

PRAVILNIK O KVALITETU I DRUGIM ZAHTEVIMA ZA VINO¹

član 1.

Ovim pravilnikom propisuju se kvalitet i drugi zahtevi koji za vino moraju biti ispunjeni u proizvodnji i prometu.

član 2.

Pojedini izrazi upotrebljeni u ovom pravilniku imaju sledeće značenje:

1) pod vinom se podrazumeva proizvod dobijen potpunom ili delimičnom alkoholnom fermentacijom kljuka ili šire od svežeg grožđa sorti vinove loze čije je gajenje dozvoljeno u Saveznoj Republici Jugoslaviji;

2) pod vinom sa oznakom geografskog porekla podrazumeva se vino proizvedeno isključivo od grožđa sorti vinove loze iz vinogradskih područja (rejona, podrejona i vinogorja) Savezne Republike Jugoslavije, kontrolisanog porekla, kontrolisanog porekla i kvaliteta i kontrolisanog porekla i garantovanog kvaliteta;

3) pod svežim grožđem podrazumeva se zreo plod sorti vinove loze u tehnološki zreloom stanju;

4) pod kljukom se podrazumeva izmuljano grožđe sorti vinove loze sa peteljka ili bez peteljki;

5) pod širom se podrazumeva tečan proizvod dobijen posle muljanja grožđa ceđenjem kljuka od grožđa sorti vinove loze, sa stvarnim sadržajem alkohola najviše do 1% (V/V);

6) pod konzervisanom širom podrazumeva se šira čija je fermentacija zaustavljena dozvoljenim tehnološkim postupkom;

7) pod koncentrovanom širom podrazumeva se nekaramelizovana šira dobijena delimičnom dehidracijom (uparavanjem) šire određenim postupkom, čija gustina nije manja od 1,240 g/cm³ na 20 °C ;

8) pod rektifikovanom koncentrovanom širom podrazumeva se koncentrovana šira dobijena postupcima koncentracije, iz koje su uklonjeni svi sastojci, osim šećera;

9) pod vinskim talogom podrazumeva se talog u sudovima posle fermentacije ili za vreme skladištenja;

10) pod grožđanom kominom podrazumeva se proizvod dobijen ceđenjem kljuka posle odvajanja šire ili vina od čvrstih delova grožđa.

član 3.

Vino se, razvrstava na:

- 1) obično vino (" in stricto sensu ");
- 2) specijalno vino;
- 3) aromatizovano vino;
- 4) vino za destilaciju.

član 4.

Obično vino (u daljem tekstu: vino) je vino dobijeno od svežeg grožđa dozvoljenim postupcima tretiranja grožđ, kljuka ili šire. Vino se razvrstava prema kvalitetu i stavlja u promet pod nazivom:

¹ Pravilnik je objavljen u "Slu`benom listu SRJ", br. 54/99 i 39/2002.

- 1) stono vino;
- 2) stono vino sa geografskim poreklom;
- 3) kvalitetno vino sa geografskim poreklom;
- 4) vrhunsko vino sa geografskim poreklom.

član 5.

Stono vino je vino proizvedeno od grožđa jedne ili više sorti vinove loze bez određenog geografskog porekla.

član 6.

Stono vino sa geografskim poreklom je vino proizvedeno od grožđa jedne ili više sorti vinove loze koje potiču iz jednog rejona ili najviše dva susedna rejona, s tim da učešće grožđa susednog rejona ne prelazi 15%.

član 7.

Kvalitetno vino sa geografskim poreklom je vino proizvedeno od grožđa jedne ili više sorti vinove loze sa izraženim kvalitetnim karakteristikama za sortu ili sorte, koje potiču iz jednog podrejona ili najviše dva susedna podrejona, s tim da učešće grožđa iz susednog podrejona ne prelazi 15%.

član 8.

Vrhunsko vino sa geografskim poreklom je vino proizvedeno od grožđa jedne ili više sorta vinove loze sa naročito izraženim karakteristikama za sortu ili sorte u okviru jednog vinogorja ili najviše dva susedna vinogorja, s tim da učešće grožđa susednog vinogorja ne prelazi 15%.

član 9.

Stono vino i kvalitetno vino sa geografskim poreklom koje se stavlja u promet za neposrednu potrošnju može biti punjeno i van rejoniranih područja uz obaveznu deklaraciju proizvođača i odobrenje nadležnog ministarstva.

Odredba stava 1. ovog člana odnosi se i na vina iz uvoza.

član 10.

Prema boji, vino se razvrstava na:

- 1) belo vino, proizvedeno od grožđa belih sorti vinove loze;
- 2) ružičasto vino (ružica, roze), proizvedeno pretežno od grožđa crvenih i crnih sorti vinove loze;
- 3) crno (crveno) vino koje je dozvoljenim postupkom vinifikacije proizvedeno od grožđa crnih sorti vinove loze.

član 11.

Prema sadržaju neprevrelog šećera, vino može biti: suvo, polusuvo, poluslatko i slatko.

Suvo vino sadrži najviše do 4 g/L neprevrelog šećera.

Polusuvo vino sadrži od 4 g/L do 12 g/L neprevrelog šećera.

Poluslatko vino sadrži od 12 g/L do 50 g/L neprevrelog šećera.

Slatko vino sadrži preko 50 g/L neprevrelog šećera.

član 12.

U pogledu hemijskog sastava vino mora da sadrži sastojke navedene u tabeli 1:

Tabela 1				
Sastojak	Stono vino i stono vino sa geografskim poreklom		Kvalitetno vino sa geografskim poreklom i vrhunsko vino sa geografskim poreklom	
	najmanje	Najviše	najmanje	Najviše
1	2	3	4	5
Ukupni alkohol, u % (V/V)	8,5	15,0	9,5	15,0
Stvarni alkohol, u % (V/V)	8,5	ne utvrđuje se	9,5	ne utvrđuje se
Ekstrat bez šećera, u g/L				
- za belo vino	15,0	ne utvrđuje se	16,0	ne utvrđuje se
- za belo vino	16,0	ne utvrđuje se	17,0	ne utvrđuje se
- za crno vino	18,0	ne utvrđuje se	18,0	ne utvrđuje se
Pepeo, u g/L				
- za belo vino	1,1	ne utvrđuje se	1,1	ne utvrđuje se
- za ružicu	1,4	ne utvrđuje se	1,4	ne utvrđuje se
- za crno vino	1,6	ne utvrđuje se	1,6	ne utvrđuje se
Titraciona kiselost, izražena kao vinska kiselina, u g/L	4,5	ne utvrđuje se	4,5	ne utvrđuje se
Ukupni SO ₂ , u mg/L				
- za crno vino sa sadržajem šećera do 4 g/L	ne utvrđuje se	150	ne utvrđuje se	150

- za belo i roze vino sa sadržajem šećera do 4 g/L	ne utvrđuje se	200	ne utvrđuje se	200
- za belo i roze vino sa sadržajem šećera iznad 4 g/L	ne utvrđuje se	250	ne utvrđuje se	250
- izuzetno za belo vino sa sadržajem šećera iznad 50 g/L	ne utvrđuje se	400	ne utvrđuje se	400
Diglukozid malvidola, u mg/L	ne utvrđuje se	15	ne utvrđuje se	15
Fenolne materije, izražene kao galna kiselina u g/L				
- za belo vino 0,1	0,1	0,5	0,1	0,5
- za ružicu	0,5	1,5	0,5	1,5
- za crno vino	1,5	ne utvrđuje se	1,5	ne utvrđuje se

□□ Pod ukupnim alkoholom, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se stvarni alkohol i potencijalni alkohol koji može nastati alkoholnom fermentacijom zaostalog šećera izražen u zapreminskim procentima.

Pod stvarnim alkoholom, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se sadržaj alkohola nastalog u toku fermentacije, izražen u zapreminskim procentima.

Pod potencijalnim alkoholom, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se zapreminski procenat alkohola koji bi nastao fermentacijom zaostalog šećera.

Dozvoljeno odstupanje od deklarisanog sadržaja alkohola u vinu je $\pm 0,5\%$ (V/V).

Isparljive kiseline za stona vina, izražene kao sirćetna kiselina, u g/L , posle oduzimanja sadržaja sumpor-dioksida, sorbinske kiseline, za stona vina sa geografskim poreklom, kvaliteta vina sa geografskim poreklom i vrhunska vina sa geografskim poreklom, mogu da iznose, najviše:

1) 1 g/L - za belo vino sa sadržajem alkohola do 10% (V/V);

2) 1,2 g/L - za ružicu i crno vino (crveno) vino sa sadržajem alkohola do 10% (V/V).

Za obično vino koje sadrži preko 10% (V/V) alkohola, količina isparljivih kiselina povećava se za 0,06 g/L za svaki zapreminski procenat alkohola preko 10%.

Ako, i pored toga što ispunjava zahteve propisane u tabeli 1 organoleptička svojstva nisu karakteristična za određeno vino ili na zahtev kupca, hemijska analiza može se proširiti i na pojedine elemente iz tabele 2.

Tabela 2		
Sastojak	Stono vino i stono vino sa geografskim poreklom	Kvalitetno vino sa geografskim poreklom i vrhunsko vino sa geografskim poreklom

	najmanje	najviše	najmanje	najviše
1	2	3	4	5
Limunska kiselina, u g/L	ne utvrđuje se	1,0	ne utvrđuje se	1,0
Natrijum, u mg/L	ne utvrđuje se	60,0	ne utvrđuje se	60,0
Brom, ukupni, u mg/L	ne utvrđuje se	1,0	ne utvrđuje se	1,0
Brom u organskom obliku, u mg/L	0,0	0,0	0,0	0,0
Bor, kao borna kiselina, u mg/L	ne utvrđuje se	80,0	ne utvrđuje se	80,0
Sorbinska kiselina, u mg/L	ne utvrđuje se	200,0	ne utvrđuje se	200,0
Reakcija na kalijum-gvožđe (VV)-cijanid	0,0	0,0	0,0	0,0
Fosforna kiselina, kao P ₂ O ₅ u g/L	0,1	1,0	0,1	1,0
Sulfati, kao kalijum-sulfat, u g/L	ne utvrđuje se	2,0	ne utvrđuje se	2,0
Glicerin, u g/L	5,0	ne utvrđuje se	5,0	ne utvrđuje se
Veštačke boje	0,0	0,0	0,0	0,0
Arsen mg/L	-	0,2	-	0,2
Kadmijum mg/L	-	0,01	-	0,01
Bakar mg/L	-	1	-	1
Olovo mg/L	-	0,15	-	0,15

Fluor mg/L	-	1	-	1
Metanol (za bela vina) mg/L	-	150	-	150
Metanol (za crna vina) mg/L	-	300	-	300

član 13.

U preradi grožđa i u proizvodnji, čuvanju i doradi vina dozvoljeni su sledeći postupci:

1. Grožđe

- 1) berba
- 2) triaža (probirna berba)
- 3) muljanje
- 4) odvajanje peteljke
- 5) ocedivanje
- 6) presovanje
- 7) maceracija po klasičnom (tradicionalnom) postupku
- 8) maceracija u atmosferi ugljendioksida
- 9) maceracija posle zagrevanja grožđa ili kljuka
- 10) postizanje odgovarajućeg sadržaja šećera u obranom grožđu
- 11) tretiranje kljuka pektolitičkim enzimima

2. [ira

- 1) acidifikacija
- 2) dezacidifikacija
- 3) delimična dehidratacija šire
- 4) prečišćavanje šire (taloženje)
- 5) sulfitacija
- 6) desulfitacija
- 7) tretiranje sa želatinom
- 8) tretiranje sa taninom
- 9) tretiranje sa pektolitičkim enzimima
- 10) tretiranje sa bentonitom
- 11) tretiranje sa aktivnim ugljem
- 12) tretiranje sa silicijum dioksidom
- 13) tretiranje sa ćelijskim opnama kvasca
- 14) tretiranje sa lizozimom
- 15) zasejavanje sa kvascima
- 16) aktiviranje alkoholne fermentacije
- 17) postupci za smanjenje stvaranja pene u toku fermentacije
- 18) prekidanje alkoholne fermentacije fizičkim postupcima
- 19) sprečavanje alkoholne fermentacije
- 20) hiperksigenacija

3. Vino

- 1) hemijska acidifikacija
- 2) fizička dezacidifikacija
- 3) hemijska dezacidifikacija
- 4) mikrobiološka dezacidifikacija mlečnim bakterijama
- 5) alkoholizacija
- 6) aromatizacija
- 7) kupaširanje
- 8) pretakanje
- 9) provetravanje
- 10) sulfitacija
- 11) odstranjivanje viška gvožđa
- 12) bistrenje
- 13) stabilizacija u odnosu na taloženje soli vinske kiseline
- 14) biološka stabilizacija
- 15) tretiranje sa glukanzama
- 16) tretiranje sa ureazom
- 17) tretiranje sa asorbinskom kiselinom
- 18) tretiranje sa polivinilpolipirrolidonom (PVPP)
- 19) tretiranje sa glukozidazama
- 20) tretiranje sa aktivnim ugljem
- 21) filtriranje
- 22) tretiranje bakar-sulfatom.

član 14.

U preradi grožđa i u proizvodnji, čuvanju i doradi vina dozvoljena je upotreba samo sredstava koja su neophodna u savremenoj tehnologiji vina, koja ne utiču negativno na organoleptička svojstva vina i koja su enološki čista.

član 15.

Za aktiviranje alkoholne fermentacije dozvoljena je upotreba:

- 1) vinskog kvasca;
- 2) diamonijum-fosfata ili amonijum-sulfata, najviše 0,3 g/L ;
- 3) vitamini B1 (tiamina), najviše 0,6 mg/L ili u obliku tiamindihlorhidrata, najviše 0,76 mg/L ;
- 4) kvasca.

član 16.

Za bistrenje vina dozvoljena je upotreba:

- 1) želatina;
- 2) tanina u prahu;
- 3) ribljeg mehurca;
- 4) belanca jajeta ili albumina;
- 5) obranog mleka ili čistog kazeina;
- 6) bentonita;
- 7) agar-agara u prahu ili vlaknima;
- 8) kalijum-govžđe(II)-cijanida u prahu ili kristalnog;
- 9) kaolina;
- 10) koloidnog rastvora silicijum-dioksida;
- 11) glukanolitičkih enzima;

12) pektolitičkih enzima.

član 17.

Za filtriranje vina dozvoljena je upotreba:

- 1) infuzorijske zemlje;
- 2) membrane za mikrofiltraciju;
- 3) celuloze;
- 4) perlita.

član 18.

Za odstranjivanje stranih mirisa, ukusa i crvenkaste nijanse boje iz belih vina, dozvoljena je upotreba:

- 1) životinjskog i biljnog uglja (enokarbonaktivni uglj);
- 2) bakar-sulfata.

Upotreba životinjskog i biljnog uglja za odstranjivanje boje crnih i ružičastih vina, nije dozvoljena.

član 19.

Za popravku kvaliteta šire i vina dozvoljena je upotreba sledećih sredstava, i to:

- 1) za pojačanje kiselosti vina:
 - a) vinske kiseline do 2,5 g/L ;
 - b) limunske kiseline, s tim da ukupna količina limunske kiseline u vinu ne bude veća od 1 g/L ;
- 2) za smanjenje kiselosti vina:
 - a) neutralnog kalijum-tartarata;
 - b) kiselog kalijum-karbonata;
 - v) kalcijum-karbonat;
- 3) za pojačanje ekstrakcije boje:
 - a) pektolitičkih enzima.

član 20.

Za zaštitu vina od oksidacije dozvoljena je upotreba sledećih sredstava:

- 1) sumpor-dioksida;
- 2) askorbinske kiseline (vitamin C) koja se vinu može dodati do 100 mg/L ;
- 3) inertnih gasova (azot, ugljen-dioksid i argon);
- 4) parafinskog ulja;
- 5) polivinilpolipirolidona (PVPP)

član 21.

Za stabilizaciju vina dozvoljena je upotreba sledećih sredstava:

- 1) sorbinske kiseline ili kalijum-sorbata do 200 mg/L , računato kao sorbinska kiselina;
- 2) limunske kiseline, s tim da ukupna količina limunske kiseline u vinu ne bude veća od 1 g/L ;
- 3) metavinske kiseline do 0,1 g/L ;
- 4) gumiarabike do 300 mg/L ;
- 5) lizozima do 500 mg/L .

član 22.

Nije dozvoljeno povećavati sadržaj šećera kljuka ili šire i vina dodavanjem šećera, koncentrovane šire i drugih slatkih materija, kao i dodavanje alkohola i kiselina.

Izuzetno od odredbe stava 1. ovog člana, obogaćivanje slasti šire ili kljuka dodavanjem šećera ili koncentrovane šire ili rektifikovane koncentrovane šire dozvoljeno je kad je, zbog vremenskih uslova, otežano normalno sazrevanje grožđa, ili ako je zbog bolesti i drugih oštećenja vinove loze i grožđa u jednoj godini sadržaj šećera u grožđu niži od normalnog sadržaja šećera za određeno područje i određenu sortu, ali ne niži od onog kojim se obezbeđuje sadržaj stvarnog alkohola u skladu sa članom 12. ovog pravilnika.

Pod normalnim sadržajem šećera u grožđu, podrazumeva se prosečna količina šećera u grožđu ostvarena na odgovarajućem području u toku najmanje pet godina, osim godina kada je šećer dodavan radi obogaćivanja slasti.

U slučaju iz stava 2. ovog člana šećer se može dodavati širi ili kljuku u količini koja je potrebna da se postigne normalna slast za određenu sortu grožđa na određenom području, ali ne više od 4 kg šećera na 100 l šire ili 3 kg šećera na 100 kg kljuka.

Koncentrovana šira ili rektifikovana koncentrovana šira može se dodavati širi ili kljuku u količini potrebnoj da se postigne normalan sadržaj šećera za određeno područje i gajene sorte, a najviše da se sadržaj šećera u širi ili kljuku poveća za jednu petinu od njegove prvobitne količine ili da se sadržaj alkohola u vinu od tako obogaćene šire poveća najviše za 2% (V/V). Pri tom se količina alkohola može povećati samo do granica koje su za sadržaj alkohola u vinu propisane u članu 12. ovog pravilnika, s tim da se prvobitna zapremina šire ne sme povećati za više od 6,5%.

[iri ili kljuku kojima je povećana slast dodavanjem šećera ili koncentrovane šire ili rektifikovane koncentrovane šire, kao i vinu dobijenom od takve šire ili kljuka ne sme se povećavati kiselost.

Vrhunsko vino sa geografskim poreklom ne može se proizvoditi od šire ili kljuka kojima je obogaćena slast.

član 23.

Dozvoljeno je zaslađivanje vina koncentrovanom širom, rektifikovanom koncentrovanom širom i konzervisanom širom radi dobijanja polusuvog, poluslatkog i slatkog vina.

član 24.

Sva sredstva koja se koriste u preradi grožđa i u proizvodnji, čuvanju i doradi vina, moraju se čuvati u posebnim prostorijama koje su odvojene od prostorija za proizvodnju vina.

Prostorije u kojima se čuvaju enološka sredstva moraju biti suve i provetrene i u njima se ne smeju držati materijali koji mogu nepovoljno da utiču na kvalitet tih sredstava.

član 25.

Pokvareno vino, u smislu ovog pravilnika, je vino u kome su mikrobiološki procesi izazvali promene organoleptičkih i hemijskih svojstava tako da ono nije upotrebljivo za neposrednu potrošnju. Vino se smatra pokvarenim kad se aktiviraju sirćetne bakterije i sirćetna fermentacija, pri čemu se deo alkohola oksidiše u sirćetnu kiselinu. Takođe, vino se smatra pokvarenim kad nastane razlaganje neprevrelog šećera pod uticajem mlečnih bakterija, kao i kad nastane razlaganje vinske kiseline i glicerina pod uticajem odgovarajućih bakterija. Kao pokazatelj da je vino pokvareno najčešće služi sadržaj isparljivih kiselina, izražen kao sirćetna kiselina.

Vino se smatra pokvarenim i kad isparljive kiseline ne prelaze količine iz člana 12. stav 6. ovog pravilnika, ali se jasno osećaju po mirisu i ukusu.

član 26.

Vino sa manom, u smislu ovog pravilnika, je vino kod koga su nastale promene organoleptičkih, hemijski i fizičko-hemijskih svojstava (boje, bistrine, mirisa i ukusa) zbog:

- 1) oksidacionih procesa;
- 2) razmnožavanja mikroorganizama ili prelaska nestabilnih sastojaka u nerastvorljivo stanje;
- 3) taloga stranog porekla;
- 4) stranih netipičnih mirisa i ukusa, metala, ostataka pesticida za prskanje, nehigijenske posude, zapušači i dr.

Vino sa manjom manom (zamućenost zbog bioloških nestabilnosti belančevina, izdvajanja tartarata, oksidacije, nedostataka zbog mirisa i ukusa) mora se povući iz prometa radi dorade pre ponovnog stavljanja u promet.

Ako se u arhivskom vinu, kod obojenih vina, posle dužeg ležanja u boci izdvoje polifenolne materije ne smatra se da je vino sa manom.

član 27.

Vino koje se stavlja u promet mora u pogledu organoleptičkih svojstava da ispunjava sledeće zahteve:

- 1) da mu je boja svojstvena odgovarajućem vinu;
- 2) da je bistro;
- 3) da mu je miris svojstven odgovarajućem vinu;
- 4) da mu je ukus svojstven odgovarajućem vinu.

Pokvarena vina i vina sa manom ne mogu se stavlјati u promet za neposrednu ljudsku upotrebu.

član 28.

Belo vino može imati bledožutu, žutu, zelenkastožutu, maslinastu, ćilibarnu i zlatnožutu boju.

Ružičasto i roze vino može imati bledoružičastu, svetloružičastu, svetlocrvenu i svetlorubin boju.

Crno (crveno) vino može imati crvenu, tamno rubin, tamno crvenu boju i cigla crvenu boju.

član 29.

Vino može biti kristalno bistro ili bistro, osim arhivskih obojenih vina sa opalescencijom od polimerizovanih oblika polifenolnih materija.

član 30.

Vino može imati svojstven miris, zavisno od vrste i starosti vina, i muskatni miris koji imaju vina od muskatnih sorti vinove loze. Vino u prometu ne sme imati strani miris.

član 31.

Ukus vina može biti pun, prazan, tup, kiseo, harmoničan ili neharmoničan, umereno trpak, trpak i jako trpak.

član 32.

Organoleptička svojstva vina ocenjuju se senzorskim metodama.

Za ocenjivanje organoleptičkih svojstava vina koristi se metoda pozitivnih bodova (sistem od 0 do 20) i to:

- 1) stono vino sa geografskim poreklom - najmanje 15,00 bodova;
- 2) kvalitetno vino sa geografskim poreklom - najmanje 16,50 bodova;
- 3) vrhunsko vino sa geografskim poreklom - najmanje 18,51 bodova.

Pojedina organoleptička svojstva vina vrednuju se na sledeći način:

- 1) boja: od 0 do 2 boda;
- 2) bistrina: od 0 do 2 boda;
- 3) miris: od 0 do 4 boda;
- 4) ukus: od 0 do 12 bodova.

član 33.

Specijalna vina, u smislu ovog pravilnika su vina koja potiču od svežeg grožđa, šire ili vina, koja su podvrgnuta određenim tretmanima u toku ili posle njihove proizvodnje i čije karakteristike potiču ne samo od grožđa, već i od primenjenog postupka proizvodnje.

Specijalna vina se razvrstavaju i stavljaju u promet pod nazivom:

- 1) prirodno slatko vino;
- 2) likersko vino;
- 3) šeri vino;
- 4) penušavo vino;
- 5) polupenušavo vino,
- 6) gazirano-biser vino;
- 7) mistela.

član 34.

Prirodno slatko vino, u smislu ovog pravilnika je vino proizvedeno po posebnom tehnološkom postupku od prezrelog grožđa (suvarak) ili grožđa zahvaćenog plemenitom plesni bez dodavanja alkohola i šećera.

član 35.

Likersko vino, u smislu ovog pravilnika je vino proizvedeno po posebnom tehnološkom postupku tako što se pre fermentacije u toku fermentacije ili posle završene fermentacije doda određena količina vinskog destilata, rafinisanog alkohola, odnosno koncentrovane šire, prezrelog grožđa i mistele.

U likerskom vinu sadržaj stvarnog alkohola mora biti od 15% (V/V) do 22% (V/V), a ukupnog alkohola najmanje 17,5 (V/V).

član 36.

Šeri vino u smislu ovog pravilnika, je vino proizvedeno po posebnom tehnološkom postupku čija je osnovna karakteristika da se vino posle završene alkoholne fermentacije u određenom periodu podvrgava biološkom starenju u prisustvu vazduha, tako što se na slobodnoj površini razvija navlaka oksidativnih kvasaca.

U šeri vino može se dodati vinski destilat ili rektifikovan etil-alkohol biljnog porekla, i u tom slučaju sadržaj ukupnog alkohola treba da bude najmanje 15% (V/V).

član 37.

Penušavo vino, u smislu ovog pravilnika, je vino proizvedeno drugom fermentacijom vina u bocama ili zatvorenim tankovima, u kome se pri otvaranju boce obrazuje pena usled oslobađanja ugljen-dioksida koji je isključivo endogenog porekla.

Penušavo vino mora imati pritisak ugljen-dioksida u boci najmanje 3,5 bar na temperaturi od 20 °C . U bocama manjim od 0,75 L pritisak ugljen-dioksida mora iznositi najmanje 3,0 bar na temperaturi od 20 °C .

član 38.

Polupenušavo vino, u smislu ovog pravilnika, je vino proizvedeno drugom fermentacijom vina u bocama ili zatvorenim tankovima, u kome se pri otvaranju boce obrazuje pena usled oslobađanja ugljen-dioksida koji je isključivo endogenog porekla.

Polupenušavo vino mora imati pritisak ugljen-dioksida u boci najmanje 2,0 bar na temperaturi od 20 °C . U bocama manjim od 0,75 L pritisak ugljen-dioksida mora iznositi najmanje 2,0 bar na temperaturi od 20 °C .

član 39.

Gazirano-biser vino, u smislu ovog pravilnika, je vino u kome se pri otvaranju boce obrazuje pena usled oslobađanja ugljen-dioksida koji je u potpunosti ili delimično dodat (egzogeno poreklo).

Gazirano - biser vino mora imati pritisak ugljen-dioksida u boci najmanje 3,5 bara na temperaturi od 20 °C. U bocama manjim od 0,75 L pritisak ugljen dioksida mora iznositi najmanje 3,0 bara na temperaturi od 20 °C .

član 40.

Prema sadržaju neprevrelog šećera, penušavo vino, polupenušavo i gazirano-biser vino mogu biti: ekstrasuvo, suvo, polusuvo, poluslatko i slatko.

Ekstrasuvo vino sadrži najviše 12,0 g/L neprevrelog šećera.

Suvo vino sadrži najmanje 12,0 g/L , a najviše 20,0 g/L neprevrelog šećera.

Polusuvo vino sadrži najmanje 20,0 g/L , a najviše 35,0 g/L neprevrelog šećera.

Poluslatko od 35,0 do 50,0 g/L neprevrelog šećera.

Slatko vino sadrži više od 50,0 g/L neprevrelog šećera.

član 41.

Penušavo, polupenušavo i gazirano-biser vino pored zahteva iz čl. 37. do 40. ovog pravilnika moraju ispunjavati i zahteve propisane ovim pravilnikom za obična vina.

Vina iz stava 1. ovog člana, ukoliko potiču iz poznatih vinogradarskih područja, kontrolisanog porekla i garantovanog kvaliteta, mogu se staviti u promet u originalnom pakovanju i sa nižim sadržajem stvarnog alkohola a najmanje 7% (V/V), na osnovu podataka u deklaraciji iz čl. 47. i 48. i mišljenja nadležnog ministarstva.

član 42.

Mistela, u smislu ovog pravilnika, je proizvod dobijen od nefermentisane šire dodavanjem vinskog destilata ili rektifikovanog etil-alkohola biljnog porekla, radi sprečavanja alkoholne fermentacije.

Mistela se razvrstava i stavlja u promet pod nazivom:

- 1) mistela za dalju doradu;
- 2) mistela za neposrednu potrošnju.

Mistela za dalju doradu stavlja se u promet u rinfuznom stanju pod nazivom "mistela za dalju doradu". Mistela za dalju doradu mora imati sadržaj alkohola od 12% (V/V) do 15% (V/V). Nefermentisana šira koja se koristi za proizvodnju ove mistele može imati sadržaj stvarnog alkohola najviše 1% (V/V), a sadržaj potencijalnog alkohola najmanje 8,5% (V/V).

Mistela za neposrednu potrošnju stavlja se u promet od nazivom "mistela". Mistela za neposrednu potrošnju mora imati sadržaj alkohola od 15% (V/V) do 22% (V/V). Nefermentisana šira koja se koristi za proizvodnju ove mistele može imati sadržaj stvarnog alkohola najviše 1% (V/V), a sadržaj potencijalnog alkohola najmanje 12% (V/V).

član 43.

Aromatizovano vino (tipa vermut i sl.), u smislu ovog pravilnika, je proizvod od vina dobijen po posebnom postupku, pojačan vinskim destilatima ili rektifikovanim etil-alkoholom biljnog porekla sa dodatkom dozvoljenih mirisnih i gorkih biljnih delova i ekstrakata biljnog porekla.

Aromatizovano vino stavlja se u promet pod nazivom "aromatizovano vino".

Aromatizovano vino mora da sadrži najmanje 60% vina. Sadržaj alkohola u aromatizovanom vinu mora biti od 15% V/V do 22% V/V a sadržaj ekstrakata bez šećera mora iznositi najmanje 12 g/L .

član 44.

Vino za destilaciju, u smislu ovog pravilnika, je vino proizvedeno od sorti vinove loze određenim tehnološkim postupkom za destilaciju.

Vino za destilaciju stavlja se u promet pod nazivom "vino za destilaciju".

Podaci iz deklaracije navedeni u članu 47. pod tač. 1, 3, 3a, 4. i 5. moraju se dati u pratećem dokumentu.

član 45.

Vino se stavlja u promet u ambalaži od materijala koji obezbeđuje njegovu stabilnost u pogledu hemijskih i organoleptičkih svojstava.

Vino u bocama ne sme se izlagati direktnom uticaju sunčeve svetlosti i velikim promenama temperature.

Za vino koje se stavlja u promet u rinfuznom stanju moraju se obezbediti uslovi čuvanja koji sprečavaju promenu kvaliteta.

član 46.

Obično vino, specijalno vino i aromatizovano vino stavljaju se u promet za neposrednu potrošnju u originalnom pakovanju.

Proizvođač može staviti vino u promet za neposrednu potrošnju i u rinfuznom stanju samo u krugu podruma i u sopstvenoj specijalizovanoj prodavnici, osim vina sa geografskim poreklom.

član 47.

Ako za pojedine vrste vina ovim pravilnikom nije drugačije propisano, vino koje se stavlja u promet u originalnom pakovanju mora na omotu, posudi ili etiketi imati deklaraciju, koja sadrži:

- 1) naziv vina, marku, tradicionalni naziv i njegovo trgovačko ime, ako ga ima;
- 2) kategoriju po kvalitetu;
- 3) naziv i sedište proizvođača, odnosno punioca;
- 3a) za vina iz uvoza pored podataka iz tačke 3. treba naznačiti zemlju porekla i naziv uvoznika.
- 4) neto količinu (zapreminu);
- 5) sadržaj alkohola u zapreminskim procentima;
- 6) sadržaj šećera (slast vina) za obično vino izražen kao: "suvo", "polusuvo", "poluslatko" i "slatko", a za specijalna vina izražen kao: "ekstra suvo", "suvo", "polusuvo", "poluslatko" i "slatko".

Deklaracija mora biti lako uočljiva, jasna i čitka.

Visina slova kojima je odštampan naziv vina na etiketi ne može biti manja od 5 mm.

Deklaracija ne sme da sadrži oznake, nazive, slike, crteže i slično koji bi mogli da dovedu u zabludu potrošača u pogledu porekla vina i kvaliteta.

član 48.

Pored podataka iz člana 47. ovog pravilnika, deklaracija mora da sadrži:

- 1) za stona vina sa geografskim poreklom, kvalitetna vina sa geografskim poreklom i vrhunska vina sa geografskim poreklom:
 - a) oznaku geografskog porekla vina;
 - b) oznaku serije i broj boce;
 - v) godinu berbe;
 - g) oznake: (K.P.) kontrolisano poreklo za stono vino sa geografskim poreklom; (K.P.K) kontrolisanog porekla i kvalitet za kvalitetno vino sa geografskim poreklom; (K.P.G.) kontrolisano poreklo i garantovani kvalitet za vrhunsko vino sa geografskim poreklom;
- d) naziv organa koji je izdao rešenje i broj rešenja kojim je dozvoljeno stavljanje vina u promet;
- 2) za penušava i polupenušava vina:
 - a) pritisak ugljendioksida u barima;
 - b) postupak proizvodnje (vrenje u boci ili vrenje u tanku);
- 3) za gazirana - biser vina:
 - a) pritisak ugljendioksida u barima;
- 4) za stona vina sa geografskim poreklom i kvalitetna vina sa geografskim poreklom iz uvoza pored podataka iz tačke 1. deklaracija mora da sadrži i naziv organa koji je izdao rešenje i broj rešenja kojim je dozvoljeno punjenje tog vina na teritoriji

SRJ.

član 49.

Deklaracija može da sadrži i:

- 1) zaštitni znak (zaštićeno ime vina);
- 2) naziv sorte:
 - a) za kvalitetno vino sa geografskim poreklom i vrhunsko vino sa geografskim poreklom ako je proizvedeno isključivo od jedne sorte ili najmanje 85% grožđa te sorte;
 - b) za stono vino sa geografskim poreklom ako je proizvedeno od najmanje 51% grožđa jedne sorte, pod uslovom da se naziv te sorte koristi najmanje trideset godina i da je postao tradicionalan;

- 3) boju vina;
 - 4) datum punjenja;
 - 5) podatak o odlikovanju ili priznanju;
 - 6) oznaku "sopstvena berba" ako je vino 100% proizvedeno od grožđa iz sopstvene proizvodnje;
 - 7) oznaku "arhivsko vino" ako je vino odležalo najmanje pet godina u boci;
 - 8) oznaku "kasna berba" ako je vino proizvedeno od grožđa ubranog posle pune zrelosti;
 - 9) oznaku "suvarak" ako je vino proizvedeno od prezrelog, prosušenog grožđa ili od grožđa zahvaćenog plemenitom plesni usled čega je došlo do koncentrovanja šećera u grožđanom soku;
 - 10) oznaku "barik vino" (bariljue) ako je vino odležalo u novim hrastovim sudovima ili uz upotrebu alternativnih sredstava proizvedenih od hrastovog drveta (granule, strugotina i piljevina);
 - 11) oznaku "ekološko vino" ako je vino proizvedeno po postupcima primenjenim u organskoj proizvodnji grožđa i vina;
 - 12) oznaku "mlado vino" ako vino potiče od grožđa ubranog u tekućoj godini proizvodnje i stavljeno u promet do 31. marta naredne godine.
- Oznake iz tač. 7. do 11. ovog člana može da sadrži samo kvalitetno vino sa geografskim poreklom i vrhunsko vino sa geografskim poreklom.

član 50.

Na posudi sa vinom koje se stavlja u promet za neposrednu potrošnju, u rinfuznom stanju u krugu podruma i u sopstvenoj specijalizovanoj prodavnici, mora se istaći deklaracija sa podacima navedenim u članu 47. ovog pravilnika.

Na ambalaži vina koje služi za dalju doradu, preradu i uslužno punjenje stavlja se deklaracija iz člana 47. ovog pravilnika.

član 51.

Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaje da važi Pravilnik o kvalitetu vina ("Službeni list SRJ", br. 26/93 i 51/97).

član 52.

Ovaj pravilnik stupa na snagu 1. januara 2000. godine.

Dodatak

POZITIVNA LISTA ADITIVA

Tabela 1 → pozitivna lista aditiva.doc

BOJE

Tabela 1. Namirnice koje ne smeju da sadrže dodate boje izuzev ukoliko je to posebno navedeno u tabelama 2., 3. ili 5. → 3-1.doc

Tabela 2. Namirnice kojima je dozvoljeno dodavanje samo određenih dozvoljenih boja → 3-2.doc

Tabela 3. Boje dozvoljene za upotrebu samo u određenim namirnicama → 3-3.doc

Tabela 4. Boje dozvoljene za upotrebu u svim namirnicama izuzev namirnica navedenih u tabelama 1. i 2. → 3-4.doc

Tabela 5. Boje dozvoljene za upotrebu pojedinačno ili u kombinaciji u određenim namirnicama → 3-5.doc

ZASLAVIČI

Tabela 1. Zaslađivači koji se mogu koristiti u proizvodnji određenih namirnica i uslovi njihove upotrebe → [4-2.doc](#)

ADITIVI

Tabela 1. Namirnice koje ne smeju da sadrže dodate aditive iz člana 32. ovog pravilnika osim ukoliko to nije posebno navedeno u tabelama 2, 3., 4 ili 5. → [5-1.doc](#)

Tabela 2. Aditivi iz člana 32. ovog pravilnika dozvoljeni za upotrebu u svim namirnicama po principu quantum satis, izuzev u namirnicama navedenim u tabelama 1. i 3. i dijetetskim namirnicama za odojčad i malu decu. → [5-2.doc](#)

Tabela 3. Namirnice u kojima je dozvoljena upotreba samo određenih aditiva iz tabele 2. i uslovi njihove upotrebe → [5-3.doc](#)

Tabela 5. Uslovi upotrebe ostalih aditiva iz člana 32. ovog pravilnika koji nisu navedeni u tabelama 2. i 4 (tabelama koje obuhvataju konzervanse i antioksidanse) → [5-5.doc](#)

KONZERVANSI I ANTIOKSIDANSI

Tabela 4-A. Sorbati, benzoati i r-hidroksibenzoati → [4-a.doc](#)

Tabela 4-B. Sumpor-dioksid i sulfiti → [4-b.doc](#)

Tabela 4-C. Ostali konzervansi → [4-c.doc](#)

Tabela 4-D. Ostali antioksidansi → [4-d.doc](#)

NOSAČI I NOSAČI RASTVARAČA

Tabela 6. Lista dozvoljenih nosača i nosača rastvarača → [6-1.doc](#)