

MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE, ŠUMARSTVA I VODNOGA GOSPODARSTVA

17

Na temelju članka 14., 16., 25., 29. i 31. Zakona o vinu (»Narodne novine«, br. 96/03) ministar poljoprivrede, šumarstva i vodnoga gospodarstva donosi

PRAVILNIK

O PROIZVODNJI VINA

I. OPĆE ODREDBE

Članak 1.

Ovim Pravilnikom propisuju se uvjeti proizvodnje vina i drugih proizvoda od grožđa i vina, dopušteni postupci i sredstva u njihovoj proizvodnji, uvjeti i način dodavanja šećera ili koncentriranog mošta masulju, moštu ili mladom vinu u vrenju radi povećanja sadržaja alkohola u vinu, te uvjeti i način dodavanja mošta ili koncentriranog mošta vinu.

Članak 2.

U smislu ovog Pravilnika značenje pojmova proizvoda od grožđa je sljedeće:

1. »*masulj*« je zgnječeno grožđe s peteljkom ili bez nje;
2. »*mošt*« je tekući proizvod, proizveden odgovarajućim postupcima tiještenja i ocjeđivanja cijelog grožđa ili masulja, a sadrži minimalnu količinu šećera od 64° Oe;
3. »*mošt u vrenju*« je proizvod dobiven vrenjem mošta, stvarne alkoholne jakosti veće od 1 vol.%, ali manje od tri petine ukupne volumne alkoholne jakosti;
4. »*konzervirani mošt*« je mošt tretiran sumpornim dioksidom ili drugim dopuštenim kemijskim sredstvima i postupcima (hlađenje, filtracija i dr.), koji sprječavaju početak alkoholnog vrenja;
5. »*koncentrirani mošt*« je nekaramelizirani mošt koji je:
 - dobiven djelomičnom dehidracijom mošta koja je provedena dopuštenim postupkom različitim od djelovanja topline, pri čemu je stupanj koncentriranosti pri 20°C mjereno refraktometrom najmanje 50,9 %,
 - dobiven isključivo od sorata vinove loze sukladno članku 2. Zakona o vinu,
 - dobiven iz mošta koji sadrži najmanju volumnu alkoholnu jakost propisanu za vinogradarsku zonu u kojoj je grožđe ubrano;
6. »*alkoholizirani mošt*« je mošt kojem se dodatkom alkohola sprječava početak vrenja, a koji ima stvarnu alkoholnu jakost od 12 vol % do 15 vol %, pri čemu je alkohol vinskog podrijetla, alkoholne jakosti od 52 vol % do 95 vol %;
7. »*rektificirani koncentrirani mošt*« je tekući nekaramelizirani mošt koji:
 - je dobiven djelomičnom dehidracijom mošta koja je provedena dopuštenim postupkom različitim od djelovanja topline, pri čemu je stupanj koncentriranosti pri 20°C mjereno refraktometrom najmanje 61,7%,
 - je podvrgnut dopuštenim postupcima otkiseljavanja i uklanjanja drugih sastojaka osim šećera,

- ima sljedeća svojstva:
- pH vrijednost do 5 pri 25° Brix,
- optičku gustoću pri 425 nm za debljinu od 1 cm do 0,100 u moštu pri 25° Brix,
- sva saharoza potječe iz grožđa,
- Fiolin-Ciocalteau index do 6,00 pri 25° Brix,
- titrirajuću kiselost do 15 mEq/kg ukupnih šećera,
- sadržaj sumpornog dioksida do 25 mg/kg ukupnih šećera,
- ukupni sadržaj kationa do 8 mEq/kg ukupnih šećera,
- provodljivost do 120 mikro-Siemensa/ cm pri 25° Brix na 20°C,
- sadržaj hidroksimetilfurfurola do 25 mg/kg ukupnih šećera,
- prisutnost mesoinositola,
- te koji je dobiven:
- isključivo od sorata vinove loze sukladno članku 2. Zakona o vinu,
- dobiven iz mošta koji sadrži najmanju volumnu alkoholnu jakost propisanu za vinogradarsku zonu u kojoj je grožđe ubrano;

8. »*mlado vino*« je:

- vino kod kojeg je izvršeno djelomično ili potpuno vrenje i koje nije prošlo cjelovitu tehnološku obradu;

9. »*stolno vino*« je vino:

- proizvedeno od sorata vinove loze sukladno članku 2. stavku 3. Zakona o vinu;

10. »*stolno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom*« je vino:

- proizvedeno od sorata vinove loze sukladno članku 2. stavku 3. Zakona o vinu i Pravilniku o Nacionalnoj listi priznatih kultivara vinove loze,
- koje udovoljava svim ostalim propisanim normama za kategoriju stolnog vina sa kontroliranim zemljopisnim podrijetlom;

11. »*kvalitetno vino*« je vino:

- proizvedeno od sorata vinove loze sukladno članku 2., stavku 5. Zakona o vinu i Pravilniku o Nacionalnoj listi priznatih kultivara vinove loze,
- proizvedeno od grožđa podrijetlom iz samo jedne podregije sukladno Pravilniku o vinogradarskim područjima,
- koje udovoljava svim ostalim uvjetima za kategoriju kvalitetnog vina s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom;

12. »*vrhunsko vino*« je vino:

- proizvedeno od sorata vinove loze sukladno članku 2., stavku 5. Zakona o vinu i Pravilniku o Nacionalnoj listi priznatih kultivara vinove loze,
- proizvedeno od grožđa podrijetlom iz jednog ili više vinogradarskih položaja unutar jednog vinogorja, sukladno Pravilniku o vinogradarskim područjima,
- koje udovoljava svim ostalim uvjetima za kategoriju vrhunskog vina s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom;

13. »*vinski ocat*« je ocat:

- proizveden octenim vrenjem vina, a može biti vinski ocat, razblaženi vinski ocat i aromatizirani vinski ocat;

14. »*vino za destilaciju*« je vino:

- proizvedeno od sorata vinove loze sukladno članku 2., stavku 3. Zakona o vinu i Pravilniku o Nacionalnoj listi priznatih kultivara vinove loze,

– koje ima najmanju stvarnu volumnu alkoholnu jakost utvrđenu za vinogradarsku zonu u kojoj je proizvedeno;

15. »vinski talog« je:

– istaloženi ostatak u posudama s vinom nakon vrenja, za vrijeme odležavanja i dozrijevanja vina i dopuštenih postupaka bistrenja i taloženja, kao i ostatak dobiven filtriranjem ili centrifugiranjem vina;

Vinskim talogom se smatra i ostatak nakon bistrenja i taloženja mošta kao i ostatak nakon filtriranja ili centrifugiranja mošta.

16. »komina« je:

– ostatak nakon prešanja grožđa ili masulja, neprevrela ili prevrela;

17. »pojačavanje« je:

– povećavanje prirodne volumne alkoholne jakosti u masulju, moštu, moštu u vrenju i mladom vinu u vrenju, dodavanjem šećera, koncentriranog mošta ili rektificiranog koncentriranog mošta, u smislu članka 29., stavka 1., Zakona o vinu;

Kod stolnih vina i stolnih vina sa kontroliranim zemljopisnim podrijetlom pojačavanje se može obaviti i postupkom djelomičnog koncentriranja mošta na hladno (kriokoncentracija).

18. »doslađivanje« je:

– povećavanje sadržaja šećera u vinu dodavanjem mošta, koncentriranog mošta ili rektificiranog koncentriranog mošta;

19. »alkoholna jakost« može biti:

– prirodna alkoholna jakost je ukupna alkoholna jakost u volumnim %, u proizvodu prije ikakvog postupka pojačavanja ili doslađivanja,

– stvarna alkoholna jakost je alkoholna jakost izražena u volumnim % u proizvodu pri temperaturi od 20 °C,

– potencijalna alkoholna jakost je alkoholna jakost izražena u volumnim % u proizvodu pod pretpostavkom prelaska ukupne količine šećera vrenjem u alkohol,

– ukupna alkoholna jakost je alkoholna jakost izražena u volumnim % i predstavlja sumu stvarne i potencijalne alkoholne jakosti.

II. DOPUŠTENI ENOLOŠKI I PROIZVODNI POSTUPCI

Članak 3.

Enološki i proizvodni postupci koji se mogu koristiti u proizvodnji masulja, mošta, mošta u vrenju, koncentriranog mošta i mladog vina u vrenju su sljedeći:

1. prozračivanje i dodavanje kisika;

2. zagrijavanje i hlađenje;

3. centrifugiranje i filtracija, bez ili s inernim sredstvima za filtriranje uz uvjet da nema nepoželjnih ostataka u tretiranim proizvodima;

4. korištenje ugljičnog dioksida, argona i dušika, samostalno ili kombinirano, isključivo radi stvaranja inertne atmosfere i radi obrade proizvoda bez pristupa zraka;

5. korištenje kvasaca u proizvodnji vina;

6. korištenje jednog ili više postupaka radi poticanja razmnožavanja kvasaca:

– dodatak diamonofosfata i amonosulfata,

– dodatak amonosulfita i amonobisulfita,

– dodatak tiamin hidroklorida;

7. korištenje sumpornog dioksida, kalijevog bisulfita i kalijevog metabisulfita;

8. odstranjivanje sumpornog dioksida fizikalnim postupcima;

9. obrada mošta i mladog vina u vrenju s ugljenom za enološku upotrebu;
10. bistrenje s jednim ili više navedenih sredstava za enološku upotrebu:
 - jestivom želatinom, ribljim mjehurom (morunji mjehur), kazeinom, i kalijevim kazeinatom, albuminom iz jaja i/ili mliječnim albuminom (Lactoalbumin), bentonitom, silicijevim dioksidom u obliku gela ili koloidne otopine, kaolinom, taninom, pektolitičkim enzimima, enzimatskim preparatima betaglukanaze;
11. korištenje sorbinske kiseline i kalijeva sorbata;
12. korištenje vinske kiseline za dokiseljavanje pod uvjetima utvrđenim u članku 16. ovog Pravilnika;
13. korištenje jedne ili više od sljedećih tvari za otkiseljavanje pod uvjetima utvrđenim u članku 16. ovog Pravilnika:
 - neutralnog kalijeva tartarata, kalijeva bikarbonata, kalcijevog karbonata koji može sadržavati male količine dvostruke kalcijeve soli L (+) vinske i jabučne L (-) kiseline, kalcijevog tartarata, vinske kiseline, homogenog preparata vinske kiseline i kalcijevog karbonata u jednakim dijelovima, fino mljevenog;
14. korištenje preparata od stijenki kvasaca;
15. korištenje polivinil polipirrolidona;
16. korištenje mliječnih bakterija;
17. korištenje enzima.

Članak 4.

Enološki i proizvodni postupci koji se mogu koristiti na mošt namijenjen za proizvodnju koncentriranog rektificiranog mošta su sljedeći:

- prozračivanje;
- zagrijavanje i hlađenje;
- centrifugiranje i filtracija, bez ili sa inertnim sredstvima za filtriranje uz uvjet da nema nepoželjnih ostataka u proizvodu;
- korištenje sumpornog dioksida, kalijevog bisulfita i kalijevog metabisulfita;
- odstranjivanje sumpornog dioksida fizikalnim postupcima;
- obrada ugljenom za enološku upotrebu;
- kalcijevog karbonata koji može sadržavati male količine dvostruke kalcijeve soli L (+) vinske i jabučne L (-) kiseline;
- korištenje ionskog izmjenjivača.

Članak 5.

Enološki i proizvodni postupci koji se mogu koristiti u proizvodnji masulja, mošta, vina i drugih proizvoda od grožđa i vina su sljedeći:

1. kod suhih vina, u količini do 5%, korištenje nerazrijeđenog, zdravog i svježeg vinskog taloga, koji sadrži kvasce iz nedavne vinifikacije suhih vina;
2. prozračivanje ili uvođenje argona ili dušika;
3. zagrijavanje i hlađenje;
4. centrifugiranje i filtracija, bez ili sa inertnim sredstvima za filtriranje uz uvjet da nema nepoželjnih ostataka u proizvodu;
5. korištenje ugljičnog dioksida, argona i dušika, samostalno ili kombinirano, isključivo radi stvaranja inertne atmosfere i radi obrade proizvoda bez pristupa zraka;
6. dodavanje ugljičnog dioksida;
7. korištenje sumpornog dioksida, kalijevog bisulfita i kalijevog metabisulfita;

8. korištenje sorbinske kiseline i kalijeva sorbata pod uvjetom da konačni sadržaj sorbinske kiseline u proizvodu ne prelazi 200 mg/L;
9. korištenje L-askorbinske kiseline;
10. korištenje limunske kiseline;
11. korištenje vinske kiseline za dokiseljavanje pod uvjetima utvrđenim u člancima 16. i 17. ovog Pravilnika;
12. korištenje jedne ili više tvari za otkiseljavanje pod uvjetima utvrđenim u člancima 16. i 17. ovog Pravilnika:
 - neutralnog kalijeva tartarata, kalijeva bikarbonata, kalcijevog karbonata koji može sadržavati male količine dvostruke kalcijeve soli L (+) vinske i jabučne L (-) kiseline, kalcijevog tartarata, vinske kiseline, homogenog preparata vinske kiseline i kalcijevog karbonata u jednakim dijelovima, fino mljevenog;
13. bistenje s jednim ili više navedenih sredstava za enološku upotrebu:
 - jestivom želatinom, ribljim mjehurom (morunji mjehur), kazeinom, i kalijevim kazeinatom, albuminom iz jaja i/ili mliječnim albuminom (Lactoalbumin), bentonitom silicijevim dioksidom u obliku gela ili koloidne otopine, kaolinom, taninom, pektolitičkim enzimima, enzimatskim preparatima betaglukanaze;
14. korištenje tanina;
15. obrada vina s ugljenom za enološku upotrebu;
16. obrada djelomično prevrelog mošta, bijelih i ružičastih vina s kalijevim ferocijanidom, obrada crvenih vina s kalijevim ferocijanidom i kalcijevim fitatom;
17. korištenje metavinske kiseline;
18. korištenje gumiarabike;
19. korištenje DL vinske kiseline, koja se naziva groždana kiselina ili njene neutralne kalcijeve soli, radi uklanjanja viška kalcija;
20. korištenje kalcijevog ili kalijevog fitata u proizvodnji pjenušavih vina klasičnom metodom;
21. korištenje kvasaca u proizvodnji vina;
22. dodavanje tiamina i amonijevih soli temeljnim vinima u proizvodnji pjenušavih vina;
23. korištenje čistog parafina impregniranog s alil izocijanatom radi stvaranja sterilne atmosfere
24. korištenje kalijevog bitartarata i kalcijevog tartarata radi pospješivanja izlučivanja tartarata;
25. korištenje bakrenog sulfata radi uklanjanja pogrešaka u mirisu i okusu vina;
26. korištenje polivinil polipirrolidona;
27. korištenje mliječno kiselih bakterija;
28. korištenje enzima.

III. OGRANIČENJA I UVJETI ODREĐENIH ENOLOŠKIH POSTUPAKA

Sadržaj sumpornog dioksida

Članak 6.

Ukupni sadržaj sumpornog dioksida u vinima, osim kod pjenušavih, gaziranih i specijalnih vina u prometu ne smije biti veći od:

- 160 mg/L kod crnih vina, od toga slobodnog najviše do 30 mg/L;
- 210 mg/L kod ružičastih i bijelih vina, od toga slobodnog najviše do 40 mg/L.

Iznimno od stavka 1. ovog članka ukupni sadržaj sumpornog dioksida kod vina sa

ostatkom šećera većim od 5 g/L, izraženo kao invertni šećer, može biti:

- 210 mg/L kod crnih vina, od toga slobodnog najviše do 40 mg/L,
- 260 mg/L kod ružičastih i bijelih vina, od toga slobodnog najviše do 50 mg/L;
- 300 mg/L , od toga slobodnog najviše 50 mg/L kod vina sa oznakom kasna berba;
- 350 mg/L , od toga slobodnog najviše 60 mg/L kod vina sa oznakom izborna berba;
- 400 mg/L , od toga slobodnog najviše 70 mg/L kod vina sa oznakom izborna berba bobica, izborna berba prosušenih bobica i ledeno vino.

Hlapiva kiselost

Članak 7.

Hlapiva kiselost, izražena kao octena kiselina, u proizvodima u prometu ne smije biti veća od:

- 0,8 g/L u moštu u fermentaciji i mladom vinu;
- 1,0 g/L u ružičastim i bijelim vinima;
- 1,2 g/L u crnim vinima, u vinima kasne berbe i vinima izborne berbe;
- 1,8 g/L u desertnim vinima, vinima izborne berbe bobica, vinima izborne berbe prosušenih bobica i ledenom vinu.

Navedene granice hlapive kiselosti iz stavka 1. ovog članka odnose se na sve proizvode od grožđa proizvedenog u Republici Hrvatskoj.

Iznimno od odredbe stavka 1. ovog članka, hlapiva kiselost može biti veća, kod vina s ukupne alkoholne jakosti veće od 13 vol %.

Urod po hektaru

Članak 8.

Dopušteni urod po hektaru izražen u količini grožđa u kilogramima, mošta ili vina u hektolitrima, za pojedine proizvodne zone, određuje se posebno za svaku kategoriju vina s oznakom kontroliranog zemljopisnog podrijetla.

Dopušteni urod utvrđuje se temeljem praćenja uroda prethodnih deset godina, uzimajući u obzir samo podatke sa reprezentativnijih vinogradarskih položaja (referentni vinogradi), i u godinama zadovoljavajuće kakvoće grožđa.

Članak 9.

Dopušteni urod po hektaru za vina s oznakom kontroliranog zemljopisnog podrijetla, obzirom na kategoriju kakvoće i zonu proizvodnje je:

a. za stolna vina s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom:

- 12.000 kg/ha u zoni B;
- 13.000 kg/ha u zoni C1;
- 13.000 kg/ha u zoni C2;
- 14.000 kg/ha u zoni C3;

b. za kvalitetna vina:

- 11.000 kg/ha u zoni B;
- 12.000 kg/ha u zoni C1;
- 12.000 kg/ha u zoni C2;
- 13.000 kg/ha u zoni C3,

c. za vrhunska vina:

- 10.000 kg/ha u zoni B;
- 11.000 kg/ha u zoni C1;

- 11.000 kg/ha u zoni C2;
- 12.000 kg/ha u zoni C3.

Članak 10.

U proizvodnji vina dopušteni su randmani, računajući nakon prvog pretoka kako slijedi:

- stolna vina i stolna vina s kontroliranim podrijetlom do 75%;
- kvalitetna vina do 70%;
- vrhunska vina do 60%.

Analitičke i organoleptičke provjere

Članak 11.

Kakvoća vina utvrđuje se na osnovi sljedećih elemenata:

a. fizikalno kemijske analize:

- gustoća,
- alkoholna jakost,
- ukupni suhi ekstrakt,
- reducirajući šećeri,
- saharoza,
- pepeo,
- ukupna kiselost,
- hlapiva kiselost,
- pH,
- slobodni sumporni dioksid,
- ukupni sumporni dioksid;

b. dodatne analize:

- ugljični dioksid (prirodna pjenušava, biser i gazirana vina, tlak u barima pri 20 °C);
- u analizu po potrebi mogu biti uključeni i drugi parametri sastojaka bitnih za ispitivano vino, a sukladno odredbama Pravilnika o fizikalno-kemijskim metodama analize mošta, vina i drugih proizvoda od grožđa i vina te voćnih vina;

c. mikrobiološkog ispitivanja vina i taloga;

d. provjere ponašanja vina:

- pri izlaganju zraku,
- pri izlaganju niskim i povišenim temperaturama;

e. organoleptičkog ocjenjivanja:

- boje,
- bistroće,
- mirisa,
- okusa;

f. odnosa pojedinih sastojaka u vinu bitnih za pojedino vino.

Članak 12.

Prema sadržaju neprevrela šećera vino u prometu može biti:

- suho vino do 4 g/L;
- polusuho vino 4 – 12 g/L;
- poluslatko vino 12 – 50 g/L;
- slatko vino više od 50 g/L.

Iznimno, vino s visokom ukupnom kiselosti može imati i veću količinu neprevrela šećera od propisane za:

- suho vino: ukupna kiselost uvećana za 2 g/L, ali ne više od 9 g/L;
- polusuho vino: ukupna kiselost uvećana za 10 g/L, ali ne više za 18 g/L.

Članak 13.

Ukupna kiselost vina u prometu mora biti najmanja 4 g/L, izraženo kao vinska kiselina, a najviše do 14 g/L.

Vino u prometu mora također sadržavati sljedeće sastojke:

- a. tanina najviše do:
 - bijelo vino 0,5 g/L,
 - ružičasto vino 1,5 g/L,
 - crno vino 4 g/L,
- b. glicerola najmanje 5 g/L,
- c. sulfata najviše 1 g/L,
- d. limunske kiseline najviše 1 g/L,
- e. olova najviše 0,3 mg/L,
- f. cinka najviše 5 mg/L,
- g. srebra najviše 0,1 mg/L,
- h. bakra najviše 1 g/L,
- i. arsena najviše 0,2 mg/L,
- j. kadmija najviše 0,01 mg/L,
- k. antimona najviše 0,2 g/L,
- l. aluminija najviše 10 mg/L,
- m. kroma najviše 0,1 g/L,
- n. željeza najviše
 - bijelo vino 10 mg/L,
 - ružičasto vino 15 mg/L,
 - crno vino 20 mg/L;
- o. nikla najviše 0,1 mg/L,
- p. natrija najviše 20 mg/L,
- q. fluora najviše 1 mg/L,
- r. broma najviše 1 mg/L,
- s. bora najviše 80 mg/L,
- t. sorbitola najviše 200 mg/L,
- u. histamina najviše 2 mg/L,
- v. fosforne kiseline najviše 1.000 mg/L,
- w. klorida najviše 100 mg/L,
- x. ukupnih fenola:
 - bijelo vino 500 mg/L,
 - ružičasto vino 2.000 mg/L,
 - crno vino 5.500 mg/L.

IV. STOLNA VINA

Granice pojačavanja

Članak 14.

Sukladno članku 29. Zakona o vinu dopušteno je povećanje prirodne volumne alkoholne jakosti masulja, mošta, mošta u vrenju, mladog vina u vrenju, stolnog vina i stolnog vina s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom, dobivenih od sorata sukladno članku 2., stavku 3. Zakona o vinu.

Povećanje prirodne volumne alkoholne jakosti za proizvode iz stavka 1. može se dopustiti ukoliko je njihova minimalna prirodna alkoholna jakost 8,5 vol.%.

Povećanje prirodne volumne alkoholne jakosti stolnog vina i stolnog vina s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom obavlja se postupcima pojačavanja, pri čemu je povećanje volumne alkoholne jakosti ograničeno do 2 vol.%.

Postupak pojačavanja

Članak 15.

Povećanje prirodne volumne alkoholne jakosti navedeno u članku 14. ovog Pravilnika provodi se u masulju, moštu, moštu u vrenju i mladom vinu u vrenju dodavanjem šećera, koncentriranog mošta ili rektificiranoga koncentriranog mošta.

Povećanje prirodne volumne alkoholne jakosti u stolnom vinu i stolnom vinu s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom može se provesti djelomičnim koncentriranjem postupkom hlađenja.

Korištenje jednog od postupaka navedenih u stavku 1. isključuje primjenu drugih.

Pojačavanje šećerom provodi se suhim postupkom, tj. otapanjem u proizvodu koji je predmet pojačavanja.

Pojačavanje koncentriranim ili rektificiranim koncentriranim moštom ne smije povećati početni volumen proizvoda koji se pojačava za više od 8 %.

Pojačavanje djelomičnim koncentriranjem postupkom hlađenja smije smanjiti početni volumen proizvoda koji se pojačava najviše do 20%.

Postupcima pojačavanja može se povećati ukupnu volumnu alkoholnu jakost u proizvodima maksimalno do:

- 12,0 vol.% u zoni B,
- 12,5 vol.% u zoni C1,
- 13,0 vol.% u zoni C2,
- 13,5 vol.% u zoni C3.

Iznimno, kod crnog vina u zoni B, može se ukupna volumna alkoholna jakost povećati do najviše 12,5 vol.%.

Stolno vino i stolno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom ne mogu se djelomično koncentrirati, ako su proizvodi iz kojih su oni sami dobiveni bili podvrgnuti postupcima pojačavanja spomenutim u stavku 1. ovog članka.

Dokiseljavanje i otkiseljavanje

Članak 16.

U masulju, moštu, moštu u vrenju i mladom vinu u vrenju može se provesti postupak:

- djelomičnog otkiseljavanja u zoni B,
- djelomičnog otkiseljavanja i dokiseljavanja u zoni C1 i C2,
- djelomičnog dokiseljavanja u zoni C3.

Dokiseljavanje proizvoda navedenih u stavku (1), osim vina, može se provoditi do granice od 1,5 g/L izraženo kao vinska kiselina.

Dokiseljavanje vina može se provoditi do granice od 2,5 g/L izraženo kao vinska kiselina.

Otkiseljavanje vina može se provoditi do granice od 1,0 g/L izraženo kao vinska kiselina. Mošt namijenjen koncentriranju može se djelomično otkiseljavati.

Istovremeno dokiseljavanje i pojačavanje, kao i dokiseljavanje i otkiseljavanje istog proizvoda nije dopušteno.

Doslađivanje

Članak 17.

Doslađivanje stolnog vina i stolnog vina s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom dopušteno je:

- s moštom koji ima do najviše istu ukupnu volumnu alkoholnu jakost kao i predmetno vino, ako je masulj, mošt, mošt u vrenju, mlado vino u vrenju i samo stolno vino ili stolno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom prošlo neki od postupaka pojačavanja;

- s koncentriranim ili rektificiranim koncentriranim moštom ako masulj, mošt, mošt u vrenju, mlado vino u vrenju i samo stolno vino ili stolno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom nisu prošli neki od postupaka pojačavanja, pri čemu se ukupna volumna alkoholna jakost može povećati najviše za 2 vol.%.

Zabranjeno je doslađivanje uvoznih vina namijenjenih potrošnji na području Republike Hrvatske.

Članak 18.

Stolno vino i stolno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom u prometu mora sadržavati:

a. minimalnu količinu suhog ekstrakta bez šećera:

- bijelo vino 15 g/L,
- ružičasto vino 16 g/L,
- crno vino 17 g/L;

b. minimalnu količinu pepela:

- bijelo vino 1,2 g/L,
- ružičasto vino 1,3 g/L,
- crno vino 1,6 g/L;

c. prirodnu volumnu alkoholnu jakost najmanje 8,5 vol.%.

V. KVALITETNA VINA

Područja proizvodnje

Članak 19.

Kvalitetna vina proizvode se od kultivara vinove loze sukladno Pravilniku o Nacionalnoj listi priznatih kultivara vinove loze.

Najmanja prirodna volumna alkoholna jakost

Članak 20.

Prirodna volumna alkoholna jakost kvalitetnih vina, osim pjenušavih, biser i likerskih kvalitetnih vina ne može biti manja od:

- 8,5 vol.% u zoni B;
- 9,0 vol.% u zoni C1;
- 9,5 vol.% u zoni C2
- 10,0 vol.% u zoni C3.

Članak 21.

U godinama s nepovoljnim vremenskim prilikama za dozrijevanje grožđa može se u

proizvodnji kvalitetnih vina dopustiti povećanje prirodne volumne alkoholne jakosti za najviše 2 vol.%.

Postupak pojačavanja provodi se sa šećerom (suhi postupak, koncentriranim moštom, rektificiranim koncentriranim moštom).

U postupku pojačavanja, pri dodavanju mošta, koncentriranog mošta i rektificiranog koncentriranog mošta, isti moraju potjecati iz vinogradarske podregije kao i predmetno vino.

Dokiseljavanje, otkiseljavanje i doslađivanje

Članak 22.

Uvjeti i granice dokiseljavanja i otkiseljavanja kvalitetnih vina, u smislu postupaka sa proizvodima iz kojih se dobivaju kvalitetna vina, utvrđeni su u članku 16. ovog Pravilnika.

Doslađivanje kvalitetnih vina dopušteno je ako u njihovoj proizvodnji prethodno nije primijenjen niti jedan postupak pojačavanja.

Doslađivanje kvalitetnih vina može se obaviti dodavanjem šećera (suhi postupak), mošta, koncentriranog mošta, rektificiranog koncentriranog mošta, koji potječu iz iste vinogradarske podregije kao i predmetno vino, a prirodna se volumna alkoholna jakost može povećati najviše za 2 vol.%.

Članak 23.

Postupak pojačavanja i doslađivanja provodi se temeljem rješenja Hrvatskog zavoda za vinogradarstvo i vinarstvo.

Ostali proizvodni postupci provode se sukladno propisanim uvjetima o kojima je proizvođač dužan voditi podrumsku evidenciju.

Članak 24.

Kvalitetna vina u prometu moraju sadržavati:

a. minimalnu količinu suhog ekstrakta bez šećera:

- bijelo vino 17 g/L,
- ružičasto vino 18 g/L,
- crno vino 19 g/L;

b. minimalnu količinu pepela:

- bijelo vino 1,4 g/L,
- ružičasto vino 1,5 g/L,
- crno vino 1,7 g/L.

VI. VRHUNSKA VINA

Članak 25.

Vrhunska vina proizvode se od kultivara vinove loze sukladno Pravilniku o Nacionalnoj listi priznatih kultivara vinove loze.

Vrhunska vina s kontroliranih i ograničenih vinorodnih područja proizvode se od grožđa koje potječe iz jednog ili više vinogradarskih položaja unutar jednog vinogorja.

Vrhunska vina s kontroliranih i ograničenih specifičnih vinorodnih područja proizvode se od grožđa koje potječe s jednog vinogradarskog položaja.

Lista ograničenih i ograničenih specifičnih vinorodnih područja utvrđuje se Vinogradarskim katastrom.

Članak 26.

Vrhunska vina ne smiju se pojačavati i doslađivati.

Vrhunska vina u prometu moraju sadržavati:

a. minimalnu količinu suhog ekstrakta bez šećera:

- bijelo vino 18 g/L,
- ružičasto vino 19 g/L,
- crno vino 20 g/L;

b. minimalnu količinu pepela:

- bijelo vino 1,5 g/L,
- ružičasto vino 1,6 g/L,
- crno vino 1,8 g/L;

c. najmanju prirodnu volumnu alkoholnu jakost:

- 10,0 vol.% u zoni B,
- 10,5 vol.% u zoni C1,
- 11,0 vol.% u zoni C2,
- 11,5 vol.% u zoni C3.

VII. PREDIKATNA VINA

Članak 27.

Predikatna vina su vrhunska vina koja se proizvode od sorata sukladno Pravilniku o Nacionalnoj listi priznatih kultivara vinove loze.

Oznaka kontroliranog zemljopisnog podrijetla za predikatna vina može se odnositi na vinogradarsku podregiju, vinogorje ili vinogradarski položaj.

Članak 28.

Predikatno vino u prometu mora imati:

- stvarnu alkoholnu jakost najmanje 5 vol %.

Ostali parametri kakvoće identični su parametrima za vrhunsko vino.

VIII. MLADO VINO

Članak 29.

Mlado vino mora zadovoljavati parametre kakvoće identične kategoriji kvalitete pod kojom se stavlja u promet.

IX. PRIRODNA PJENUŠAVA, BISER I GAZIRANA VINA

Članak 30.

U proizvodnji prirodnih pjenušavih vina, biser vina i gaziranih vina

a. kupaža (cuvee) je:

- mošt,
- vino,
- mješavina mošta i/ili vina različitih svojstava namijenjenih proizvodnji posebnih vrsta prirodno pjenušavih vina, biser vina i gaziranih vina;

b. tiražni liker je:

- proizvod koji se dodaje kupaži radi poticanja drugog (sekundarnog) vrenja;

c. ekspedicioni liker je:

- proizvod koji se dodaje prirodno pjenušavim vinima, biser vinima i gaziranim vinima radi postizanja specifične kakvoće.

Članak 31.

Zabranjeno je svako pojačavanje kupaže, dok se pojačavanje sastojaka kupaže provodi sukladno odredbama ovog Pravilnika.

Pojačavanje se može provesti dodavanjem šećera, koncentriranog mošta ili rektificiranog koncentriranog mošta.

Zabranjeno je doslađivanje kupaže i njenih sastojaka.

Dopušteno je dokiseljavanje i otkiseljavanje sastojaka kupaže u skladu s odredbama ovog Pravilnika.

Dokiseljavanje se može provesti do maksimalno 1,5 g/L, izraženo kao vinska kiselina.

U godinama posebno nepovoljnih klimatskih uvjeta gornja granica dokiseljavanja može se podići na 2,5 g/L, uz uvjet da prirodna kiselost proizvoda nije manja od 3 g/L, izraženo kao vinska kiselina.

Članak 32.

Ekspedicioni liker može sadržavati:

- šećer,
- mošt,
- mošt u vrenju,
- koncentrirani mošt,
- rektificirani koncentrirani mošt,
- vino,
- vinjak i/ili vinski destilat.

Dodavanjem ekspedicionog likera smije se pjenušavom vinu povećati alkoholna jakost najviše za 0,5 vol.%.

Članak 33.

Dodavanje tiražnog i ekspedicionog likera ne smatra se ni pojačavanjem niti doslađivanjem.

Dodavanje tiražnog likera ne smije povećati ukupnu alkoholnu jakost kupaže za više od 1,5 vol %.

To povećanje mjerit će se izračunom razlike između ukupne alkoholne jakosti kupaže i ukupne alkoholne jakosti pjenušavog vina prije nego što je dodan ekspedicioni liker.

U prirodnom pjenušavom vinu, biser vinu i gaziranom vinu, sadržaj sumpornog dioksida smije iznositi do 250 mg/l, od čega slobodnog sumpornog dioksida do 20 mg/L.

Članak 34.

Prirodna pjenušava vina, biser vina i gazirana vina prema sadržaju neprevrelog šećera dijele se na:

- extra brut, manje od 6 g/L;
- brut, manje od 15 g/L;
- vrlo suho (extra sec, dry), između 12 _ 20 g/L;
- suho (sec, dry), između 17 – 35 g/L;
- polusuho (demi sec), između 33–50 g/L;
- slatko (doux), više od 50 g/L.

Članak 35.

Stvarna volumna alkoholna jakost kvalitetnog prirodnog pjenušavog vina i biser vina s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom ne smije biti manja od 10 vol %.

Trajanje postupka proizvodnje kvalitetnih prirodnih pjenušavih vina s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom, uključivo i odležavanje na mjestu njihove proizvodnje, računajući od početka procesa drugog vrenja, ne može biti kraće od:

- šest mjeseci za postupak drugog vrenja u zatvorenim posudama,
- devet mjeseci za postupak drugog vrenja u bocama.

X. SPECIJALNA VINA

Desertna vina

Članak 36.

Desertna vina proizvode se od sorata sukladno Pravilniku o Nacionalnoj listi priznatih kultivara vinove loze s minimumom prirodnog alkohola 10 % vol.

Desertnom vinu i desertnom kvalitetnom vinu koja nisu pojačavana smiju se dodavati koncentrirani mošt, vinski destilat i/ili vinski alkohol pojedinačno ili u kombinaciji u količini koja postiže najviše 8 vol % stvarnog alkohola u ukupnom sadržaju alkohola. Desertno vino i desertno kvalitetno vino mora sadržavati najmanje 15 % vol stvarnog alkohola i maksimum 22 % vol ukupnog alkohola.

Sadržaj ukupnog sumpornog dioksida u desertnim vinima može biti:

- 210 mg/L, od toga 40 mg/L slobodnog, u vinima sa manje od 50 g/l neprovrela šećera,
- 300 mg/L, od toga 50 mg/L slobodnog, u vinima sa više od 50 g/l neprovrela šećera.

Članak 37.

Desertno vrhunsko vino uključujući i vrhunski prošek proizvode se od prezrelog ili prosušenog grožđa bez ikakvih dodataka.

Likerska vina

Članak 38.

Likerska vina proizvode se od sorata sukladno Pravilniku o Nacionalnoj listi priznatih kultivara vinove loze.

Likerska vina u prometu trebaju imati minimalno 15 % vol stvarnog alkohola, a maksimalno 22 % vol stvarnog alkohola. Ukupni alkohol treba biti minimalno 17,5 % vol, a maksimalno 27,5 % vol.

Članak 39.

U proizvodnji likerskog vina koriste se sljedeći proizvodi:

- mošt u vrenju,
- vino ili,
- mješavina mošta u vrenju i vina.

Prirodna alkoholna jakost navedenih proizvoda ne smije biti manja od 12 vol %.

U proizvodnji likerskog vina moguće je dodavanje:

- vinskog alkohola, uključujući alkohol dobiven destilacijom prosušenog grožđa, najmanje jakosti 95 vol %,
- vinskog destilata jakosti 52 – 86 vol %,
- koncentriranog mošta ili,
- mješavine navedenih proizvoda.

Sadržaj ukupnog sumpornog dioksida u likerskim vinima može biti:

- 150 mg/L, od toga 30 mg/L slobodnog, u vinima sa manje od 5 g/l neprovrela šećera,
- 200 mg/L, od toga 40 mg/L slobodnog, u vinima sa više od 5 g/l neprovrela šećera.

Članak 40.

Proizvodi za dobivanje likerskih kvalitetnih i vrhunskih vina s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom moraju potjecati od grožđa iz vinogradarskog područja čiju oznaku nose.

Ukupna alkoholna jakost kvalitetnih i vrhunskih likerskih vina s kontroliranim

zemljopisnim podrijetlom ne može biti manja od 17,5 vol %.

Aromatizirana vina

Članak 41.

Aromatizirana vina proizvode se od sorata sukladno Pravilniku o Nacionalnoj listi priznatih kultivara vinove loze.

Aromatiziranje vina obavlja se dodavanjem prirodnih aroma, prirodnih aromatskih pripravaka, te aromatičnih biljaka i njihovih plodova.

U aromatiziranom vinu odnos osnovnog vina i dodataka (aromatskih pripravaka) treba biti najmanje 75 % : 25 % u korist osnovnog vina.

Članak 42.

Proizvodi dopušteni u proizvodnji aromatiziranih vina su:

a. za doslađivanje – dodatak jednog ili više doslađivača (saharoza, šećerni sirup, fruktoza, glukozni sirup, dekstroza, invertni šećer, karamelizirani šećer, koncentrirani mošt, rektificirani koncentrirani mošt, med i drugi prirodni ugljikohidrati);

b. aromatiziranje – dodatak jednog ili više aromatičnih ili biljnih, voćnih, začinskih pripravaka koji će dati svojstvenu aromu i okus aromatiziranom vinu;

c. obojenje – dodatak jednog ili više bojila: karamel, prirodne i prirodno identične boje;

d. dodatak alkohola – dodatak jednog ili više proizvoda: etilni alkohol vinskog podrijetla, vinski alkohol ili alkohol od prosušenog grožđa, etilni alkohol poljoprivrednog podrijetla, vinski destilat ili destilat od prosušenog grožđa, vinjak.

Obzirom na sadržaj šećera aromatizirana vina mogu biti:

- suha: ukoliko sadrže manje od 50 g/L;
- polusuha: ukoliko sadrže od 50–90 g/L invertnog šećera;
- poluslatka: ukoliko sadrže od 90–130 g/L invertnog šećera;
- slatka: ukoliko sadrže više od 130 g/L invertnog šećera.

Članak 43.

Vermouth (vermut) je aromatizirano vino čiji karakteristični okus potječe od biljke *Artemisia* sp., i može se dosladiti šećerom, moštom, koncentriranim moštom ili rektificiranim koncentriranim moštom.

Članak 44.

Gorko vino (bitter) je aromatizirano vino s karakterističnim gorkim okusom.

Članak 45.

Bermet je aromatizirano crno vino koje se proizvodi dodatkom aromatičnih biljaka i plodova voća (pelin, gorušica, korijandor, klinčić, muškatni oraščić, naranče, limun, rogač, smokva i dr.).

Vinski ocat

Članak 46.

Vinski ocat je proizvod dobiven octenim vrenjem vina, a sadrži najmanje:

- ukupnu kiselost izraženu kao octena 60 g/L,
- suhog ekstrakta bez šećera 12 g/L, te najviše:
- etilnog alkohola do 1 g/L,
- pepela do 3,5 g/L,
- ukupnog sumpornog dioksida do 300 mg/L,
- slobodnog sumpornog dioksida do 30 mg/L.

Razblaženi vinski ocat mora sadržavati najmanju ukupnu kiselost 40 g/L, izraženo kao octena kiselina.

Aromatizirani vinski ocat je proizvod dobiven od vinskog octa uz dodatak ekstrakta prirodnih začina, aromatičnog bilja i povrća, odnosno prirodnih aroma, koji mora udovoljavati ostalim uvjetima iz stavka 1. i 2. ovog članka.

XI. PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Članak 47.

Stupanjem na snagu ovog Pravilnika prestaju važiti odredbe Pravilnika o vinu (»Narodne novine« br. 96/96, 7/97, 117/97 i 57/00) koje se odnose na proizvodnju vina.

Članak 48.

Ovaj Pravilnik stupa na snagu osmoga dana od dana objave u »Narodnim novinama«.

Klasa: 011-02/04-01/115

Urbroj: 525-1-04-1

Zagreb, 27. prosinca 2004.

Ministar

Petar Čobanković, v. r.