

На основу члана 22. став 3. Закона о вину („Службени гласник РС”, бр. 41/09 и 93/12),

Министар пољопривреде и заштите животне средине доноси

ПРАВИЛНИК
О ЕНОЛОШКИМ ПОСТУПЦИМА И ЕНОЛОШКИМ СРЕДСТВИМА
ЗА ПРОИЗВОДЊУ ШИРЕ, ВИНА И ДРУГИХ ПРОИЗВОДА
- Објављен у „Службеном гласнику РС”, број 25/15 од 14. марта 2015. године-

Члан 1.

Овим правилником ближе се прописују енолошки поступци и енолошка средства за производњу шире, вина и других производа.

Члан 2.

Поједини изрази употребљени у овом правилнику имају следеће значење:

1) *вино појачано за дестилацију* јесте производ који има стварну алкохолну јачину не мању од 18% vol и не већу од 24% vol добијен тако што је вину, без остатка шећера, додат неректификовани производ добијен дестилацијом вина максималне стварне алкохолне јачине до 86% vol и који има максимални садржај испарљивих киселина изражених као сирћетна киселина до 1,5 g/l;

2) *вински талог* јесу остаци:

(1) који се нагомилавају у судовима који садрже вино након ферментације, током складиштења или након допуштеног поступка (третмана),

(2) који настају филтрирањем или центрифугирањем вина из подтачке (1) ове тачке,

(3) који се нагомилавају у судовима који садрже ширу током складиштења или након допуштеног поступка (третмана),

(4) који настају филтрирањем или центрифугирањем шире из подтачке (3) ове тачке;

3) *комина* јесу ферментисани или неферментисани остаци након пресовања свежег грожђа;

4) *концентровани сок од грожђа* јесте некарамелизовани сок од грожђа добијен делимичном дехидрацијом сока од грожђа, која се спроводи било којим дозвољеним поступком, осим директним загревањем, тако да вредност измерена на рефрактометру при температури од 20°C није мања од 50,9%, при чему стварна алкохолна јачина концентрованог сока од грожђа није већа од 1% vol;

5) *потенцијална алкохолна јачина изражена запремином* јесте запремински удео чистог алкохола при температури од 20°C који би се добио потпуном ферментацијом шећера садржаних у 100 запреминских делова производа при тој температури;

6) *природна алкохолна јачина изражена запремином* јесте укупна алкохолна јачина производа изражена запремином пре било каквог обogaћивања;

7) *свеже грожђе* јесте плод винове лозе који се користи за производњу вина, зрео или делимично просушен, који може бити измуљан или

испресован уобичајеним поступцима у производњи вина и који може спонтано започети алкохолну ферментацију;

8) *сок од грозђа* јесте неферментисани, али прикладан за ферментацију, течни производ стварне алкохолне јачине мање или једнаке 1% vol који се добија:

(1) одговарајућим поступком којим постаје одмах погодан за потрошњу,

(2) од свежег грозђа, или од шире, или разређивањем концентроване шире или концентрованог сока од грозђа;

9) *стварна алкохолна јачина изражена запремином* јесте запремински удео чистог алкохола који је садржан у 100 запреминских делова производа при температури од 20°C;

10) *укупна алкохолна јачина изражена запремином* јесте збир стварне и потенцијалне алкохолне јачине изражене запремином;

11) *шира од свежег грозђа којој је заустављена ферментација додавањем алкохола* јесте производ који има стварну алкохолну јачину од 12% vol до 15% vol, добијен од неферментисане шире која има природну алкохолну јачину најмање 8,5% vol и то искључиво од класификованих сорти винове лозе за производњу вина, додавањем неутралног алкохола винског порекла, укључујући алкохол добијен дестилацијом просушеног грозђа чија алкохолна јачина није мања од 96% vol, односно додавањем неректификованог производа добијеног дестилацијом вина чија је алкохолна јачина од 52% vol до 80% vol;

12) *Cuvée* јесте шира, вино или мешавина шире и/или вина са различитим карактеристикама који су намењени припреми посебне врсте пенушавих вина;

13) *Piquette* јесте производ добијен ферментацијом необрађене комине мацериране у води или испирањем ферментисане комине водом.

Члан 3.

Енолошки поступци и енолошка средства који се користе у производњи шире су поступци и средства чија примена обезбеђује да шира испуњава следеће захтеве:

1) да је течни производ који је добијен природним путем или физичким процесима;

2) да јој је највећа стварна алкохолна јачина 1% vol.

Члан 4.

Енолошки поступци и енолошка средства који се користе у производњи делимично ферментисане шире су поступци и средства чија примена обезбеђује да делимично ферментисана шира као шира у ферментацији испуњава следеће захтеве:

1) да је добијена ферментацијом шире;

2) да има стварну алкохолну јачину већу од 1% vol, а мању од три петине укупне запреминске алкохолне јачине.

Члан 5.

Енолошки поступци и енолошка средства који се користе у производњи делимично ферментисане шире екстраховане из просушеног грозђа су поступци и средства чија примена обезбеђује да је, као шира у ферментацији екстрахована из просушеног грозђа, добијена делимичном

ферментацијом шире добијене из просушеног грожђа, која има укупан садржај шећера пре ферментације најмање 272 g/l и природну и стварну алкохолну јачину најмање 8% vol.

Члан 6.

Енолошки поступци и енолошка средства који се користе у производњи концентроване шире су поступци и средства чија примена обезбеђује да концентрована шира испуњава следеће захтеве:

1) да је некарамелизована шира која је добијена 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%;

2) да има највећу стварну алкохолну јачину 1% vol.

Члан 7.

Енолошки поступци и енолошка средства који се користе у производњи ректификоване концентроване шире су поступци и средства чија примена обезбеђује да ректификована концентрована шира испуњава следеће захтеве:

1) да је као течни некарамелизовани производ добијена 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%, да је спроведено одобрено откисељавање и уклањање састојака, осим шећера, као и да има одговарајуће карактеристике, и то:

(1) рН највише 5, на 25 Brix,

(2) оптичку густину на 425 nm, за дебљину од 1 cm, највише 0,100 у грожђаној шири на 25 Brix,

(3) садржај сахарозе који се не може открити методом анализе коју треба дефинисати,

(4) Folin-Ciocalteu-ов индекс највише 6,00 на 25 Brix,

(5) титрациону киселост највише 15 милиеквивалената по килограму укупних шећера,

(6) садржај сумпор диоксида највише 25 милиграма по килограму укупних шећера,

(7) укупан садржај катјона највише 8 милиеквивалената по килограму укупних шећера,

(8) проводљивост на 25 Brix и 20°C, највише 120 микро-Siemens/cm,

(9) садржај хидроксиметил фурфурала највише 25 милиграма по килограму укупних шећера,

(10) присутност мезо-инозитола;

2) да је као чврст некарамелизовани производ добијена кристализацијом течне ректификоване концентроване шире без коришћења растварача и да је спроведено одобрено откисељавање и уклањање састојака, осим шећера, као и да након разблаживања у раствору на 25 Brix има одговарајуће карактеристике, и то:

(1) рН највише 7,5,

(2) оптичку густину на 425 nm, за дебљину од 1 cm, највише 0,100,

(3) садржај сахарозе који се не може открити методом анализе коју треба дефинисати,

(4) Folin-Ciocalteu-ов индекс највише 6,00,

(5) титрациону киселост највише 15 милиеквивалената по килограму укупних шећера,

(6) садржај сумпор диоксида највише 10 милиграма по килограму укупних шећера,

(7) укупан садржај катјона највише 8 милиеквивалената по килограму укупних шећера,

(8) проводљивост на 25°C највише 120 mikro-Siemens/cm,

(9) садржај хидроксиметил фурфурала највише 25 милиграма по килограму укупних шећера,

(10) присутност мезо-инозитола.

Највећа стварна алкохолна јачина ректификоване концентроване шире из става 1. овог члана је до 1% vol.

Члан 8.

Енолошки поступци и енолошка средства који се користе у производњи мирног вина (у даљем тексту: вино) су поступци и средства чија примена обезбеђује да вино као производ добијен потпуном или делимичном алкохолном ферментацијом измуљаног или целог свежег грожђа или шире има:

1) 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;

2) стварну алкохолну јачину најмање 4,5% vol, ако се ради о вину са ознаком контролисаног географског порекла или са географском ознаком;

3) садржај укупног алкохола највише 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 CI), 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 CII) 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 CIII), у којима 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 обogaћивања;

4) укупну киселост, изражену као винска киселина, најмање 3,5 g/l или 46,6 милиеквивалената по литру.

Члан 9.

Енолошки поступци и енолошка средства који се користе у производњи новог вина у ферментацији су поступци и средства чија примена обезбеђује производњу новог вина у ферментацији као производа код кога алкохолна ферментација још није завршена и који још није одвојен од свог талога.

Члан 10.

Енолошки поступци и енолошка средства који се користе у производњи ликерског вина су поступци и средства чија примена обезбеђује да ликерско вино као производ добијен од шире у ферментацији, вина, комбинације шире у ферментацији и вина, односно шире или њене мешавине са вином, ако је реч о ликерском вину са ознаком контролисаног географског порекла или географском ознаком, има:

- 1) стварну алкохолну јачину најмање 15% vol и највише 22% vol;
- 2) укупну алкохолну јачину најмање 17,5% vol, осим за одређена ликерска вина са ознаком контролисаног географског порекла или са географском ознаком;
- 3) почетни удео природног алкохола од најмање 12% vol, осим одређених ликерских вина са ознаком контролисаног географског порекла или географском ознаком.

Енолошки поступци и енолошка средства из става 1. овог члана обухватају додавање:

- 1) појединачно или у комбинацији:
 - (1) неутралног алкохола винског порекла, укључујући алкохол произведен дестилацијом просушеног грожђа, чија је стварна алкохолна јачина најмање 96% vol,
 - (2) дестилата вина или просушеног грожђа чија стварна алкохолна јачина није мања од 52% vol и није већа од 86% vol;
- 2) једног или више следећих производа:
 - (1) концентроване шире,
 - (2) комбинације једног од производа из тачке 1) овог става 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 ст. 1. и 2. овог члана 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.

Повећање природне запреминске алкохолне јачине ликерског вина може бити последица само спроведених енолошких поступака и употребљених енолошких средстава из ст. 2. и 3. овог члана.

Члан 11.

Енолошки поступци и енолошка средства који се користе у производњи пенушаваог вина су поступци и средства чија примена обезбеђује да пенушаво вино као производ добијен примарном или секундарном алкохолном ферментацијим свежег грожђа, шире, односно вина испуњава следеће захтеве:

- 1) да при отварању посуде у којој се налази ослобађа угљен диоксид који настаје искључиво ферментацијом;
- 2) да је у затвореној посуди при температури од 20°C због раствореног угљен диоксида под притиском од најмање 3 bar-a;
- 3) да садржај укупног алкохола у cuvée-у намењеном за његову производњу није мањи од 8,5% vol.

Члан 12.

Енолошки поступци и енолошка средства који се користе у производњи квалитетног пенушаваг вина су поступци и средства чија примена обезбеђује да квалитетно пенушаво вино као производ добијен од свежег грожђа, шире, односно вина примарном или секундарном алкохолном ферментацијом испуњава следеће захтеве:

- 1) да при отварању посуде у којој се налази ослобађа угљен диоксид који настаје искључиво ферментацијом;
- 2) да је у затвореној посуди при температури од 20°C због раствореног угљен диоксида под притиском од најмање 3,5 bar-а;
- 3) да садржај укупног алкохола у cuvée-у намењеном за његову производњу није мањи од 9% vol.

Изузетно од одредбе става 1. тачка 2) овог члана, квалитетно пенушаво вино са ознаком контролисаног географског порекла/заштићеном ознаком порекла („PDO”) у затвореној посуди запремине мање од 25 cl при температури од 20°C може да буде под притиском од најмање 3 bar-а.

Члан 13.

Енолошки поступци и енолошка средства који се користе у производњи квалитетног ароматичног пенушаваг вина су поступци и средства чија примена обезбеђује да квалитетно ароматично пенушаво вино као квалитетно пенушаво вино испуњава следеће захтеве:

- 1) да је произведено од cuvée-а који је добијен искључиво од шире или шире у ферментацији која потиче од сорти винове лозе наведених у Прилогу 1 - Списак сорти винове лозе чије се грожђе може користити за припрему cuvée-а за производњу квалитетних ароматичних пенушавих вина и квалитетних пенушавих вина са ознаком контролисаног географског порекла/заштићеном ознаком порекла („PDO” ознака), који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део;
- 2) да је у затвореној посуди при температури од 20°C због раствореног угљен диоксида под притиском од најмање 3 bar-а;
- 3) да има садржај стварног алкохола од најмање 6% vol;
- 4) да има садржај укупног алкохола од најмање 10% vol.

Члан 14.

Енолошки поступци и енолошка средства који се користе у производњи газираног вина су поступци и средства чија примена обезбеђује да газирано вино испуњава следеће захтеве:

- 1) да је произведено од вина без ознаке контролисаног географског порекла или географске ознаке;
- 2) да при отварању посуде у којој се налази ослобађа угљен диоксид који у целости или делимично потиче од додавања тог гаса;
- 3) да је у затвореној посуди при температури од 20°C због раствореног угљен диоксида под притиском од најмање 3 bar-а.

Члан 15.

Енолошки поступци и енолошка средства који се користе у производњи полупенушаваг вина су поступци и средства чија примена обезбеђује да полупенушаво вино испуњава следеће захтеве:

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

Члан 16.

Енолошки поступци и енолошка средства који се користе у производњи слабогазираног вина су поступци и средства чија примена обезбеђује да слабогазирано вино испуњава следеће захтеве:

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

Члан 17.

Енолошки поступци и енолошка средства који се користе у производњи вина од просушеног грожђа су поступци и средства чија примена обезбеђује да вино од просушеног грожђа испуњава следеће захтеве:

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

Члан 18.

Енолошки поступци и енолошка средства који се користе у производњи вина од презрелог грожђа су поступци и средства чија примена обезбеђује да вино од презрелог грожђа испуњава следеће захтеве:

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

Члан 19.

Енолошки поступци и енолошка средства који се користе у производњи винског сирћета су поступци и средства чија примена обезбеђује да винско сирће испуњава следеће захтеве:

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

Члан 20.

Приликом спровођења енолошких поступака у складу са овим правилником не додаје се вода, осим у специфичне техничке сврхе, као ни сок од грозђа и концентровани сок од грозђа, нити се врши ферментација сока од грозђа и концентрованог сока од грозђа у вино.

Приликом спровођења енолошких поступака у складу са овим правилником не додаје се алкохол, осим у производњи шире од свежег грозђа чија је ферментација заустављена додавањем алкохола, ликерског вина, пенушаваг вина, вина појачаног за дестилацију и полупенушаваг вина.

Приликом спровођења енолошких поступака користе се енолошка средства са спецификацијама за чистоћу и идентификацију које је утврдила и објавила Међународна организација за лозу и вино – International Organisation of Vine and Wine (у даљем тексту: OIV) у Међународном енолошком кодексу (International Oenological Codex) и која су у складу са овим правилником.

Приликом спровођења енолошких поступака у складу са овим правилником користе се ензими и ензимски препарати који испуњавају захтеве посебног прописа којим се уређују прехранбени адитиви.

Члан 21.

Енолошки поступци и енолошка средства за производњу шире, вина и других производа из чл. 3. до 19. дати су у Прилогу 2 - Дозвољени енолошки поступци и енолошка средства (у даљем тексту: Прилог 2), који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део.

Члан 22.

Поред енолошких поступака и енолошких средстава за производњу шире, вина и других производа из Прилога 2 у производњи пенушавих вина, квалитетних пенушавих вина и квалитетних ароматичних пенушавих вина могу се спроводити енолошки поступци и користити енолошка средства дата у Прилогу 3 - Додатни енолошки поступци и ограничења која се примењују на пенушава вина, квалитетна пенушава вина и квалитетна ароматична пенушава вина, који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део.

Члан 23.

Поред енолошких средстава за производњу шире, вина и других производа из Прилога 2 у производњи ликерских вина могу се спроводити енолошки поступци и користити енолошка средства дата у Прилогу 4 - Додатни енолошки поступци и ограничења која се примењују на ликерска вина и ликерска вина са ознаком контролисаног географског порекла/заштићеном ознаком порекла или географском ознаком/заштићеном географском ознаком („PDO” или „PGI” ознака), који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део.

Члан 24.

Даном почетка примене овог правилника престаје да важи Правилник о квалитету и другим захтевима за вино („Службени лист СРЈ”, бр. 54/99 и 39/02, „Службени лист СЦГ”, број 56/03- др. правилник и „Службени гласник РС”, бр. 87/11 и 38/12 - др. правилник) у делу који се односи на

енолошке поступке и енолошка средства, осим одредаба које се односе на енолошке поступке и енолошка средства за ароматизована вина.

Члан 25.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у „Службеном гласнику Републике Србије”, а примењује се од 1. августа 2015. године.

Број: 110-00-00030/2015-09
У Београду, 9. марта 2015. године

МИНИСТАР

проф. др Снежана Богосављевић-Бошковић

Прилог 1

Списак сорти винове лозе чије се грожђе може користити за припрему cuvée-a за производњу квалитетних ароматичних пенушавих вина и квалитетних пенушавих вина са ознаком контролисаног географског порекла/заштићеном ознаком порекла („PDO” ознака)

Airén	Toutes les Malvasías
Albariño	Све малвазије
Aleatico N	Mauzac blanc and rosé
Alvarinho	Monica N
Ασύρτικο (Assyrtiko)	Tous les Moscateles
Bourboulenc B	Μοσχοφίλερο (Moschofilero)
Brachetto N.	Müller-Thurgau B
Busuioacă de Bohotin	Сви мускати
Clairette B	Manzoni moscato
Colombard B	Nektár
Csaba gyöngye B	Pálava B
Cserszegi fűszeres B	Parellada B
Devín	Perle B
Fernão Pires	Piquepoul B
Freisa N	Poulsard
Gamay N	Ροδίτης (Roditis)
Gewürztraminer Rs	Scheurebe
Girò N	Tămâioasă românească
Glera	Torbato
Γλυκερύθρα (Glykerythra)	Touriga Nacional
Huxelrebe	Verdejo
Irsai Olivér B	Zefir B
Macabeo B	
Macabeu B	

ДОЗВОЉЕНИ ЕНОЛОШКИ ПОСТУПЦИ И ЕНОЛОШКА СРЕДСТВА

1. ДОЗВОЉЕНИ ЕНОЛОШКИ ПОСТУПЦИ, КАО И УСЛОВИ И
ОГРАНИЧЕЊА ЊИХОВЕ ПРИМЕНЕ

Енолошки поступак		Услов примене ⁽¹⁾	Ограничења у примени
1.	Проветравање (аерација) или употреба гасовитог кисеоника (оксигенација)		
2.	Топлотна обрада		
3.	Центрифугирање и филтрирање са или без инертних средстава за филтрацију		Након употребе средства за филтрирање, у третираном производу не сме бити непожељних остатака
4.	Употреба угљен диоксида, аргона или азота, самостално или комбиновано, ради стварања инертне атмосфере и обраде производа без присуства ваздуха		
5.	Употреба квасаца за производњу вина, сувог или у суспензији са вином	Само са свежим грожђем, широм, делимично ферментисаном широм, делимично ферментисаном широм добијеном од просушеног грожђа, концентрованом широм и новим вином у ферментацији, као и при секундарној алкохолној ферментацији свих категорија пенушавих вина	
6.	Коришћење једне или више следећих супстанци, уз могући додатак микрокристалне целулозе као помоћне супстанце, ради подстицања размножавања квасаца:		
	- додавање диамонијум фосфата или амонијум сулфата	Само са свежим грожђем, широм, делимично ферментисаном широм, делимично ферментисаном широм добијеном од просушеног грожђа, концентрованом широм и новим вином у ферментацији, као и при секундарној алкохолној ферментацији свих категорија пенушавих вина	Највише 1 g/l (изражено као со) ⁽²⁾ или до 0,3 g/l за секундарну ферментацију пенушавих вина
	- додавање амонијум бисулфата	Само са свежим грожђем, широм, делимично ферментисаном широм, делимично ферментисаном широм добијеном од просушеног грожђа, концентрованом широм и новим вином у ферментацији	Највише 0,2 g/l (изражено као со) ⁽²⁾ , односно до ограничења за садржај сумпор диоксида: - за мирна вина у складу са посебним прописом о квалитету тих вина,

			<p>- за ликерска вина до 150 mg/l, ако је садржај шећера мањи од 5 g/l, односно до 200 mg/l, ако је садржај шећера није мањи од 5 g/l,</p> <p>- за сва квалитетна пенушава вина 185 mg/l, односно до 235 mg/l за остала пенушава вина⁽³⁾</p>
	- додавање тиамин хидрохлорида	Само са свежим грожђем, широм, делимично ферментисаном широм, делимично ферментисаном широм добијеном од просушеног грожђа, концентрованој широм и новим вином у ферментацији, као и при секундарној алкохолној ферментацији свих категорија пенушавих вина	Највише 0,6 mg/l (изражено као тиамин) по поступку
	- додавање аутолизиваних квасаца	Само са свежим грожђем, широм, делимично ферментисаном широм, делимично ферментисаном широм добијеном од просушеног грожђа, концентрованој широм и новим вином у ферментацији	
7.	Употреба сумпор диоксида, калијум бисулфита или калијум метабисулфита, такође познатог под називом калијум-дисулфит или калијум-пиросулфит		<p>До ограничења за укупни садржај сумпор диоксида у производу који се ставља на тржиште за директну људску употребу:</p> <p>- за мирна вина у складу са посебним прописом о квалитету тих вина,</p> <p>- за ликерска вина до 150 mg/l ако је садржај шећера мањи од 5 g/l, односно до 200 mg/l ако садржај шећера није мањи од 5 g/l,</p> <p>- за сва квалитетна пенушава вина 185mg/l, односно до 235 mg/l за остала пенушава вина⁽³⁾</p>
8.	Уклањање сумпор диоксида физичким поступцима	Само са свежим грожђем, широм, делимично ферментисаном широм, делимично ферментисаном широм добијеном од просушеног грожђа, концентрованој широм и новим вином у ферментацији	
9.	Обрада угљем за енолошку употребу	Само за шире, нова вина у ферментацији, ректификовану концентровану широм и бела вина	Највише 100 g сувог производа по hl
10.	Бистрење помоћу једне или више следећих супстанци за енолошку употребу: – јестиви желатин – биљни протеини из пшенице, грашка и кромпира, – рибљи мехур – казеин и калијум казеинат – албумин из јаја – бентонит		<p>Употреба хитозана у третирању вина је ограничена до 100 g/hl.</p> <p>Употреба хитин-глюкана у третирању вина је ограничена до 100 g/hl.</p> <p>За третирање шире, белих вина и розе вина, ограничење употребе протеинских екстракта квасца је до 30 g/hl, а за третирање црвених вина може бити највише до 60 g/hl</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – силицијум диоксид у облику гела или колоидног раствора – каолин – танин – хитозан изолован од <i>Aspergillus niger</i>, – хитин-глюкан изолован од <i>Aspergillus niger</i>, – протеински екстракти квасца 		
11.	Употреба сорбинске киселине у облику калијум сорбата		Највећа количина сорбинске киселине у обрађеном производу који се ставља на тржиште: 200 mg/l
12.	Докисељавање	На начин из тачке 2. овог прилога.	
	Употреба: <ul style="list-style-type: none"> – L(+) винске киселине – L јабучне киселине – DL јабучне киселине или – млечне киселине за докисељавање 		
	докисељавање помоћу електро-мембранског поступка		
	докисељавање обрадом са катјонским измењивачима		
13.	Откисељавање	На начин из тачке 2. овог прилога.	
	Употреба једне или више следећих супстанци за откисељавање: <ul style="list-style-type: none"> – неутрални калијум тартарат – калијум бикарбонат – калцијум карбонат који може да садржи мале количине двоструке калцијумове соли L(+) винске и L(-) јабучне киселине – калцијум тартарат – L(+) винска киселина – хомогени препарат винске киселине и калцијум карбоната у једнаким односима, фино млевени 		
	откисељавање електро-мембранским поступком		
14.	Употреба препарата од ћелијских опни квасаца		Највише 40 g/hl
15.	Употреба поливинил-полипирилоидона		Највише 80 g/hl
16.	Употреба млечних бактерија		
17.	Додавање лизозима		Највише 500 mg/l (ако се додаје и шири и вину, укупна додата количина не сме прелазити 500 mg/l)

18.	Додавање L аскорбинске киселине		Највећа дозвољена количина у тако обрађеном вину који се ставља на тржиште: 250 mg/l ⁽⁴⁾
19.	Употреба јоноизмењивачких смола	Само са широм намењеној производњи ректификоване концентроване шире, на начин из тачке 3. овог прилога	
20.	Код сувих вина, употреба свежег, неразређеног и здравог талога који садржи квасце из недавне винификације сувог вина	За производе из чл. 8, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17. и 18. овог правилника	Количине не прелазе 5% запремине обрађеног производа
21.	Пенушање увођењем аргона или азота		
22.	Додавање угљен диоксида	За делимично ферментисану ширу за директну људску потрошњу и производе из чл. 8, 14. и 16. овог правилника	У случају мирних вина тако обрађених и стављених на тржиште, максимални садржај угљен диоксида износи 3 g/l, док надпритисак који узрокује угљен диоксид мора бити нижи од 1 bar-а при температури од 20°C
23.	Додавање лимунске киселине за стабилизацију вина	За делимично ферментисану ширу за директну људску потрошњу и за производе из чл. 8, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17. и 18. овог правилника	Максималан садржај у тако обрађеном вину и стављеном на тржиште: 1 g/l
24.	Додавање танина	За делимично ферментисану ширу за директну људску потрошњу и за производе из чл. 8, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17. и 18. овог правилника	
25.	Обрада: – белих и розе вина калијум фероцијанидом – црвених вина калијум фероцијанидом или калијум фитатом	За делимично ферментисану ширу за директну људску потрошњу и за производе из чл. 8, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17. и 18. овог правилника, на начин из тачке 4. овог прилога	У случају калцијум фитата, највише 8 g/l
26.	Додавање метавинске киселине	За делимично ферментисану ширу за директну људску потрошњу и за производе из чл. 8, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17. и 18. овог правилника	Највише 100 mg/l
27.	Употреба гумиарабике	За делимично ферментисану ширу за директну људску потрошњу и за производе из чл. 8, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17. и 18. овог правилника	
28.	Употреба DL винске киселине, познате и под називом грожђана киселина, или њене неутралне калијумове соли, ради таложења вишка калцијума	За делимично ферментисану ширу за директну људску потрошњу и за производе из чл. 8, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17. и 18. овог правилника, на начин из тачке 4. овог прилога	
29.	Ради поспешивања таложења тартарата, употреба: – калијум битартарата или калијум хидроген тартарата – калцијум тартарата	За делимично ферментисану ширу за директну људску потрошњу и за производе из чл. 8, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17. и 18. овог правилника	У случају калцијум тартарата, највише 200 g/hl

30.	Употреба бакар сулфата или бакар цитрата ради уклањања недостатака у погледу укуса или мириса вина	За делимично ферментисану ширу за директну људску потрошњу и за производе из чл. 8, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17. и 18. овог правилника	Највише 1 g/hl, под условом да садржај бакра у тако обрађеном производу није већи од 1 mg/l, са изузетком ликерских вина произведених од свеже ферментисане или мало ферментисане шире, за које садржај бакра није већи од 2 mg/l
31.	Додавање карамелизованог шећера ради појачавања боје, у складу са посебним прописима којима се уређује примена боја које се користе у прехранбеним производима	Само са ликерским винима	
32.	Додавање диметил дикарбоната (DMDC) ради микробиолошке стабилизације	За делимично ферментисану ширу за директну људску потрошњу и за производе из чл. 8, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17. и 18. овог правилника, на начин из тачке 5. овог прилога	Највише 200 mg/l без остатака (резидуа) које је могуће детектовати у вину стављеном на тржиште
33.	Додавање манопротеина квасаца како би се постигла стабилност тартарата и протеина у вину	За делимично ферментисану ширу за директну људску потрошњу и за производе из чл. 8, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17. и 18. овог правилника	
34.	Обрада електродијализом како би се постигла стабилизација тартарата у вину	За делимично ферментисану ширу за директну људску потрошњу и за производе из чл. 8, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17. и 18. овог правилника, на начин из тачке 6. овог прилога	
35.	Употреба уреазе за смањење количине уреје у вину	За делимично ферментисану ширу за директну људску потрошњу и за производе из чл. 8, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17. и 18. овог правилника, на начин из тачке 7. овог прилога	
36.	Употреба хрстове струготине („чипс“) у производњи и одлежавању вина, укључујући и ферментацију свежег грожђа и шире	На начин из тачке 8. овог прилога	
37.	Употреба: – калцијум алгината или – калијум алгината	Само за производњу свих категорија пенушавих и полупенушавих вина добијених ферментацијом у боци и са винским талогом одвојеним претакањем	
38.	Корекција садржаја алкохола у вину	Само са вином на начин из тачке 9. овог прилога	
39.	Додавање карбоксиметил целулозе (целулозне гуме) за стабилизацију тартарата	Само са вином и са свим категоријама пенушавих и полупенушавих вина	Највише 100 mg/l
40.	Обрада катјонским измењивачима ради постизања стабилизације тартарата у вину	За делимично ферментисану ширу за директну људску потрошњу и за производе из чл. 8, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17. и 18. овог правилника, на начин из тачке 10. овог прилога	
41.	Обрада употребом хитозана изолованог од <i>Aspergillus niger</i>	На начин из тачке 11. овог прилога	

42.	Третирање хитин-глюканом изолованим од <i>Aspergillus niger</i>	На начин из тачке 11. овог прилога	
43.	Употреба ензимских препарата за енолошке намене у мацерацији, бистрењу, стабилизацији, филтрирању и ослобађању ароматских прекурсора грозђа присутних у шири и вину	Ензимски препарати и ензимске активности тих препарата (нпр. пектинска лијаза, пектин метил естераза, полигалактуроназа, хемицелулаза, целулаза, бета глуканаза и гликозидаза) морају бити у складу са одговарајућим спецификацијама чистоће и идентификације из Међународног енолошког кодекса публикованог од стране OIV-а	
44.	Смањење садржаја шећера у шири кроз мембранске спојнице	Само за ширу на начин из тачке 12. овог прилога	
45.	Употреба инактивираних квасаца		
46.	Управљање раствореним гасом у вину помоћу мембранских контактора	За производе из чл. 8, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17. и 18. овог правилника, осим за додавање угљен диоксида код производа из чл.11, 12, 13. и 15. овог правилника	
47.	Купажа	На начин из тачке 14. овог прилога	
48.	Дослађивање вина	На начин из тачке 15. овог прилога	
49.	Обогаћивање (повећање природне запреминске алкохолне јачине)	На начин из тачке 16. овог прилога	
<p>⁽¹⁾ Осим ако није другачије утврђено, описани поступак или процес може се користити за свеже грозђе, ширу, делимично ферментисану ширу, делимично ферментисану ширу добијену од просушеног грозђа, концентровану ширу, ново вино у ферментацији, делимично ферментисану ширу за директну људску потрошњу, вино, све категорије пенушавих вина, полупенушавих вина, газираних слабогазираних вина, ликерских вина, вина добијених од просушеног грозђа и вина добијених од презрелог грозђа.</p> <p>⁽²⁾ Ове амонијумове соли се могу користити у комбинацији до укупне граничне вредности 1 g/l, не доводећи у питање горе наведена посебна ограничења до 0,3 g/l или до 0,2 g/l.</p> <p>⁽³⁾ За пенушава вина због климатских услова у одређеним годинама и у одређеном виноградарском подручју може се одобрити максимални садржај укупног сумпор диоксида који је за 40 mg/l већи од прописаног.</p> <p>⁽⁴⁾ Ограничење употребе износи 250 mg/l по поступку.</p>			

2. Енолошки поступци докисељавање и откисељавање

Свеже грозђе, шира, шира у ферментацији, ново вино у ферментацији и вино могу се подвргнути поступку:

- 1) откисељавања у виноградарским зонама А, В и СI;
- 2) докисељавања и откисељавања у виноградарским зонама СI, СII и СIII (а) (виноградарска зона СIII са нижом сумом ефективних температура);
- 3) докисељавања у виноградарској зони СIII (б) (виноградарска зона СIII са вишом сумом ефективних температура).

Докисељавање се може спроводити у години са изузетним климатским условима и у виноградарским зонама А и В.

Докисељавање свежег грозђа, шире, шире у ферментацији, новог вина у ферментацији може се спроводити до границе од 1,5 g/l изражено као винска киселина или 20 милиеквивалената по литру.

Докисељавање вина се може спроводити до границе од 2,5 g/l изражено као винска киселина или 33,3 милиеквивалената по литру.

Откисељавање вина се може спроводити до границе од 1 g/l изражено као винска киселина или 13,3 милиеквивалената по литру.

Шира намењена концентровању се може делимично откисељавати.

Енолошки поступак докисељавања не спроводи се истовремено са енолошким поступком обогаћивања, осим ако је посебним прописом или посебном спецификацијом производа то дефинисано. Докисељавање и откисељавање истог производа се не спроводи.

Енолошки поступак докисељавања и откисељавања врши се током обраде свежег грозђа, шире, шире у ферментацији, односно новог вина у ферментацији у вино или други производ од грозђа и вина намењен за непосредну људску потрошњу, осим пенушаваог вина и газираног вина, у виноградарској зони у којој је убрано коришћено свеже грозђе, при чему се докисељавање и откисељавање вина спроводи у винарији која је произвела то вино. Енолошки поступак докисељавања и откисељавања спроводи се најкасније у години која следи након извршене бербе, и то до 1. јануара у виноградарској зони С (СI, СII и СIII), односно до 16. марта у виноградарским зонама А и В, осим у случају докисељавања и откисељавања вина, које може да се спроводи целе године.

Енолошки поступак докисељавања односно откисељавања, осим докисељавања и откисељавања вина, спроводи се у оквиру једне операције (поступка) и о томе се обавештава надлежна инспекција министарства надлежног за послове пољопривреде (у даљем тексту: Министарство). Изузетно, из разлога унапређења винификације, докисељавање односно откисељавање се може спроводити у више од једне операције, када се ограничења из ове тачке примењују на читав поступак докисељавања односно откисељавања.

2.1. L(+) винска киселина

Винска киселина која се употребљава за откисељавање може се користити само за производе који су:

- 1) од сорти винове лозе Elbling и Riesling;
- 2) добијени од грозђа произведеног у следећим виноградарским подручјима у северном делу виноградарске зоне А: Ahr, Rheingau, Mittelrhein, Mosel, Pfalz, Nahe, Rheinhessen и Moselle luxembourgeoise.

За докисељавање и за откисељавање употребљава се L(+) винска киселина која је пољопривредног порекла, посебно екстрахована из винских производа и која испуњава критеријуме чистоће прописане посебним прописом којим се уређују прехранбени адитиви.

2.2. Докисељавање електро-мембранским поступком

Докисељавање електро-мембранским поступком врши се катјонским мембранама које су конституисане тако да омогућавају само екстракцију катјона, нарочито катјона K^+ , односно биполарним мембранама које су непрпусне за ањоне и катјоне шире и вина.

Приликом спровођења докисељавања електро-мембранским поступком користе се мембране које су израђене од материјала који су безбедни

за здравље људи и које испуњавају услове Међународног енолошког кодекса који је објавио OIV.

2.3. Докисељавање третирањем катјонским измењивачима

Докисељавање третирањем катјонским измењивачима спроводи се уклањањем вишка катјона ради повећања титрационе киселости и стварне киселости (смањење рН) делимичном физичком екстракцијом катјона коришћењем катјонских измењивача и то катјонских измењивачких смола регенерисаних у киселој средини. Да би се избегла производња фракција шире или вина, поступак се спроводи континуално, са „in-line” инкорпорацијом третираних производа у оригиналне производе. Као алтернатива, смола се може у потребној количини директно инкорпорирати у суд, а затим издвојити било којом одговарајућом техничком методом.

Користе се катјонске смоле које испуњавају захтеве у складу са овим прилогом, чија употреба претерано не мења физичко-хемијски састав или сензорне особине шире или вина и које су у складу са монографијом Међународног енолошког кодекса за катјонске измењивачке смоле који је објавио OIV.

2.4. Откисељавање електро-мембранским поступком

Откисељавање електромембранским поступком је физички метод за одвајање јона из шире и вина дејством електричног поља коришћењем анјонске пропусне мембране и биполарне мембране чиме се омогућава контролисање смањења титрационе и стварне киселости (повећање рН).

Анјонске пропусне мембране израђене су тако да омогуће пропуштање само анјона и посебно органских киселина шире и вина, док су биполарне мембране непропусне за анјоне и катјоне шире и вина. После спроведеног поступка откисељавања електро-мембранским поступком не врши се докисељавање истог вина.

Вино које је добијено овим поступком из шире или вина са вишком киселина мора да садржи најмање 1 g/l^{-1} винске киселине.

Приликом спровођења откисељавања електро-мембранским поступком користе се мембране које су израђене од материјала који су безбедни за здравље људи и које испуњавају услове Међународног енолошког кодекса који је објавио OIV.

3. Употреба јоноизмењивачке смоле

Јоноизмењивачке смоле које се могу користити у складу са овим прилогом су кополимери стирена и дивинилбензена који садрже сулфонску киселину или амонијум групе и које су безбедне за људску употребу.

При испитивању методом анализе којом се одређује губитак органске материје из јоноизмењивачких смола (у даљем тексту: анализа) те смоле не смеју изгубити више од 1 mg/l органске материје у било којем од наведених растварача за екстракцију, и то:

- 1) дестилована вода или дејонизована вода једнаке чистоће;
- 2) етанол, 15% vol припремити мешањем 15 делова апсолутног етанола са 85 делова дестиловане воде или дејонизоване воде исте чистоће;

3) сирћетна киселина, 5% m/m припремљена мешањем пет делова глацијалне сирћетне киселине и 95 делова дестиловане воде или дејонизоване воде исте чистоће.

Анализа се заснива на пропуштању растварача за екстракцију кроз припремљене смоле, а маса екстраховане органске материје се одређује гравиметријски, а приликом спровођења користе се колоне за јоноизмењивачку хроматографију, мензуре запремине 2 l, посуде за испаравање које могу поднети загревање од 850°C у пећи за жарење, сушач са термостатом са могућношћу контроле температуре на $105 \pm 2^\circ\text{C}$, пећ за жарење са термостатом са могућношћу контроле температуре на $850^\circ\text{C} \pm 25^\circ\text{C}$, аналитичка вага прецизности $\pm 0,1 \text{ mg}$, упаривач, грејна плоча или инфра-црвени упаривач. При спровођењу анализе у сваку од три одвојене колоне за јоноизмењивачку хроматографију додаје се 50 ml јоноизмењивачке смоле која се испитује, а која је опрана и обрађена у складу са упутствима произвођача за припрему смола које се користе у исхрани. За анјонске смоле одвојено се пропуштају три екстракцијска раствора кроз припремљене колоне брзином протока од 350 до 450 ml/h. Одбацује се први литар елуата у свим случајевима и у мензуре се прикупљају наредна два литра. За катјонске смоле пропуштају се само растварачи (дестилована или дејонизована вода и етанол) кроз колоне припремљене за ту сврху. Потребно је испарити три елуата на грејној плочи или са инфрацрвеним упаривачем у засебним посудама за испаравање које су претходно очишћене и измерене (m_0). Посуде се стављају у сушач и суше до постизања константне масе (m_1). Након бележења константне масе посуде за испаравање се стављају у пећ за жарење и жаре до константне масе (m_2). Израчунава се екстрахована органска материја. Ако је резултат већи од 1 mg/l, врши се слепа проба на реагенсима и поново се израчунава маса екстраховане материје. Слепа проба врши се понављањем испаравања и бележења константне масе употребом два литра екстракцијског раствора, ради добијања маса m_3 и m_4 у сушачу, односно у пећи за жарење.

Органска материја екстрахована из јоноизмењивачких смола, у mg/l, добија се помоћу следеће формуле: $500 (m_1 - m_2)$, где су m_1 и m_2 изражени у грамима.

Коригована маса (mg/l) органске материје екстраховане из јоноизмењивачких смола добија се помоћу следеће формуле: $500 (m_1 - m_2 - m_3 + m_4)$ где су m_1 , m_2 , m_3 и m_4 изражене у грамима. Разлика у резултатима између два упоредна одређивања, која се врше на истом узорку, не сме бити већа од 0,2 mg/l.

4. Калијум фeroцијанид Калцијум фитат DL винска киселина

Калијум фeroцијанид или калцијум фитат, или DL винска киселина користе се само под надзором стручног лица.

Након обраде калијум фeroцијанидом или калцијум фитатом, вино мора да садржи гвожђе у траговима.

Контрола коришћења калијум фeroцијанида или калцијум фитата или DL винске киселине врши се у складу са законом којим се уређује вино.

5. Диметил дикарбонат

Диметил дикарбонат одговарајуће чистоће се може додати вину ради: микробиолошке стабилизације вина у боцама које садржи ферментабилни шећер (додавање се врши кратко пре пуњења вина у боце), односно спречавања развоја нежељених квасаца и млечних бактерија, односно блокирања ферментације слатког, полуслатког и полусувог вина.

Употребљени производ мора бити у складу са критеријумима чистоће дефинисаним посебним прописом којим се уређују прехранбени адитиви.

6. Електродијализа

Електродијализом се постиже стабилност вина на тартарате, односно на калијум хидроген тартарат и калцијум тартарат (и остале калцијумове соли) екстракцијом презасићених јона у вину, и то деловањем електричног поља и употребом мембрана које пропуштају анјоне или катјоне. Мембране се постављају наизменично у систему са филтрирањем и пресовањем („filter-press”-тип систем) или било којем другом прикладном систему којим се одвајају обрађени део (вино) и концентровани део (елуат). Користе се катјонски пропусне мембране које издвајају само катјоне, а посебно K^+ и Ca^{++} , односно анјонске пропусне мембране које издвајају само анјоне, а посебно анјоне тартарата. Употребљавају се мембране које претерано не мењају физичко-хемијски састав и сензорне карактеристике вина, које су произведене у складу са добром произвођачком праксом од супстанци погодних за производњу пластичних материјала које долазе у додир са храном, које не отпуштају материје у количинама које штете људском здрављу или које утичу на укус или мирис вина и чија употреба не изазива реакцију између њихових састојака и вина, што би могло довести до стварања нових једињења која могу бити токсична.

Стабилност свежих мембрана за електродијализу утврђује се коришћењем симуланта којим се репродукује физичко-хемијски састав вина, како би се испитала могућа миграција одређених материја из мембрана. Симулант може да буде пуферски раствор воде и алкохола, чији су рН и проводљивост једнаки онима у вину, следећег састава:

- апсолутни алкохол (етанол): 11 l,
- калијум хидроген тартарат: 380 g,
- калијум хлорид: 60 g,
- концентрована сумпорна киселина: 5 ml,
- дестилована вода: допунити до 100 l.

Пуферски раствор воде и алкохола користи се за испитивање миграције у затвореном кругу на ћелији за електродијализу под напоном (1 волт (V)/ћелији), на основу 50 l/m² анјонских и катјонских мембрана и до 50% деминерализације раствора. Отпадни круг се започиње помоћу 5 g/l раствора калијум хлорида. Материје које мигрирају се испитују и у симуланту и у елуату. Врши се посебно одређивање за сваки органски молекул који улази у састав мембране и који може мигрирати у обрађен раствор. Садржај свих утврђених једињења у симуланту мора бити мањи од 50 µg/l.

На ове мембране се примењују општа правила о прегледима материјала који долазе у контакт са храном.

За електродијализу користи се мембрански пар који је обликован тако да смањење рН вина није веће од 0,3 рН јединица, при чему је смањење садржаја испарљивих киселина мање од 0,12 g/l (2 meq изражено као сирћетна киселина). Електродијализа се спроводи на начин који не утиче на нејонске састојке вина, посебно на полифеноле и полисахариде, при чему се смањује распршеност (дифузија) малих молекула, попут етанола и не долази до смањења алкохолне јачине више од 0,1% vol. Мембране које се користе за електродијализу конзервишу се и чисте супстанцама које су погодне за употребу код припреме прехранбених производа и означавају се ради провере њихове наизменичности у ћелијама. При спровођењу електродијализе води се рачуна о нестабилности сваког појединачног вина помоћу механизма за управљање и контролу, како би се елиминисали само презасићени калијум хидроген тартарат и калцијумове соли.

7. Уреаза

Уреаза која потиче од *Lactobacillus fermentum* (ЕС 3-5-1-5, CAS бр. 9002-13-5) се користи за разградњу урее у вино које је намењено дужем одлежавању, у коме је концентрација урее пре третирања уреазом већа од 1 mg/l, у амонијак и угљен диоксид. Активност уреазе у киселом рН није мања од 5 јединица/mg, при чему је једна јединица дефинисана као количина из које се добија један μmol амонијака у минути при температури од 37°C од 5 g/l урее при рН 4.

Додаје се највише 75 mg ензимског препарата по литру обрађеног вина, а највише 375 јединица уреазе по литру вина, а након третирања филтрирањем вина филтером са величином пора <1 μm уклања се преостала ензимска активност.

За третирање вина користи се уреаза која при сушењу има губитак мањи од 10%, која садржи мање од 30 ppm тешких метала, мање од 10 ppm олова, мање од 2 ppm арсена, која не садржи колиформе, а у узорку од 25g не садржи *Salmonella spp.* и која има мање од 5×10^4 ћелија/g аеробних бактерија.

8. Храстова струготина („чипс”)

Храстова струготина се користи у производњи и одлежавању вина, што укључује и ферментацију свежег грожђа и шире, ради преношења одређених својстава храстовине на вино.

Користи се храстова струготина која потиче од рода *Quercus*, у природном стању или загрејана на ниску, средњу или високу температуру, али не и сагорела (укључујући и паљење површине), нити карбонизована или лако ломљива на додир, која није хемијски, ензиматски или физички третирана, која не отпушта супстанце у концентрацији која је штетна по здравље људи и којој нису додати састојци који повећавају природну арому или количину фенолних једињења које је могуће екстраховати.

Димензије храстове стругодине су такве да се на филтеру величине пора од 2 mm (мрежно око 9) задржи најмање 95% масе комадића.

9. Корекција садржаја алкохола у вину

Користи се за смањење прекомерног нивоа етанола у вину у циљу побољшања баланса укуса, сепарационим техникама које се примењују појединачно или у комбинацији, при чему се добија вино које нема сензорне недостатке и које је погодно за директну људску потрошњу. Алкохол у вину смањује се за највише 2%.

Корекција садржаја алкохола у вину не врши се ако је претходно извршено обогаћивање производа коришћених у припреми вина.

10. Третирање катјонским измењивачима

Спроводи се уклањањем вишка катјона ради постизања стабилности вина на тартарате, односно на калијум хидроген тартарат и калцијум тартарат, као и остале калцијумове соли, тако што се вино претходно охлади па се катјонским измењивачима обрађује минимална количина вина потребна за постизање стабилности. Обрада се врши на катјонским измењивачким смолама, које се регенеришу помоћу киселине. Користе се јоноизмењивачке катјонске смоле које испуњавају захтеве у складу са овим прилогом, чија употреба претерано не мења физичко-хемијски састав или сензорне особине вина и која је у складу са монографијом Међународног енолошког кодекса за катјонске измењивачке смоле коју је објавио OIV.

11. Третирање вина хитосаном добијеним из *Aspergillus niger*-а и хитин-глуканом добијеним из *Aspergillus niger*-а

Третирањем вина хитосаном добијеним из *Aspergillus niger*-а и хитин-глуканом добијеним из *Aspergillus niger*-а смањује се садржај тешких метала, нарочито гвожђа, олова, кадмијума и бакра, спречава настанак гвожђевог прелома и бакровог прелома, редукују се могући контаминенти, нарочито охратоксин А, а третирањем хитосаном смањује се и популација непожељних микроорганизама, нарочито *Brettanomyces*.

Дозе хитосана и хитин-глукана које се користе одређују се након квалификационог теста, при чему је максимална доза за смањење садржаја тешких метала и спречавање настанка прелома 100 g/hl, максимална доза за редукацију могућих контаминената 500 g/hl, а максимална доза хитосана за смањење популације непожељних микроорганизама је 10 g/hl. Настали талози уклањају се физичким процесима.

12. Смањење садржаја шећера у шири коришћењем мембранских спојница

Смањење садржаја шећера има за циљ уклањање шећера из шире помоћу мембранских спојница повезујући микрофилтрацију или ултрафилтрацију са нанофилтрацијом или реверзном осмозом, чиме се смањује запремина шире као последица уклоњене количине садржаја шећера из почетне шире, уз очување осталих састојака шире. Смањење садржаја шећера у шири искључује корекцију садржаја алкохола у вину које је од ње добијено, као и енолошке поступке обогаћивање, докисељавање и откисељавање. Поступак се спроводи на одређеној запремини шире која је одређена као функција

постављеног циља смањења садржаја шећера. У првој фази врши се обрада шире и припрема за другу фазу тако да се сачувају макромолекули већи од мембранског прага. Прва фаза се може вршити ултрафилтрацијом. Пермеат који је добијен током прве фазе поступка је концентрован поступком нанофилтрације или реверзне осмозе. Вода и органске киселине које се не задржавају нанофилтрацијом на порамма могу да се поново уводе у ширу.

Коришћене мембране морају бити израђене од материјала који су безбедни за здравље људи и које испуњавају услове Међународног енолошког кодекса који је објавио OIV.

13. Управљање раствореним гасом у вину помоћу мембранских контактора

Управљање раствореним гасом у вину помоћу мембранских контактора је физички метод за управљање концентрацијама раствореног гаса у вину користећи мембранске контакторе (хидрофобне мембране) и гасовима који се користе у винарству. Овај поступак може се спроводити од краја алкохолне ферментације до паковања и може да замени коришћење уређаја за бистрење или вентури тип систем.

Приликом спровођења енолошког поступка користе се мембране израђене од материјала који су безбедни за здравље људи и које испуњавају услове Међународног енолошког кодекса који је објавио OIV.

14. Купажа

Енолошки поступак купаже спроводи се мешањем вина или шире различитог порекла, од различитих сорти винове лозе, различитих година бербе или различитих категорија вина или шире, који имају одговарајућа својства за производњу вина, у складу са прописима којима се уређује вино, при чему се обогаћивање додавањем концентроване шире или ректификоване концентроване шире и дослађивање не сматрају купажом.

Различитим категоријама вина или шире сматрају се:

1) црвено, односно розе вино, бело вино и шира или вина погодна за добијање ових категорија вина;

2) вина без ознаке контролисаног географског порекла/заштићене ознаке порекла („PDO”) или без географске ознаке/заштићене географске ознаке („PGI”) и вина са ознаком контролисаног географског порекла/заштићеном ознаком порекла („PDO”) или географском ознаком/заштићеном географском ознаком („PGI”), и шира или вина погодна за добијање једне од ових категорија вина.

Розе вино се не производи купажом белих вина без ознаке контролисаног географског порекла/заштићене ознаке порекла или географске ознаке/заштићене географске ознаке („PDO” или „PGI”) са црвеним винима без ознаке контролисаног географског порекла/заштићене ознаке порекла или географске ознаке/заштићене географске ознаке („PDO” или „PGI”), осим ако је производ купаже намењен за припрему *cuvée*-а или за производњу полупенушавих вина.

15. Дослађивање вина

Енолошки поступак дослађивања вина спроводи се само у фази производње уз претходно одобравање од стране надлежне инспекције Министарства, употребом шире и/или концентроване шире и/или ректификоване концентроване шире, тако да се укупна запреминска алкохолна јачина вина не повећа за више од 4% vol.

Енолошки поступак дослађивања вина са ознаком контролисаног географског порекла/заштићеном ознаком порекла се спроводи на начин из става 1 ове тачке, при чему шира и/или концентрована шира којима се врши дослађивање тог вина потичу из истог виноградарског подручја као и вино које се дослађује.

16. Обогаћивање

Повећање природне запреминске алкохолне јачине свежег грозђа, шире, шире у ферментацији, новог вина у ферментацији и вина добијених од грозђа регистрованих и класификованих сорти винове лозе услед неповољних временских услова може бити највише:

- 1) 3% vol у виноградарској зони А;
- 2) 2% vol у виноградарској зони В;
- 3) 1,5% vol у виноградарској зони С (СI, СII и СIII);
- 4) 2% vol у виноградарској зони С (СI, СII и СIII) само у случају

да се обогаћивање врши концентровањем шире или вина.

На основу стручне процене пољопривредних стручних служби у случају изузетно неповољних климатских услова природна запреминска алкохолна јачина може се увећати за додатних 0,5%.

Повећање природне запреминске алкохолне јачине свежег грозђа, шире у ферментацији и новог вина у ферментацији врши се додавањем шећера (сахарозе), концентроване шире или ректификоване концентроване шире.

Повећање природне запреминске алкохолне јачине шире, врши се додавањем шећера (сахарозе), концентроване шире или ректификоване концентроване шире или делимичним концентровањем, укључујући и реверзибилну осмозу.

Повећање природне запреминске алкохолне јачине вина врши се делимичним концентровањем хлађењем.

Енолошки поступак обогаћивања при производњи вина и других производа од грозђа и вина намењених за непосредну људску потрошњу, осим пенушаваг вина и газираног вина, врши се у виноградарској зони у којој је коришћено свеже грозђе било убрано. Енолошки поступак обогаћивања спроводи се најкасније у години која следи након извршене бербе грозђа, и то до 1. јануара у виноградарској зони С (СI, СII и СIII), односно до 16. марта у виноградарским зонама А и В, осим када се поступак спроводи концентровањем хлађењем који може да се спроводи целе године.

Додавање шећера (сахарозе) се може вршити само додавањем сахарозе сувим поступком.

Додавање концентроване шире или ректификоване концентроване шире врши се на начин да се не повећава почетна запремина кљука, шире, шире у ферментацији или новог вина у ферментацији за више од 11% у

виноградарској зони А, за више од 8% у виноградарској зони В и за више од 6,5% у виноградарској зони С (СI, СII и СIII).

Концентровање шире или вина врши се на начин да се почетна запремина шире или вина не смањи за више од 20%.

Приликом спровођења енолошког поступка обогаћивања укупна запреминска алкохолна јачина свежег грозђа, шире, шире у ферментацији, новог вина у ферментацији или вина може се повећати највише до:

- 1) 11,5% vol у виноградарској зони А, а за црвена вина до 12% vol;
- 2) 12% vol у виноградарској зони В, а за црвена вина до 12,5% vol;
- 3) 12,5% vol у виноградарској зони СI;
- 4) 13% vol у виноградарској зони СII;
- 5) 13,5% vol у виноградарској зони СIII.

Приликом спровођења енолошког поступка обогаћивања свежег грозђа, шире, шире у ферментацији, новог вина у ферментацији или вина који се користе у производњи вина са географским пореклом укупна запреминска алкохолна јачина може се повећати до вредности која је предвиђена елаборатом о географском пореклу за дату ознаку географског порекла.

Енолошки поступак обогаћивања спроводи се у оквиру једне операције (поступка) и о томе се обавештава надлежна инспекција Министарства. Изузетно, из разлога унапређења винификације, обогаћивање се може спроводити у више од једне операције, када се ограничења из ове тачке односе на читав поступак обогаћивања.

ДОДАТНИ ЕНОЛОШКИ ПОСТУПЦИ И ОГРАНИЧЕЊА КОЈИ СЕ
ПРИМЕЊУЈУ НА ПЕНУШАВА ВИНА, КВАЛИТЕТНА ПЕНУШАВА
ВИНА И КВАЛИТЕТНА АРОМАТИЧНА ПЕНУШАВА ВИНА

1. Пенушаво вино

У производњи пенушаваг вина користи се тиражни ликер који се додаје *cuvée*-у ради подстицања секундарне ферментације, односно експедициони ликер који се додаје пенушавим винима ради постизања посебног укуса.

Тиражни ликер за пенушава вина са ознаком контролисаног географског порекла/заштићеном ознаком порекла („PDO” ознака) може да садржи сахарозу, концентровану ширу, ректификовану концентровану ширу и ширу, делимично ферментисану ширу и вино, погодне за производњу одговарајућег пенушаваг вина са ознаком контролисаног географског порекла/заштићеном ознаком порекла („PDO” ознака) коме се тај тиражни ликер додаје.

Експедициони ликер може да садржи само сахарозу, ширу, ширу у ферментацији, концентровану ширу, ректификовану концентровану ширу, вино или њихову мешавину, уз могући додатак винског дестилата.

У производњи пенушавих вина користи се *cuvée* који није обогаћиван и дослађиван, а састојци *cuvée*-а могу бити обогаћени.

У виноградарским зонама А и В и за сорте које имају мање од 20% шећера у шири може се дозволити обогаћивање *cuvée*-а на месту производње пенушаваг вина ако:

1) ни један састојак *cuvée*-а није претходно подвргнут поступку обогаћивања;

2) су састојци *cuvée*-а добијени искључиво од грозђа произведеног на територији Републике Србије;

3) се обогаћивање врши у оквиру једног поступка;

4) повећање природне запреминске алкохолне јачине не прелази:

(1) 3% vol за *cuvée* чији су састојци пореклом из виноградарске зоне А,

(2) 2% vol за *cuvée* чији су састојци пореклом из виноградарске зоне В,

(3) 1,5% vol за *cuvée* чији су састојци пореклом из виноградарске зоне С;

5) је примењена метода додавања сахарозе, концентроване шире или ректификоване концентроване шире.

Додавање тиражног ликера и експедиционог ликера се не сматра обогаћивањем, ни дослађивањем. Додавање тиражног ликера врши се на начин да се укупна запреминска алкохолна јачина *cuvée*-а не повећа за више од 1,5% vol, мерено израчунавањем разлике између укупне запреминске алкохолне јачине *cuvée*-а и укупне запреминске алкохолне јачине пенушаваг вина пре додавања експедиционог ликера.

Додавање експедиционог ликера врши се на начин да се стварна запреминска алкохолна јачина пенушаваг вина не повећа за више од 0,5% vol.

У производњи пенушавих вина користи се cuvée који може бити подвргнут поступку докисељавања или откисељавања, односно чији састојци могу бити подвргнути тим поступцима. Докисељавање и откисељавање cuvée-а међусобно се искључују. Докисељавање се може извршити до највише 1,5 грама по литру, изражено као винска киселина, односно 20 милиеквивалената по литру.

У неповољним климатским условима докисељавање cuvée-а чија природна киселост није мања од 3 g/l, изражено као винска киселина, односно 40 милиеквивалената по литру, може се извршити за највише 2,5 грама по литру, изражено као винска киселина, односно 34 милиеквивалената по литру.

Угљен диоксид садржан у пенушавим винима искључиво потиче од алкохолне ферментације cuvée-а, проузроковане додавањем тиражног ликера, осим у случају директне прераде грозђа, шире или делимично ферментисане шире у пенушаво вино. Угљен диоксид у пенушавим винима настаје само у боцама или у затвореним посудама.

Угљен диоксид у поступку претакања противпритиском употребљава се на начин да неизбежна гасна измена са угљен диоксидом из алкохолне ферментације cuvée-а не изазове повећање притисака од угљен диоксида садржаног у пенушавим винима.

У производњи пенушаваг вина које није пенушаво вино са ознаком контролисаног географског порекла/заштићеном ознаком порекла („PDO”) користи се тиражни ликер који садржи ширу, ширу у ферментацији, концентровану ширу, ректификовану концентровану ширу или сахарозу и вино. Стварна запреминска алкохолна јачина тог пенушаваг вина укључујући и алкохол садржан у додатом експедиционом ликеру, не може бити мања од 9,5% vol.

2. Квалитетно пенушаво вино и квалитетно ароматично пенушаво вино

У производњи квалитетног пенушаваг вина користи се тиражни ликер који садржи сахарозу, концентровану ширу, ректификовану концентровану ширу, ширу или делимично ферментисану ширу или вино.

Тиражни ликер за квалитетна пенушава вина са ознаком контролисаног географског порекла/заштићеном ознаком порекла („PDO” ознака) може да садржи сахарозу, концентровану ширу, ректификовану концентровану ширу и ширу, делимично ферментисану ширу и вино, погодне за производњу одговарајућег квалитетног пенушаваг вина са ознаком контролисаног географског порекла/заштићеном ознаком порекла („PDO” ознака) коме се тај тиражни ликер додаје.

Квалитетно пенушаво вино производи се на начин на који се производи пенушаво вино, при чему стварна запреминска алкохолна јачина квалитетних пенушавих вина са ознаком контролисаног географског порекла/заштићеном ознаком порекла („PDO” ознака), укључујући и алкохол садржан у додатом експедиционом ликеру, не може бити мања од 10% vol.

Поступак производње квалитетних пенушавих вина са ознаком контролисаног географског порекла/заштићеном ознаком порекла („PDO” ознака), укључујући одлеживање у објекту у коме се производе, и то од почетка ферментације којом се у вину ствара угљен диоксид, траје најмање:

1) шест месеци ако се ферментација којом се у вину ствара угљен диоксид одвија у затвореним судовима;

2) девет месеци ако се ферментација којом се у вину ствара угљен диоксид одвија у боцама.

Поступак ферментације којом се у *cuvée*-у ствара угљен диоксид и одлеживање *cuvée*-а на винском талогу траје најмање 90 дана, односно 30 дана, ако се ферментација одвија у посудама са мешалицама.

Укупна запреминска алкохолна јачина *cuvée*-а намењених производњи квалитетних пенушавих вина са ознаком контролисаног географског порекла/заштићеном ознаком порекла („PDO” ознака) не може да буде мања од 9,5% vol у виноградарској зони С III, односно 9% vol у осталим виноградарским зонама.

У производњи квалитетних ароматичних пенушавих вина са ознаком контролисаног географског порекла/заштићеном ознаком порекла („PDO” ознака) за припрему *cuvée*-а користи се само шира или делимично ферментисана шира добијена од сорти винове лозе са списка из Прилога 1 овог правилника, под условом да су те сорте признате као одговарајуће за производњу квалитетних пенушавих вина са ознаком контролисаног географског порекла/заштићеном ознаком порекла („PDO” ознака) у виноградарском подручју чије име носи квалитетно пенушаво вино са ознаком контролисаног географског порекла/заштићеном ознаком порекла („PDO” ознака). У производњи квалитетних ароматичних пенушавих вина са ознаком контролисаног географског порекла/заштићеном ознаком порекла („PDO” ознака) контрола поступка ферментације пре и након припреме *cuvée*-а, са циљем стварања угљен диоксида у *cuvée*-у, врши се искључиво хлађењем или другим физичким поступцима, експедициони ликер се не додаје, а поступак производње траје најмање месец дана.

ДОДАТНИ ЕНОЛОШКИ ПОСТУПЦИ И ОГРАНИЧЕЊА КОЈА СЕ
ПРИМЕЊУЈУ НА ЛИКЕРСКА ВИНА И ЛИКЕРСКА ВИНА СА ОЗНАКОМ
КОНТРОЛИСАНОГ ГЕОГРАФСКОГ ПОРЕКЛА/ЗАШТИЋЕНОМ ОЗНАКОМ
ПОРЕКЛА ИЛИ ГЕОГРАФСКОМ ОЗНАКОМ/ЗАШТИЋЕНОМ
ГЕОГРАФСКОМ ОЗНАКОМ („PDO” ИЛИ „PGI” ОЗНАКА)

У производњи ликерских вина и ликерских вина са ознаком контролисаног географског порекла/заштићеном ознаком порекла или географском ознаком/заштићеном географском ознаком („PDO” или „PGI” ознака) може се вршити дослађивање, ако коришћени производи у производњи ликерског вина нису обogaћени концентрованом широм, као и додавање алкохола или дестилата из члана 10. став 2. овог правилника, како би се надокнадили губици настали испаравањем услед одлежавања.

Дослађивање ликерских вина и ликерских вина са ознаком контролисаног географског порекла/заштићеном ознаком порекла или географском ознаком/заштићеном географском ознаком („PDO” или „PGI” ознака) врши се употребом концентроване шире или ректификоване концентроване шире, под условом да повећање укупне запреминске алкохолне јачине вина није веће од 3% vol.

За производњу ликерских вина и ликерских вина са ознаком контролисаног географског порекла/заштићеном ознаком порекла или географском ознаком/заштићеном географском ознаком („PDO” или „PGI” ознака) користе се сорте винове лозе које су погодне за производњу тих вина.

У производњи ликерског вина са ознаком контролисаног географског порекла/заштићеном ознаком порекла („PDO” ознака) користе се шира у ферментацији, вино, њихова комбинација и шира или њена мешавина са вином, као и концентрована шира који потичу из виноградарског подручја чије име носи ликерско вино са ознаком контролисаног географског порекла/заштићеном ознаком порекла („PDO” ознака), а сви енолошки поступци спроводе се на истом виноградарском подручју. Природна запреминска алкохолна јачина шире у ферментацији, вина, њихове комбинације и шире или њене мешавине са вином који се користе у производњи овог вина није мања од 12% vol.

