

На основу члана 7. став 6, члана 22. став 3, члана 30. став 5. и члана 34. став 5. Закона о вину („Службени гласник РС”, бр. 41/09 и 93/12),

Министар пољопривреде, шумарства и водопривреде доноси

**ПРАВИЛНИК
О ИЗМЕНИ ПРАВИЛНИКА О ЗАХТЕВИМА ЗА ПРОИЗВОДЊУ
И ПРОМЕТ АРОМАТИЗОВАНИХ ВИНА**

Објављен у „Службеном гласнику Републике Србије” број, 20/18
од 16. марта 2018. године

Члан 1.

У Правилнику о захтевима за производњу и промет ароматизованих вина („Службени гласник РС”, број 110/16), Прилог 1 - Енолошки поступци, средства и други захтеви за производњу ароматизованих вина, који је одштампан уз Правилник о захтевима за производњу и промет ароматизованих вина („Службени гласник РС”, број 110/16) и чини његов саставни део замењује се новим Прилогом 1 - Енолошки поступци, средства и други захтеви за производњу ароматизованих вина, који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део.

Члан 2.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у „Службеном гласнику Републике Србије”, а примењује се од 1. августа 2018. године.

Број: 110-00-00175/2016-09
У Београду, 14. марта 2018. године

МИНИСТАР

Бранислав Недимовић

ЕНОЛОШКИ ПОСТУПЦИ, СРЕДСТВА И ДРУГИ ЗАХТЕВИ ЗА ПРОИЗВОДЊУ АРОМАТИЗОВАНИХ ВИНА

1. Ароматизовање

За ароматизовање ароматизованих вина користе се следећи производи, односно средства:

- 1) природне ароматичне супстанце, односно ароматични препарати;
- 2) ароме из Прилога 3 Део Б тачка 1) овог правилника које су:
 - (1) идентичне ванили,
 - (2) имају мирис и/или укус бадема,
 - (3) имају мирис и/или укус брескве,
 - (4) имају мирис и/или укус јаја;
- 3) ароматично биље и/или зачини и/или ароматична храна.

Додавање супстанци из става 1. ове тачке коначном производу дају сензорне карактеристике које су другачије од вина.

2. Дослађивања

За дослађивање ароматизованих вина користе се следећи производи:

- 1) полубели шећер, бели шећер, екстрабели шећер, декстроза, фруктоза, глукозни сируп, шећерни раствор, раствор инвертног шећера и сируп инвертног шећера произведени, у складу са посебним прописом којим се уређује производња и квалитет тих производа;
- 2) шира, концентрована шира и ректификована концентрована шира;
- 3) упржени шећер, који је добијен искључиво контролисаним загревањем сахарозе без додавања база, минералних киселина или других хемијских адитива;
- 4) мед произведен у складу са посебним прописом којим се уређује производња и квалитет меда;
- 5) сируп рогача;
- 6) било које друге природне угљенохидратне супстанце са сличним ефектом као производи наведени у овој тачки.

3. Додавање алкохола

За припрему појединих ароматизованих вина користе се следећи производи:

- 1) етил-алкохол пољопривредног порекла, укључујући и виноградарско порекло;
- 2) вински алкохол или алкохол од сувог грозђа;
- 3) вински дестилат или дестилат од сувог грозђа;
- 4) дестилат пољопривредног порекла;
- 5) ракија од вина;
- 6) ракија од грозђане комине (комовица);
- 7) ракија од сувог грозђа.

Етил-алкохол који се користи за разређивање или растварање боја, арома или других дозвољених адитива који се користе у припремању ароматизованих вина треба да буде пољопривредног порекла и да се користи у нужно потребној количини за те сврхе.

Коришћење етил-алкохола на начин из става 2. ове тачке не сматра се као додавање алкохола у циљу производње ароматизованих вина.

4. Примена адитива и боја

У производњи ароматизованих вина могу се користити прехранбени адитиви, укључујући и боје чије се дефиниције и производња уређују посебним прописом којим се уређују прехранбени адитиви.

5. Додавање воде

У производњи ароматизованих вина врши се додавање воде искључиво уколико се она користи у количини потребној за:

- 1) припрему ароматских концентрата;
- 2) растварање боја и заслађивача;
- 3) прилагођавање коначног састава производа.

Квалитет додате воде треба да буде у складу са посебним прописом којим се уређује квалитет пијаће воде и њеном употребом се не смеју променити својства производа.

Вода која се додаје у производњи ароматизованих вина треба да буде дестилована, деминерализована, прочишћена пермеацијом или омекшана.

6. Додавање угљен-диоксида

У производњи ароматизованих вина може да се врши додавање угљен-диоксида.

7. Остали захтеви за производњу

Бр.	Производни поступак	Сврха	Услови примене	Захтеви
1.	Докисељавање и откисељавање	Повећати или смањити титрациону киселост и стварну киселост (смањење или повећање рН) како би се постигла посебна органолептичка својства и повећала стабилност.	Електроменбрански поступак. Третирање катјонским измењивачима.	На докисељавање електроменбранским поступком, откисељавање електроменбранским поступком и употребу катјонских измењивача сходно се примењују захтеви из тач. 2.2, 2.3. и 2.4. Прилога 2 Правилника о енолошким поступцима и енолошким средствима за производњу шире, вина и других производа („Службени гласник РС”, бр. 26/15, 93/15 и 41/17).

2.	Филтрација и центрифугирање	Постићи: - прозирност производа; - биолошку стабилност уклањањем микроорганизама; - хемијску стабилност.	Проток ароматизованог вина кроз филтре који задржавају суспендоване честице, супстанце у раствору у колоидном стању. Филтрација се може спроводити са или без инертних средстава за филтрирање, помоћу органских или минералних мембрана, укључујући полупропусне мембране.	
3.	Корекција боје и укуса	Подесити боју производа. Обезбедити посебна органолептичка својства производа.	Обрада енолошким угљем. Обрада поливинилполипиролитом.	Угаљ: највише 200 g/hl Поливинилполипиролитон: највише 80 g/hl
4.	Повећање садржаја алкохола	Повећати алкохолну јачину	- Уклањање воде: - супстрактивним техникама обогаћивања као што је реверзибилна осмоза; - криоконцентрацијом замрзавањем и уклањањем насталог леда; - реферментација додавањем ферментабилних шећера који се налазе међу онима наведенима у тачки 2. овог прилога и накнадним врењем селекционисаним квасцима.	

5.	Смањење садржаја алкохола	Смањити алкохолну јачину	Издвајање етанола применом физичких сепарационих техника.	Обрађено ароматизовано вино не сме имати сензорне недостатке и мора бити погодно за директну људску потрошњу. Смањење садржаја алкохола у ароматизованом вину не може се обавити ако се током припреме ароматизованог вина применио један од следећих поступака: - додавање алкохола; - концентровање; - реферментација.
6.	Стабилизација тартарата	Постићи стабилност вина на тартарате, односно на калијум хидроген тартарат и калцијум тартарат као и остале калцијумове соли.	Обрада електродијализом. Обрада катјонским измењивачем током које базно вино тече кроз колону испуњену полимерном смолом која делује као нерастворљиви полиелектролит и чији се катјони могу размењивати с катјонима из окружења. Хлађење држањем производа на сниженој температури.	На обраду електродијализом и употребу катјонских измењивача сходно се примењују захтеви из тач. 6 . и 10. Прилога 2 Правилника о енолошким поступцима и енолошким средствима за производњу шире, вина и других производа („Службени гласник РС”, бр. 26/15, 93/15 и 41/17).
7.	Мешање	Подесити завршни сензорни профил ароматизованог вина.	Мешање различитих производа из сектора вина, наведених у члану 3. тачка 1) Правилника о захтевима за производњу и промет ароматизованих вина („Службени гласник РС”, број 110/16).	

8.	Конзервирање/очување загревањем	Очувати производ обезбеђивањем микробиолошке стабилности.	Топлотна обрада, укључујући пастеризацију. Загревање на температуру потребну за уклањање квасаца и бактерија.	
9.	Бистрење	Уклонити нерастворљиве компоненте.	Употреба следећих помоћних супстанци у преради: - јестиви желатин; - биљни протеини из пшенице и грашка; - желатин од рибљег мехура; - казеин и калијум казеинати; - албумин из јаја; - бетонит; - силицијум диоксид у облику гела или колоидног раствора.	

