 10 грама прерачунато на 100% vol. алкохола.

Минимална алкохолна јачина водке је 37,5% vol.

Вотка се може ароматизовати једино додавањем природних ароматичних супстанци присутних у дестилату добијеном од ферментисаних пољопривредних сировина. Добијени производ може да садржи и друга сензорска својства, осим доминантне ароме.

Приликом описивања, представљања или декларисања водке која је произведена од других пољопривредних сировина потребно је назначити „произведено од“ уз додаток назива сировина које су употребљене у производњи етил алкохола пољопривредног порекла.

2.3.16. ЈАКО АЛКОХОЛНО ПИЋЕ (СА НАВЕДЕНИМ ИМЕНОМ ВОЋА ИЛИ БОБИЦА) ДОБИЈЕНО МАЦЕРАЦИЈОМ И ДЕСТИЛАЦИЈОМ

Јако алкохолно пиће (са наведеним именом воћа или бобица) добијено мацерацијом и дестилацијом:

1) је произведено мацерацијом делимично ферментисаног или неферментисаног воћа или бобица из подтачке 2) овог става уз додаток највише 20 литара етил алкохола пољопривредног порекла и/или јаког алкохолног пића и/или дестилата добијеног од истог воћа на 100 kg ферментисаног воћа или бобица, након чега је обавезна дестилација на највише 86% vol. алкохола;

2) следећих врста воћа или бобица: купина (*Rubus fruticosus* auct. Aggr.), јагода (*Fragaria* spp.), боровница (*Vaccinium myrtillus* L.), малина (*Rubus idaeus* L.), црвена рибизла (*Ribes rubrum* L.), бела рибизла (*Ribes niveum* Lindl.), црна рибизла (*Ribes nigrum* L.) трњина (дивља шљива) (*Prunus spinosa* L.), јаребика (*Sorbus aucuparia* L.), оскоруша (*Sorbus domestica* L.), бобице божиговине (*Illex aquifolium* и *Illex cassine* L.), брекиња (*Sorbus torminalis* (L.) Crantz), бобице зове (*Sambucus nigra* L.), огрозд (*Ribes uva-crispa* L. syn. *Ribes grossularia*), америчка брусница (*Vaccinium* L. subgenus *Oxycoccus*), европска брусница (*Vaccinium vitis-idaea* L.), високожбунаста боровница (*Vaccinium corymbosum* L.), пасји трн (*Hippophae rhamnoides* L.), шипак (*Rosa canina* L.), *Rubus chamaemorus* L., *Empetrum nigrum* L., арктичке купине (*Rubus arcticus* L.), мирта (*Myrtus communis* L.), банана (*Musa* spp.), плод пасифлоре (*Passiflora edulis* Sims), шљива „амбарела“ (*Spondias dulcis* Sol. ex Parkinson), шљива „момбин“ (*Spondias mombin* L.), орах (*Juglans regia* L.), лешник (*Corylus avellana* L.), кестен (*Castanea sativa* L.), агрум (*Citrus* spp. L.), индијска смоква (*Opuntia ficus-indica*).

Минимална алкохолна јачина јаког алкохолног пића (са наведеним именом воћа или бобице) добијеног мацерацијом и дестилацијом је 37,5 % vol.

Јако алкохолно пиће (са наведеним именом воћа или бобице) добијено мацерацијом и дестилацијом не може бити ароматизовано.

Приликом описивања, декларисања и представљања јаког алкохолног пића (са наведеним именом воћа или бобице) добијеног мацерацијом и дестилацијом, речи „произведено мацерацијом и дестилацијом“ морају бити написане словима исте врсте, величине и боје и у истом видном пољу као и речи „јако алкохолно пиће (са наведеним именом воћа или бобице)“, а у случају боце морају се налазити на предњој страни боце.

2.3.17. GEIST (СА НАЗИВОМ УПОТРЕБЉЕНОГ ВОЋА ИЛИ СИРОВИНЕ)

Geist (са називом употребљеног воћа или сировине) је јако алкохолно пиће добијено мацерацијом неферментисаног воћа и бобица наведених у тачку 16. став 1. подтачка 2) овог прилога или поврћа језграстог воћа или других делова биља, као што су траве или ружине латице, у етил алкохолу пољопривредног порекла, након чега се обавља дестилација до максимално 86% vol.

Минимална алкохолна јачина *Geista* (са називом употребљеног воћа или сировине) је 37,5 % vol.

Geist (са називом употребљеног воћа или сировине) се не може ароматизовати.

2.3.18. ЕНЦИЈАН

Енцијан је јако алкохолно пиће произведено од дестилата енцијана, који је добијен ферментацијом корена енцијана са или без додавања етил алкохола пољопривредног порекла.

Минимална алкохолна јачина енцијана је 37,5 % vol.

Енцијан се не може ароматизовати.

2.3.19. ЈАКО АЛКОХОЛНО ПИЋЕ АРОМАТИЗОВАНО КЛЕКОМ

Јако алкохолно пиће ароматизовано клеком производи се ароматизовањем етил алкохола пољопривредног порекла и/или ракије од житарица и/или житног дестилата са бобицама клеке (*Juniperus communis* L. и/или *Juniperus oxicedrus* L.).

Минимална алкохолна јачина јаког алкохолног пића ароматизованог клеком је 30 % vol.

Јако алкохолно пиће ароматизовано клеком може се додатно ароматизовати и другим ароматичним супстанцама и/или ароматичним препаратима и/или ароматичним биљем или деловима ароматичног биља, али сензорна својства клеке морају бити препознатљива.

Јако алкохолно пиће ароматизовано клеком може да се стави у промет под продајним називом *Wacholder* или *genebra*.

2.3.20. GIN

Gin је јако алкохолно пиће ароматизовано клеком произведено ароматизовањем органолептички погодног етил алкохола пољопривредног порекла са бобицама клеке (*Juniperus communis* L.).

Минимална алкохолна јачина *gina* је 37,5 % vol.

Gin се може додатно ароматизовати и другим ароматичним супстанцама и/или ароматичним препаратима, али сензорна својства клеке морају бити доминантна.

Када не садржи додате заслађиваче изнад 0,1 грам шећера по литри готовог производа, продајни назив *gina* може се допунити изразом „dry“ (суви).

2.3.21. ДЕСТИЛОВАНИ GIN

Дестиловани *gin* је:

1) клеком ароматизовано јако алкохолно пиће произведено искључиво редестилацијом органолептички погодног етил алкохола пољопривредног порекла одговарајућег квалитета са почетним садржајем алкохола најмање 96% vol., у дестилационим котловима који се традиционално користе за *gin*, уз присуство бобица клеке (*Juniperus communis* L.) и другог биља под условом да преовлађује арома клеке, или

2) мешавина произведена дестилације из тачке 1) овог става и етил алкохола пољопривредног порекла истог састава, чистоће и алкохолне јачине.

Дестиловани *Gin* се може ароматизовати и другим ароматичним супстанцама и/или ароматичним препаратима, али сензорна својства клеке морају бити доминантна.

Минимална алкохолна јачина дестилованог *gina* је 37,5 % vol.

Gin произведен једноставним додавањем екстрата или арома у етил алкохол пољопривредног порекла не може имати продајни назив „дестиловани *gin*“.

Када не садржи додате заслађиваче изнад 0,1 грам шећера по литри готовог производа, продајни назив дестилованог *gina* може се допунити изразом „dry“ (суви).

2.3.22. LONDON GIN

London gin је врста дестилованог *gina*:

1) која се производи искључиво од етил алкохола пољопривредног порекла са максималним садржајем метанола 5 g/hl, прерачунато на 100% vol. алкохола, који је ароматизован искључиво кроз редестилацију етил алкохола пољопривредног порекла у традиционалним котловима уз присуство свих природних биљних делова;

2) код којег настали дестилат има најмање 70% vol. алкохола;

3) када се додаје било који други алкохол пољопривредног порекла, максимална количина резидуа метанола по хектолитру не сме да прелази 5 грама, прерачунато на 100% vol. алкохола;

4) који не садржи додате заслађиваче у количини већој од 0,1 грам шећера по литри готовог производа и не садржи додате боје;

5) који не садржи било које друге састојке осим воде.

Минимална алкохолна јачина *London gina* је 37,5 % vol. Назив *London gin* може да буде допуњен изразом „dry“ (суви).

2.3.23. ЈАКО АЛКОХОЛНО ПИЋЕ АРОМАТИЗОВАНО КИМОМ

Јако алкохолно пиће ароматизовано кимом производи се ароматизовањем етил алкохола пољопривредног порекла кимом (*Carum carvi* L.).

Минимална алкохолна јачина јаког алкохолног пића ароматизованог кимом је 30 % vol.

Јако алкохолно пиће ароматизовано кимом може се додатно ароматизовати и другим ароматичним супстанцама и/или ароматичним препаратима, али сензорна својства кима морају бити доминантна.

2.3.24. АКВАВИТ ИЛИ AQUAVIT

Akvavit или *aquavit* је јако алкохолно пиће ароматизовано кимом (*Carum carvi* L.) и/или семеном мирођије (*Anethum graveolens* L.) произведено од етил алкохола пољопривредног порекла, које је ароматизовано дестилатом биља или зачина.

Минимална алкохолна јачина *Akvavit* или *aquavit* је 37,5 % vol.

Akvavit или *aquavit* може се додатно ароматизовати и другим природно ароматичним супстанцама и/или ароматичним препаратима, осим етеричним уљима, али сензорна својства кима, односно мирођије морају бити доминантна.

Горке материје не смеју преовладавати укусом, а садржај сувог екстракта не сме бити већи од 1,5 грама на 100 милилитара.

2.3.25. ЈАКО АЛКОХОЛНО ПИЋЕ АРОМАТИЗОВАНО АНИСОМ

Јако алкохолно пиће ароматизовано анисом произведено је ароматизовањем етил алкохола пољопривредног порекла са природним екстрактима звездастог аниса (*Illicium verum* Hook f.), аниса (*Pimpinella anisum* L.), морача (*Foeniculum vulgare* Mill.) или било које друге биљке која садржи сличне ароматске састојке, коришћењем једног или комбинацијом следећих поступака:

1) мацерацијом и/или дестилацијом;

2) редестилацијом алкохола којем је додато семе или други делови звездастог аниса, аниса, морача или било које друге биљке која садржи сличне ароматске састојке;

3) додавањем природних дестилованих екстракта биљака са аромом аниса.

Минимална алкохолна јачина јаког алкохолног пића ароматизованог анисом је 15 % vol.

Само природно ароматичне супстанце и ароматични препарати могу се користити у производњи јаких алкохолних пића ароматизованих анисом.

Јако алкохолно пиће ароматизовано анисом може се ароматизовати другим природним биљним екстрактима или ароматичним семеном, али сензорна својства аниса морају остати доминантна.

2.3.26. PASTIS

Pastis је јако алкохолно пиће ароматизовано анисом које садржи природне екстракте корена сладића (*Glycyrrhiza* spp.), што указује на присуство боја познатих као „чалкони“, као и глицеринске киселине чија најмања и највећа количина мора да износи од 0,05 до 0,5 g/l.

Минимална алкохолна јачина *Pastisa* је 40 % vol.

Pastis се може ароматизовати природно ароматичним супстанцама и ароматичним препаратима.

Pastis садржи највише 100 грама шећера по литру, изражен као инвертни шећер, као и анетол чија најмања и највећа количина мора да износи од 1,5 до 2 g/l.

2.3.27. PASTIS DE MARSEILLE

Pastis de Marseille је *pastis* који садржи 2 g/l анетола. Минимална алкохолна јачина *Pastis de Marseille* је 45 % vol.

Pastis de Marseille се може ароматизовати и природно ароматичним супстанцама и ароматичним препаратима.

2.3.28. ANIS

Anis је јако алкохолно пиће ароматизовано анисом чија карактеристична арома потиче искључиво од аниса (*Pimpinella anisum* L.) и/или звездастог аниса (*Illicium verum* Hook f.) и/или морача (*Foeniculum vulgare* Mill.).

Минимална алкохолна јачина *Anisa* је 35 % vol. *Anis* се може ароматизовати природно ароматичним супстанцама и ароматичним препаратима.

2.3.29. ДЕСТИЛОВАНИ ANIS

Дестиловани *anis* је *anis* који садржи алкохол дестилован уз присуство аниса (*Pimpinella anisum* L.) и/или звездастог аниса (*Illicium verum* Hook f.) и/или морача (*Foeniculum vulgare* Mill.).

У случају географске ознаке у производњи дестилованог *anisa* поред аниса и/или звездастог аниса и/или морача може се користити мастика и друго ароматично семење, биљке или воће, под условом да такав алкохол представља најмање 20% алкохолне јачине дестилованог *anisa*.

Минимална алкохолна јачина дестилованог *anisa* је 35 % vol.

Дестиловани *anis* се може ароматизовати природно ароматичним супстанцама и ароматичним препаратима.

2.3.30. ГОРКО ЈАКО АЛКОХОЛНО ПИЋЕ ИЛИ BITTER

Горко јако алкохолно пиће или *bitter* је јако алкохолно пиће претежно горког укуса које се производи ароматизовањем етил алкохола пољопривредног порекла ароматичним супстанцама и ароматичним препаратима.

Минимална алкохолна јачина горког јаког алкохолног пића или *bitter* је 15 % vol.

Продајни назив горког јаког алкохолног пића или *bitter* може да буде и „amer“ или „bitter“са или без додатка других израза.

2.3.31. АРОМАТИЗОВАНА ВОДКА

водка је водка која има доминантну арому различиту од употребљених сировина.

Минимална алкохолна јачина ароматизоване водке је 37,5 % vol.

Ароматизована водка се може заслађивати, мешати, ароматизовати, оставити да дозрева или бојити.

Ароматизована водка може да се стави у промет и под продајним називом било које преовлађујуће ароме уз реч „водка“.

2.3.32. ЛИКЕР

Ликер је јако алкохолно пиће:

1) које садржи најмању количину шећера, изражену као инвертни шећер, и то:

(1) 70 грама по литру - за ликер од трешње/вишње код којег етил алкохол потиче искључиво од ракије од трешње/вишње,

(2) 80 грама по литру - за ликер од линцуре или сличне ликере припремљене од линцуре или сличног биља као једином ароматичном супстанцом,

(3) 100 грама по литру – за све остале ликере;

2) произведено ароматизовањем етил алкохола пољопривредног порекла или дестилата пољопривредног порекла или једног или више јаких алкохолних пића или њихових мешавина, заслађено и са додатком производа пољопривредног порекла или прехранбених производа попут павлаке, млека или других млечних производа, воћа, вина или ароматизованог вина, у складу са посебним прописом. Минимална алкохолна јачина ликера је 15 % vol.

У производњи ликера могу се користити ароматичне супстанце и ароматични препарати.

У производњи воћних ликера од: црне рибизле, вишње/трешње, малине, дуда, боровнице, агрума, *Rubus chamaemorus*, артичке купине, америчке бруснице, европске бруснице (*Vaccinium vitis-idaea*), морске траве и ананаса, као и биљних ликера од: нане, линцуре, семена аниса, пелина и лековите биљке/детелине могу се користити само природно ароматичне супстанце и ароматични препарати.

За представљање ликера за чију производњу се користи етил алкохол пољопривредног порекла могу се користити следеће сложенице:

1) *prune brandy*;

2) *orange brandy*;

3) *apricot brandy*;

4) *cherry brandy*;

5) *solbaerrom (blackcurrant rum)*.

Код декларисања и представљања ликера из става 5. ове тачке сложеница се мора навести на декларацији у истом реду, једнаким словима исте врсте и боје, а реч „ликер“ мора се налазити у истом видном пољу, и то словима чија величина није мања од слова сложенице. Уколико алкохол не потиче од наведеног јаког алкохолног пића, његово порекло се мора означити на декларацији у истом видном пољу уз сложеницу и реч „ликер“, тако што се наведе врста пољопривредног алкохола или израз „пољопривредни алкохол“ испред којих стоји „произведено од“ или „произведено употребом“.

2.3.33. КРЕМ ОД (УЗ НАЗИВ КОРИШЋЕНОГ ВОЋА ИЛИ СИРОВИНЕ)

Јако алкохолно пиће Крем од (уз назив коришћеног воћа или сировине), искључујући млечне производе, је ликер са најмањим садржајем шећера 250 g/l, изражен као инвертни шећер.

Минимална алкохолна јачина Крема од (уз назив коришћеног воћа или сировине) је 15 % vol.

На Крем од (уз назив коришћеног воћа или сировине) примењују се правила о ароматичним супстанцама и ароматичним препаратима из тачке 32. овог прилога.

Продајни назив може се допунити изразом „ликер“.

2.3.34. CREME DE CASSIS

Creme de cassis је ликер од црних рибизли са минималним садржајем шећера од 400 g/l изражен као инвертни шећер.

Минимална алкохолна јачина *Creme de cassis* је 15 % vol.

За *Creme de cassis* примењују се правила о ароматичним супстанцама и ароматичним препаратима из тачке 32. овог прилога.

Продајни назив може се допунити термином „ликер“.

2.3.35. GUIGNOLET

Guignolet је ликер произведен мацерацијом трешања/вишања у етил алкохолу пољопривредног порекла.

Минимална алкохолна јачина *Guignoleta* је 15 % vol.

За *Guignolet* примењују се правила о ароматичним супстанцама и ароматичним препаратима из тачке 32. овог прилога.

Продајни назив може се допунити изразом „ликер“.

2.3.36. PUNCH AU RHUM

Punch au rhum је ликер чији садржај алкохола потиче искључиво од рума.

Минимална алкохолна јачина *Punch au rhum* је 15 % vol.

За *Punch au rhum* примењују се правила о ароматичним супстанцама и ароматичним препаратима из тачке 32. овог прилога.

Продајни назив може се допунити изразом „ликер“.

2.3.37. SLOE GIN

Sloe gin је ликер произведен мацерацијом дивље шљиве (трњине, глогиње) у *ginu* са могућим додатком сока од дивље шљиве.

Минимална алкохолна јачина *Sloe gina* је 25 % vol.

Само природно ароматичне супстанце и ароматични препарати могу се користити у производњи *Sloe gina*.

Продајни назив може се допунити изразом „ликер“.

2.3.38. ЈАКО АЛКОХОЛНО ПИЋЕ АРОМАТИЗОВАНО ДИВЉОМ ШЉИВОМ ИЛИ PACHARÁN

Јако алкохолно пиће ароматизовано дивљом шљивом или Pacharán је јако алкохолно пиће произведено мацерацијом дивљих шљива (*Prunus spinosa*) у етил алкохолу пољопривредног порекла са додатком природних екстракта аниса и/или дестилата аниса чије органолептичке особине, боја и укус потичу искључиво од употребљеног воћа и аниса, које:

1) се производи са најмање 125 грама дивљих шљива по литри готовог производа;

2) садржи шећер од 80 до 250 g/l готовог производа, изражен као инвертни шећер;

3) има преовлађујући укус дивље шљиве.

Минимална алкохолна јачина јаког алкохолно пића ароматизованог дивљом шљивом или Pacharán је 25 % vol.

Продајни назив „Pacharán“ може да има само јако алкохолно пиће произведено у Шпанији.

Јако алкохолно пиће ароматизовано дивљом шљивом које није произведено у Шпанији у продајном називу може да има израз „Pacharán“ само као допуну продајном називу „јако алкохолно пиће ароматизовано дивљом шљивом“ ако су после израза „Pacharán“ додате речи: „произведено у“, после чега се наводи име државе у којој је пиће произведено.

2.3.39. SAMBUCA

Sambuca је безбојни ликер ароматизован анисом који:

1) садржи дестилате аниса (*Pimpinella anisum* L.), звездастог аниса (*Illicium verum* L.) или других ароматичних биљака;

2) има минимални садржај шећера 350 g/l, изражен као инвертни шећер;

3) има садржај природног анетола од 1 до 2 g/l.

Минимална алкохолна јачина *Sambuce* је 38 % vol.

За *Sambuci* се примењују правила о ароматичним супстанцама и ароматичним препаратима из тачке 32. овог прилога.

Продајни назив може се допунити изразом „ликер“.

2.3.40. MARASCHINO, MARRASQUINO ИЛИ MARASKINO

Maraschino, *marrasquino* или *maraskino* је безбојни ликер чија арома углавном потиче од дестилата вишње мараска или од производа добијеног мацерацијом вишње или делова вишње у алкохолу пољопривредног порекла, са минималним садржајем шећера 250 g/l, изражен као инвертни шећер.

Минимална алкохолна јачина *Maraschina*, *marrasquina* или *maraskina* је 24 % vol.

За *Maraschino*, *marrasquino* или *maraskino* примењују се правила о ароматичним супстанцама и ароматичним препаратима из тачке 32. овог прилога

Продајни назив може се допунити изразом „ликер“.

2.3.41. NOCINO

Nocino је ликер чија арома потиче углавном од мацерације и/или дестилације целих незрелих ораха (*Juglans regia* L.), са минималним садржајем шећера 100 g/l, који је изражен као инвертни шећер.

Минимална алкохолна јачина *Nocina* је 30 % vol.

За *Nocino* примењују се правила о ароматичним супстанцама и ароматичним препаратима из тачке 32. овог прилога. Продајни назив може се допунити изразом „ликер“.

2.3.42. ЛИКЕР ОД ЈАЈА *ADVOSAAT* ИЛИ *AVOCAT* ИЛИ *ADVOKAT*

Ликер од јаја *advosaat* или *avocat* или *advokat* је јако алкохолно пиће ароматизовано или не, произведено од етил алкохола пољопривредног порекла, дестилата и/или јаког алкохолног пића, чији су састојци квалитетно жуманце јајета, беланце јајета и шећер или мед. Минимални садржај шећера или меда мора да буде 150 g/l, изражен као инвертни шећер. Минимални садржај жуманцета јајета мора да буде 140 g/l готовог производа.

Минимална алкохолна јачина ликера од јаја *advosaat* или *avocat* или *advokat* је 14 % vol.

У производњи ликера од јаја *advosaat* или *avocat* или *advokat* могу се користити ароматичне супстанце и ароматични препарати.

2.3.43. ЛИКЕР СА ЈАЈИМА

Ликер са јајима је јако алкохолно пиће, ароматизовано или не, произведено од етил алкохола пољопривредног порекла, дестилата и/или јаких алкохолних пића са карактеристичним састојцима као што су квалитетно жуманце јајета, беланце јајета и шећер или мед. Минимални садржај шећера или меда мора да буде 150 g/l, изражен као инвертни шећер. Минимални садржај жуманцета јајета мора да буде 70 g/l готовог производа.

Минимална алкохолна јачина ликера са јајима је 15% vol.

Само природно ароматичне супстанце и ароматични препарати могу се користити у производњи ликера са јајима.

2.3.44. *MISTRA*

Mistra је безбојно јако алкохолно пиће ароматизовано анисовим семеном или природним анетолом које:

- 1) садржи од 1 до 2 g/l анетола;
- 2) може да садржи и дестилат ароматичног биља;
- 3) не садржи додате шећере.

Минимална алкохолна јачина *mistre* је 40% vol, а максимална 47% vol.

Само природно ароматичне супстанце и ароматични препарати могу се користити у производњи *mistre*.

2.3.45. *VÄKEVÄ GLÖGI* ИЛИ *SPRITGLÖGG*

Väkevä glögi или *Spritglögg* је јако алкохолно пиће произведено ароматизовањем етил алкохола пољопривредног порекла аромом каранфилића и/или цимета коришћењем једног или комбинацијом следећих поступака: мацерацијом и/или дестилацијом, редестилацијом алкохола уз додаток делова каранфилића и/или цимета или додавањем природних ароматичних супстанци са аромом каранфилића и/или цимета.

Минимална алкохолна јачина *Väkevä glögi* или *spritglögg* је 15 % vol.

У производњи *Väkevä glögi* или *Spritglögg* могу се користити друге ароме, ароматичне супстанце и/или ароматични препарати.

Садржај вина или производа од вина не сме да прелази 50% од готовог производа.

2.3.46. *BERENBURG* ИЛИ *BEERENBURG*

Berenburg или *Beerenburg* је јако алкохолно пиће:

- 1) произведено коришћењем етил алкохола пољопривредног порекла;
- 2) мацерацијом воћа или биља или њихових делова;
- 3) које садржи посебну арому дестилата корена линцуре (*Gentiana lutea* L.), бобица клеке (*Juniperus communis* L.) и лишће ловора (*Laurus nobilis* L.);
- 4) чија боја варира од светло до тамно браон;
- 5) које може да се заслађује највише до 20 g/l, изражено као инвертни шећер.

Минимална алкохолна јачина *Berenburga* или *beerenburga* је 30 % vol.

Само природно ароматичне супстанце и ароматични препарати могу се користити у производњи *Berenburga* или *beerenburga*.

2.3.47. МЕДОВИНА ИЛИ НЕКТАР ОД МЕДА

Медовина или нектар од меда је јако алкохолно пиће произведено ароматизовањем мешавине ферментисане медне каше и дестилата меда и/или етил алкохола пољопривредног порекла, које садржи најмање 30% vol. ферментисане медне каше.

Минимална алкохолна јачина медовина или нектара од меда је 22 % vol.

Само природно ароматичне супстанце и ароматични препарати могу се користити у производњи медовине или нектара од меда, при чему арома меда мора да буде доминантна.

Медовина или нектар од меда може бити заслађена само медом.

ПРИЛОГ 6.3: ПОСЕБНЕ СПЕЦИФИЧНОСТИ ВИНОГРАДАРСКОГ СЕКТОРА ИСТОЧНЕ СРБИЈЕ (КЊАЖЕВАЧКОГ РЕЈОНА И РЕЈОНА НЕГОТИНСКА КРАЈИНА)

У циљу што бољег сагледавања карактеристика виноградарских парцела произвођача грожђа, односно вина из Источне Србије (Зајечарски округ - Књажевачки рејон и Сокобањско виногорје и Борски округ - рејон Неготинска Крајина), а тиме и опште ситуације у винском сектору Источне Србије, у овом делу је представљена анализа виноградарских парцела из Виноградарског регистра произвођача грожђа који живе на територији Зајечарског и Борског округа. С обзиром да нису сви виноградарски и све виноградарске парцеле уписане у Виноградарски регистар, произвођачи грожђа и виноградарске парцеле које су анализирани се могу сматрати репрезентативним узорком који одражава праву ситуацију овог сектора у Источној Србији.

6.3.1. ЗАЈЕЧАРСКИ ОКРУГ

6.3.1.1. Произвођачи грожђа Зајечарског округа

У Виноградарски регистар на дан 25.09.2015. године са територије Зајечарског округа из укупно 4 општине (Зајечар, Књажевац, Бољевац и Сокобања) уписано је 163 произвођача грожђа што у односу на територију целе Републике Србије износи 5%. Произвођачи грожђа из Зајечарског округа углавном имају винограде у оквиру виногорја Књажевачког рејона, али и ван виногорја (али у оквиру рејона), у Рогљевачко-рајачком и Сокобањском виногорју, као и ван Књажевачког рејона (у оквиру виноградарског региона Централна Србија). Од 163 произвођача грожђа њих 161 (99%) су физичка лица, док осталих 2 (1%) представљају правна лица, односно предузетнике, што је за 3% мање у односу на републички просек где је удео правних лица, односно предузетника 4%.

Дистрибуција произвођача грожђа који живе у Зајечарском округу и површине њихових виноградарских парцела које се налазе широм Источне Србије је приказана је у табели бр. 6.3.1.1.

Табела 6.3.1.1: Дистрибуција произвођача грожђа Зајечарског округа и површина под виноградарским парцелама

Регион, рејон, виногорје	Назив региона, рејона, виногорја	Број произвођача	%	Површина под виноградима (ha)	%
1.*	Ван Књажевачког рејона*	6*	4*	0,6442*	1*
1.2.5.*	Рогљевачко-рајачко виногорје *	2*	1*	0,5163*	1*
1.3.	Књажевачки рејон	23	14	4,4257	7
1.3.1.	Борско виногорје	2	1	0,3952	1
1.3.2.	Бољевачко виногорје	1	1	0,1495	0
1.3.3.	Зајечарско виногорје	76	47	27,6258	42
1.3.4.	Потркањско виногорје	52	32	31,5959	48
1.6.1.*	Сокобањско виногорје*	1*	1*	0,1233*	0*
	Укупно	163	100	65,4759	100

* Произвођачи грожђа из Зајечарског округа који имају винограде ван Књажевачког рејона
Извор: МПЗЖС (Виноградарски регистар)

6.3.1.2. Виноградарске парцеле произвођача грожђа Зајечарског округа

Произвођачи грожђа Зајечарског округа уписани у Виноградарски регистар имају укупно 417 виноградарских парцела од чега је њих 2 (0,5%) неактивно, што је у рангу просека за целу Републику Србију (0,4%). Укупна површина виноградарских парцела је 65,4759 ha и њена просечна површина износи 0,1563 ha по виноградарској парцели, што је за 0,1925 ha мање од просека за целу Републику Србију који износи 0,3488 ha. Опсег површина виноградарских парцела произвођача грожђа Зајечарског округа износи од 0,0032 ha до 2,7874 ha. По питању експозиције парцела, углавном преовладавају северне и северноисточне експозиције.

Табела 6.3.1.2: Експозиција виноградарских парцела произвођача грожђа Зајечарског округа

Експозиција (страна света)	% парцела са датом експозицијом
----------------------------	---------------------------------

Север	25
Североисток	22
Северозапад	19
Југозапад	9
Запад	8
Исток	7
Југ	5
Југоисток	2
Нема експозиције (раван терен)	2

Извор: МПЗЖС (Виноградарски регистар)

Просечна надморска висина виноградских парцела произвођача грожђа Зајечарског округа износи 275 m, што је нешто више од републичког просека који износи 262 m надморске висине. Виноградарска парцела са највишом надморском висином износи 565 m, а са најнижом износи 92 m надморске висине (и то ван Књажевачког рејона).

Што се тиче нагиба терена на коме се налазе виноградарске парцеле, он се креће у интервалу од 0° (без нагиба) до чак 21,6°. У просеку, нагиб терена на којем су виноградарске парцеле износи 6,2°, што је 0,9° веће у односу на републички просек.

У погледу облика власништва над катастарским парцелама које су обухваћене виноградарским парцелама, 48% катастарских парцела је у власништву произвођача грожђа, што је незнатно мање у односу на целу територију Републике Србије на којој је тај проценат 51%.

6.3.1.3. Карактеристике виноградарских парцела

Преглед дистрибуције најзначајнијих сорти винове лозе произвођача грожђа Зајечарског округа (приказан у Табели 6.3.1.3.) је такав да преовлађују углавном интернационалне сорте.

Табела 6.3.1.3: Преглед дистрибуције најзначајнијих сорти винове лозе

Сорта винове лозе	Шифра сорте	Површина виног. парцела под сортом	%
Мешовити засади	М	29,0842	44
Cabernet Sauvignon	Ц2	8,8777	14
Chardonnay	Б5	5,3077	8
Merlot	Ц5	4,2548	6
Ркацители	Б16	2,5209	4
Riesling	Б2	2,0137	3
Франковка	Ц8	1,4737	2
Пловдина	Б4	1,2123	2
Стоне сорте	С	1,1923	2
Беле остало	Б0	1,1213	2
Директно-родни хибриди	РХ	1,0675	2
Прокупац	Ц1	1,0651	2
Црне остало	Ц0	0,9448	1
Грашевина	Б1	0,8536	1
Вранац	Ц3	0,7646	1
Неопланта	Б23	0,7257	1
Смедеревка	Б3	0,6656	1
Sauvignon Blanc	Б8	0,6431	1
Pinot Noir	Ц4	0,6207	1
Укупно		65,4759	100

Извор: МПЗЖС (Виноградарски регистар)

Иако то углавном није карактеристично за друга подручја, анализирани виноградарске парцеле произвођача грожђа Зајечарског округа су са мешовитим сортиментом (чак 44%), што говори о углавном екстензивном и уситњеном начину гајења винове лозе.

Удео сорти за производњу црвених и розе вина предњачи са 29% заступљености, у односу на сорте за производњу белих вина која имају учешће од 23%.

Најзаступљенија лозна подлога на којој су калемљене племке сорти винове лозе је *Berlandieri x Riparia Kober 5 BB* са око 85%.

Размак садње у виноградима је нешто мањи у погледу међуредног растојања у односу на просек у Републици Србији (2,4 m x 0,9 m) и износи 2,25 m x 0,9 m.

Што се тиче узгојног облика доминира Гијов (једногуби и двогуби) начин резидбе са 64%, што је за 9% више у односу на републички просек који износи 55%. Традиционални узгојни облик (Крајнски тип резидбе) који је карактеристичан за овај виноградарски рејон заступљен је на 22%.

Старост винограда у просеку износи 19 година, што је нешто више у односу на републички просек (16 година), а најстарији виноград је из 1953. године.

Просечни приноси грозђа на виноградарским парцелама чије је грозђе намењено производњи „стоног“ (вина без географског порекла) и „стоног сортног“ вина износи 5.625 kg/ha и парцеле са овом наменом учествују са 65% свих виноградарских парцела.

Табела 6.3.1.3/1: Преглед површина виноградарских парцела у односу на намену грозђа

Намена грозђа	Површина виноградарских парцела	%
„Стоно“ и „стоно сортно“ вин (вина без географског порекла)	42,7772	65
Млади виногради	13,4047	20
Стоно грозђе (употреба у свежем стању)	3,6739	6
Вина са географским пореклом	3,3729	5
Грозђе за осталу употребу	1,8562	3
Неактивне (неродне) вин. парцеле	0,3910	1
Укупно	65,4759	100

Извор: МПЗЖС (Виноградарски регистар)

6.3.2. БОРСКИ ОКРУГ

6.3.2.1. Произвођачи грожђа Борског округа

У Виноградарски регистар на дан 25.09.2015. године са територије Борског округа из укупно 3 општине (Кладово, Неготин и Бор) уписано је 232 произвођача грожђа што у односу на територију целе Републике Србије износи 7%. Од тог броја произвођача грожђа њих 220 (95%) су физичка лица, а 12 произвођача (5%) представљају правна лица, односно предузетнике, што је за 1% више у односу на републички просек где је удео правних лица, односно предузетника 4%.

Дистрибуција произвођача грожђа који живе у Борском округу и површине њихових виноградарских парцела које се налазе широм Источне Србије је приказана је у Табели 6.3.2.1.

Табела 6.3.2.1: Дистрибуција произвођача грожђа Борског округа и површина под виноградарским парцелама

Регион, рејон, виноградје	Назив региона, рејона, виноградја	Број произвођача	%	Површина под виноградима (ha)	%
1.	<i>Ван рејона*</i>	8*	3*	1,3145*	0*
1.2.	Рејон Неготинска Крајина	12	5	2,5169	1
1.2.1.	Кључко виноградје	7	3	125,5318	40
1.2.2.	Брзопаланачко виноградје	0	0	0	0
1.2.3.	Михајловачко виноградје	21	9	21,0387	7
1.2.4.	Неготинско виноградје	64	27	35,9802	11
1.2.5.	Рогљевачко-рајачко вин.	107	46	122,9738	40
1.3.	<i>Књажевачки рејон*</i>	2*	1*	0,5723*	0*
1.3.1.	<i>Борско виноградје*</i>	8*	3*	1,2822*	0*
1.3.3.	<i>Зајечарско виноградје*</i>	3*	1*	0,7710*	0*
Укупно		232	100	311,9814	100

* Произвођачи грожђа из Борског округа који имају винограде ван рејона Неготинска Крајина
Извор: МПЗЖС (Виноградарски регистар)

6.3.2.2. Виноградарске парцеле произвођача грожђа Борског округа

Произвођачи грожђа Борског округа уписани у Виноградарски регистар имају укупно 958 виноградарских парцела од чега је 40 (4%) неактивних парцела, што је 10 пута више од просека за целу Републику Србију (0,4%). Укупна површина свих виноградарских парцела је 311,9814 ha, док је просечна површина виноградарских парцела 0,32 ha укључујући произвођача АД ПТК „Кључ“ Кладово, док просечна површина виноградарских парцела без овог произвођача износи 0,2043 ha, што је за 0,1445 ha мање од просека за Републику Србију. Опсег површина виноградарских парцела произвођача грожђа Борског округа износи од 0,0671 ha до 5,4907 ha.

Виноградарске парцеле из Борског округа углавном имају северозападну и северну експозицију.

Табела 6.3.2.2: Експозиција виноградарских парцела у Борском округу

Експозиција (страна света)	% парцела са датом експозицијом
Северозапад	26
Север	24
Запад	14
Југозапад	13
Североисток	13
Југоисток	3
Југ	3
Исток	2
Нема експозиције (раван терен)	1

Извор: МПЗЖС (Виноградарски регистар)

Просечна надморска висина виноградарских парцела произвођача грожђа Борског округа износи 186 m, што је ниже од републичког просека који износи 262 m. Виноградарска парцела са највишом надморском висином је на 578 m и налази се у општини Бор, а најнижа се налази на 44 m и налази се у општини Кладово.

Што се тиче нагиба терена на коме се налазе виноградарске парцеле он се креће у интервалу од 0° (без нагиба) до чак 40,4°, што представља највећи нагиб забележен у

Виноградарском регистру. У просеку, у Борском округу нагиб терена на коме се налазе виноградарске парцеле износи 4,9°, што је за 0,4° мање у односу на републички просек.

По питању облика власништва над катастарским парцелама које су обухваћене виноградарским парцелама, због нерешених правно-имовинских питања само је 13% катастарских парцела на којима се налазе виноградарске парцеле у власништву произвођача грожђа, што је много мање у односу на просечни ниво који износи 51%.

6.3.2.3. Карактеристике виноградарских парцела

По питању заступљености сорти у виноградима произвођача Борског округа, удео сорти за производњу белих вина предњачи са 58% заступљености, док сорте за производњу црвених и розе вина имају учешће од 26%. Удео директно родних хибрида и стоних сорти износи по 1%, а засади са мешовитим сортиментом винове лозе имају удео од 14%. Најзаступљеније сорте су Рајнски ризлинг и Грашевина, а од црних винских сорти Cabernet Sauvignon и Merlot.

Табела 6.3.2.3: Преглед дистрибуције најзначајнијих сорти винове лозе у Борском округу

Сорта винове лозе	Шифра сорте	Површина виногр. парцела	%
Riesling	Б2	94,5495	30
Грашевина	Б1	44,7868	14
Мешовити засади	М	44,6015	14
Cabernet Sauvignon	Ц2	37,8581	12
Merlot	Ц5	19,8046	6
Беле остало	БО	14,5453	5
Chardonnay	Б5	12,4755	4
Црне остале	ЦО	10,4516	3
Gamay noir	Ц6	8,0920	3
Sauvignon Blanc	Б8	8,0323	3
Pinot Noir	Ц4	3,9545	1
Стоне сорте	С	3,4458	1
Група Траминаца	Б20	2,6081	1
Жупљанка	Б9	2,5087	1
Смедеревка	Б3	2,2807	1
Дијектно родни хибриди	РХ	1,9864	1
Укупно		311,9814	100

Извор: МПЗЖС (Виноградарски регистар)

Најзаступљенија лозна подлога у виноградима произвођача грожђа Борског округа је *Berlandieri x Riparia Kober 5 BB*, која је заступљена са 80%. Размак садње у виноградима је готово идентичан просеку у Републици Србији (2,4 m x 0,9 m) и износи 2,4 m x 1 m.

Што се тиче узгојног облика доминира Гијов (једногуби и двогуби) начин резидбе са 64%, што је за 9% више у односу на републички просек који износи 55%, док је традиционални Крајнски тип резидбе заступљен само на 8% виноградарских парцела.

Старост винограда у просеку износи 17 година (у Републици Србији је 16 година), а најстарији виноград је из 1900. године.

Просечни приноси грожђа на виноградарским парцелама чије је грожђе намењено производњи вина са географским пореклом износи 4.885 kg/ha, док на виноградарским парцелама за производњу „стоног“ (вина без географског порекла) и „стоног сортног“ вина је 7.868 kg/ha где ове парцеле чине 50% у односу на парцеле са другом наменом производње грожђа. Просечан приноси стоног грожђа и грожђа за остале намене износи 7.958 kg/ha.

Табела 6.3.2.3/1: Преглед површина виноградарских парцела у односу на намену грожђа

Намена (дестинација) грожђа	Површина вин. парцела под сортом	%
„Стоно“ (вина без географског порекла) и „стоно сортно“ вин	157,2351	50
Неактивне (неродне) вин. парцеле	84,5641	27
Вина са географским пореклом	44,8828	14

„ИСТОЧНА СРБИЈА НА ПУТУ КА ЕВРОПСКОЈ УНИЈИ“
ПОЉОПРИВРЕДА / ВИНСКИ СЕКТОР И СЕКТОР ПРОИЗВОДЊЕ РАКИЈА (ЈАКИХ АЛКОХОЛНИХ ПИЋА)

Млади виногради	13,5025	4
Стоно грозђе (употреба у свежем стању)	9,6728	3
Грозђе за осталу употребу	2,1241	1
Укупно	311,9814	100

Извор: МПЗЖС (Виноградарски регистар)

АУТОРИ

Дарко Јакшић
Милан Ћупрић
Младен Голубовић

ЛИТЕРАТУРА

- Аврамов, Л.: Посебно виноградарство, Београд, 1975.
- Аврамов Л.: Винске и стоне сорте винове лозе, Београд, 1996.
- Иванишевић, Д., Јакшић Д., Кораћ Н.: Виноградарски атлас, Пољопривреда у Републици Србији, Попис пољопривреде 2012, Републички завод за статистику, Београд, 2015.
- Јакшић Д., Иванишевић Д., Ђокић В., Брбаклић Тепавац М.: Вински атлас, Пољопривреда у Републици Србији, Попис пољопривреде 2012, Републички завод за статистику, Београд, 2015.
- Jakšić D., Pierfederico La Notte, Mannini F., Žunić D., Korać Nada, Todić Slavica, Životić Lj., Petrović V., Ivanišević D., Vuković Ana, Jović S: New zoning of the viticulture areas in Serbia. Abstract. pp 44. IX Congress The terroirs vitivnicoles. 25-29. juni 2012. Dijon, France
- Јакшић Д., Кузмановић Ј., Стојановић В., Жунић Д., Тодић С., Јовић С.: Трендови у развоју савременог српског виноградарства и винарства. Зборник радова и апстраката са 14. Конгреса воћара и виноградар Србије са међународним учешћем, Врњачка Бања, 2012, стр. 226, ISBN 978-86-7834-163-2/Trends in the Development of Modern Serbian Viticulture and wine production
- Јевтић М. и сарадници: Извештај о стању у пољопривреди у Републици Србији у 2014. години, Министарство пољопривреде и заштите животне средине, Београд, 2015
- Јовић С.: Приручник за справљање вина, Београд, 1988.
- Милосављевић М.: Виноградарско-винарски лексикон, Београд, 2007.
- Накаламић А., Марковић Н.: Опште виноградарство, Београд, 2009.
- Пауновић Р., Даничић М.: Винарство и технологија јаких алкохолних пића, Београд, 1967.
- Циндрић П., Кораћ Нада, Ковач В. (2000): Сорте винове лозе. Прометеј, Нови Сад.
- Жунић, Д., Гарић М.: Посебно виноградарство-Ампелографија II, Београд, 2010.
- Winkler A.J., Cook J., Kliewer W., Lider L.: General Viticulture, USA, 1992.
- www.raris.org
- www.mpzss.gov.rs
- webzss.stat.gov.rs