

МИНИСТЕРСТВО ЗА ЗЕМЈОДЕЛСТВО, ШУМАРСТВО И ВОДОСТОПАНСТВО

Врз основа на членот 24 став 4 од Законот за виното („Службен весник на Република Македонија“ бр. 50/10 и 53/11), министерот за земјоделство, шумарство и водостопанство, донесе

ПРАВИЛНИК ЗА НАЧИНОТ НА ПРИМЕНА НА ЕНОЛОШКИ СРЕДСТВА И ПОСТАПКИ, НИВНИТЕ КАРАКТЕРИСТИКИ, КАКО И МАКСИМАЛНИТЕ ОДОБРЕНИ КОЛИЧИНИ НА ЕНОЛОШКИ СРЕДСТВА КОИ СЕ УПОТРЕБУВААТ ВО ПРОИЗВОДСТВОТО НА ВИНО(*)

(*) Со овој правилник се врши усогласување со Регулативата на Комисијата (ЕЗ) од број 606/2009 од 10 Јули 2009 година за утврдување на некои детални правила за спроведување на Регулативата на Советот (ЕЗ) бр 479 / 2008 во однос на категориите на производи од винова лоза, енолошките практики и применливите ограничувања. CELEX бр. 32009R0606

Член 1

Општа одредба

Со овој правилник се пропишува начинот на примена на енолошки средства и постапки, нивните карактеристики, како и максималните одобрени количини на енолошки средства кои се употребуваат во производството на вино.

Член 2

Максимални количини на супстанции

Супстанцииите одобрени за енолошки постапки наведени во Листата на одобрени енолошки средства можат да се користат само во согласност со максималните количини утврдени во Прилог I кој е составен дел на овој правилник.

Член 3

Спецификации за чистота

Спецификациите за чистота и идентификација на супстанцииите што се користат како енолошки средства се утврдени во Прилог II кој е составен дел на овој правилник.

Член 4

Калциум тартарат

Калциум тартаратот може да се користи доколку ги задоволува условите дадени во Прилог III кој е составен дел на овој правилник.

Член 5

Максимални резидуални количини на одредени супстанции

Вината произведени во согласност со одредбите утврдени во овој правилник, можат да содржат максимални резидуални количини на одредени супстанции, утврдени во Прилог IV кој е составен дел на овој правилник.

Член 6

Винска киселина

Винската киселина може да се користи доколу има земјоделско потекло и е добиена од производи од вино.

Член 7

Бета-глюканаза

Бета-глюканазата може да се користи доколку ги задоволува условите утврдени во Прилог V кој е составен дел на овој правилник.

Член 8

Млечно-киселинска бактерија

Млечно-киселинската бактерија може да се користи доколку ги задоволува условите во поглед на: користење, состојбата, неподвижноста на бактериите, хемиската контрола, адитивите што се користат, датум на производство, употребата, чувањето и методите на анализа, дадени во Прилог VI кој е составен дел на овој правилник.

Член 9

Лизозим

Лизозимот може да се користи само ако ги задоволува условите дадени во Прилог VII кој е составен дел на овој правилник.

Член 10

Јоно-изменувачки смоли

(1) Јоно-изменувачките смоли што може да се употребуваат се кополимери на стирен и дивинилбензол што содржат сулфонска киселина или амониум групи. Тие треба да бидат во согласност со Правилникот за производите и материјалите што доаѓаат во контакт со храна(1*).

Обем и подрачје на примена, дефиниција, принцип, реагенси, апарат, процедура и изразување на резултатите на јоно-изменувачките смоли се дадени во Прилог VIII кој е составен дел од овој правилник. При тестирање со методот на анализа утврден во Прилог VIII од овој правилник, истите не треба да губат повеќе од 1 мг/л органска материја во кој било од наведените растворувачи. Тие се регенерираат со супстанции чија употреба е дозволена при производството на храна.

(2) Смолите можат да се употребуваат само под надзор на стручно лице со познавање на суровината и технологијата на производство на вино.

Член 11

Калиум фeroцијанид

(1) За бистрење на вино и шира треба да се употребува калиум фeroцијанид.

(2) Калиум фeroцијанидот може да се користи само под надзор на стручно лице со познавање на суровината и технологијата на производство на вино.

(3) Виното или ширата бистрени со калиум фeroцијанид, не се стават во промет пред да се изврши контрола на резултатите од бистрењето од страна на акредитирана лабораторија.

(4) Ако при контролата на бистрената шира или вино се утврди присуство на цијанидни соединенија, производот не може да се стави во промет.

(5) Виното или ширата кои содржат цијанидни соединенија не ги исполнуваат условите утврдени во овој правилник.

(6) По обработката со калиум фeroцијанид, виното треба да содржи траги од тешки метали.

Член 12

Калциум фитат

- (1) Калциум фитатот може да се користи само под надзор на стручно лице со познавање на суровината и технологијата на производство на вино.
- (2) По обработката, виното треба да содржи траги од железо.

Член 13

ДЛ-винска киселина

ДЛ-винската киселина може да се користи само под надзор на стручно лице со познавање на суровината и технологијата на производство на вино.

Член 14

Обработка со електродијализа

Обработката со електродијализа може да се применува само доколку ги исполнува условите дадени во Прилог IX кој е составен дел на овој правилник.

Член 15

Уреаза

Уреазата може да се користи само доколку ги задоволува условите за чистота: меѓународен код за уреазата, активност на уреазата, потеклото, подрачјето на примена, максималната количина на

уреаза и спецификациите за хемиска и микробиолошка чистина, дадени во Прилог X кој е составен дел на овој правилник.

Член 16

Додавање кислород

Додавањето кислород се врши со користење чист кислород во гасовита состојба.

Член 17

Услови за употреба на парчиња дабово дрво

Парчиња од дабово дрво може да се користат доколку ги задоволуваат условите за начинот на означувањето, димензиите и чистотата, дадени во Прилог XI кој е составен дел на овој правилник.

Член 18

Диметилдикарбонат

Диметилдикарбонат се употребува согласно условите кои се дадени во Прилог XII кој е составен дел на овој правилник.

Член 19

Делумна деалкохолизација на вино

Делумна деалкохолизација на виното се извршува согласно условите кои се дадени во Прилог XIII кој е составен дел на овој правилник.

Член 20

Содржина на сулфур диоксид

(1) Вкупната содржина на сулфур диоксид во вината, освен во пенливите и ликерските вина, кога истите се пуштаат за директна широка потрошувачка, не треба да надминува:

- а) 150 милиграми по литар за црвени вина и
- б) 200 милиграми по литар за бели и розе вина.

(2) Вината кои содржат остаточен шеќер, изразен како инвертен шеќер, од најмалку пет грама на литар, максималната содржина на сулфур диоксид се зголемува на 200 милиграми на литар за црвени вина и 250 милиграми на литар за бели и розе вина.

(3) Во случај на неповолни климатски услови, во одредени реони или виногорја, максималната вкупна количина на сулфур диоксид може да се зголеми за најмногу 40 милиграми по литар.

Содржина на сулфур диоксид во ликерски вина

Вкупната содржина на сулфур диоксид во ликерските вина кога истите се пуштаат за директна широка потрошувачка, не треба да надминува:

- а) 150 милиграми по литар, каде што содржината на шеќер е помало од 5 г/л и
- б) 200 милиграми по литар, каде што содржината на шеќер не е помало од 5 г/л.

Содржина на сулфур диоксид во пенливи вина

Вкупната содржина на сулфур диоксид во пенливите вина кога истите се пуштаат за директна широка потрошувачка, не треба да надминува:

- а) 185 милиграми по литар за сите категории на регионални пенливи вина и пенливи вина со контролирано потекло и
- б) 235 милиграми по литар за другите пенливи вина.

Член 21

Содржина на испарливи киселини

(1) Максималната содржина на испарливи киселини не треба да надминува:

а) 18 милиеквиваленти по литар односно 1,08 гр./л изразени во оцетна киселина за шира во ферментација;

б) 18 милиеквиваленти по литар односно 1,08 гр./л изразени во оцетна киселина за бели и розе вина и

в) 20 милиеквиваленти по литар односно 1,20 гр./л изразени во оцетна киселина за црвени вина.

(2) Количината на испарливи киселини од став (1) на овој член се однесува на:

- производи од грозје набрано на територијата на Република Македонија, во фазата на производство и во сите други фази на продажба и

- шира во ферментација и вина што потекнуваат од странски земји, во сите фази при нивниот влез на територијата на Република Македонија.

Член 22

Максимална количина за збогатување

(1) Во случај на неповолни климатски услови, во одредени региони или виногорја природната јачина на алкохол по волумен на свежо грозје, шира, шира во ферментација, младо вино сеуште во ферментација, вино погодно за добивање трпезно вино и трпезно вино може да се зголеми.

(2) Зголемувањето на природната алкохолна јачина по волумен на производите наведени во став (1) од овој член може да се врши само ако минималната природна јачина на алкохол по волумен е 9 % вол.

(3) Зголемувањето на природната јачина на алкохол по волумен се постигнува со примена на енолошки постапки наведени во членот 23 од овој правилник и истата не може да надмине 2 % вол.

Член 23

Процеси за збогатување

(1) Зголемувањето на природната јачина на алкохол по волумен може да се изврши:

а) на свежо грозје, шира во ферментација, и младо вино во ферментација, со додавање концентрирана шира или пречистена концентрирана шира;

б) на шира, со додавање концентрирана шира или пречистена концентрирана шира или со делумна концентрација вклучувајќи обратна осмоза и

в) на вино погодно за добивање трпезно вино и трпезно вино, со делумна концентрација преку ладење.

(2) Процесите наведени во став (1) од овој член меѓусебно се исклучуваат.

(3) Збогатувањето на производите од грозје освен виното се извршува во една постапка.

(4) Додавањето сахароза за збогатување не се смета за одобрена енолошка постапка.

(5) Додавањето концентрирана шира или пречистена концентрирана шира не треба да го зголемува првичното количество на свежо гмечено грозје, шира, шира во ферментација или младо вино во ферментација, за повеќе од 6,5%.

(6) Концентрирањето на шира, на вино погодно за добивање трпезно вино или на трпезно вино изложено на овој процес не влијае врз намалувањето на првичното количество на овие производи за повеќе од 20% и во ниту еден случај концентрирањето не ја зголемува природната јачина на алкохол по волумен за повеќе од 2 %.

(7) Процесите за збогатување од ставовите (1), (2), (3), (4), (5) и (6) на овој член не треба да ја зголемуваат вкупната јачина на алкохол по волумен за повеќе од 13,5 % на свежо грозје, шира, шира во ферментација, младо вино се уште во ферментација, вино погодно за добивање трпезно вино или трпезно вино изложено на овие процеси.

(8) Виното погодно за добивање трпезно вино и трпезното вино не подлежат на концентрација кога производите од кои се добиени самите биле изложени на процесите наведени во став (1) точки а) и б) од овој член.

Член 24

Закиселување - откиселување

(1) Свежо грозје, шира, шира во ферментација, младо вино во ферментација и вино можат да се закиселуваат.

(2) Закиселување на производите од став (1) на овој член, освен виното, може да се изврши само до 1,50 г/л изразено во винска киселина или 20 милиеквиваленти по литар.

(3) Закиселувањето на виното може да се изврши само до 2,50 г/л изразено во винска киселина, или 33,3 милиеквиваленти по литар.

(4) Закиселувањето на производите од став (1) на овој член, освен вино, се извршува во една постапка. Овие процеси може да се вршат во повеќе од една постапка заради подобрување на винификацијата на производите. Во тој случај, максималните количини пропишани со овој правилник важат за целата постапка.

(5) Закиселувањето и збогатувањето на еден ист производ се процеси што меѓусебно се исклучуваат. За исклучоците се одлучува од случај до случај.

(6) Само шира наменета за концентрирање може да биде делумно откиселена.

Член 25

Засладување

(1) Засладување на трпезни и регионални вина се врши на следниве начини:

а) со шира која има најмногу иста вкупна алкохолна јачина по волумен како и трпезното вино, доколку свежото грозје, ширата, ширата во ферментација, младото вино во ферментација или

виното погодно за добивање трпезно вино или самото трпезно вино биле изложени на процеси на збогатување дефинирани во членовите 22 и 23 од овој правилник и

б) со концентрирана шира, или пречистена концентрирана шира или шира, под услов вкупната јачина на алкохол на трпезното вино по волумен да не е зголемена за повеќе од 2% вол., и доколку производите наведени во точка а) од овој став не биле изложени на процесите на збогатување дефинирани во членовите 22 и 23 од овој правилник.

(2) Засладување на регионални вина, вино со контролирано потекло и вина со контролирано и гарантирано потекло може да се врши во случај кога тоа е одобрено согласно со правилата за нивно производство, усвоени согласно членот 40 став (2) од Законот за виното.

(3) Засладувањето на вината се одобрува само во фазите на производство или продажба.

(4) Засладувањето на увозни вина со географска ознака наменети за директна широка потрошувачка како енолошка постапка не може да се применува.

Член 26

Процеси

(1) Збогатувањето и закиселувањето на свежо грозје, шира, шира во ферментација или младо вино се уште во ферментација, може да се врши само кога свежото грозје, ширата, ширата во ферментација или младото вино се уште во ферментација се претвораат во вино погодно за добивање трпезно вино, во трпезно вино, или кој било друг пијалок, наменет за директна широка потрошувачка наведен во член 2 во Правилникот за формата, содржината и начинот на водење на евиденција на применетите енолошки средства и постапки (2*) освен пенливото или газираното пенливо вино.

(2) Закиселувањето на вината може да се врши само кај регистрираните производители на вино.

(3) Количините на сахароза, концентрирана шира или пречистена концентрирана шира што ја чуваат физички и правни лица или групи лица заради професионални цели, посебно производители, полначи, обработувачи и трговци освен трговци на мало, во исто време и на исто место како свежото грозје, ширата, ширата во ферментација или наливното вино се евидентираат согласно Правилникот за формата, содржината и начинот на водење на евиденција на применетите енолошки средства и постапки (2*), најдоцна на крајот на денот кога производите пристигнале во објектот.

(4) Закиселувањето се евидентира во придружниот документ со кој производите подложени на процесите се ставаат во промет.

(5) Процесите на збогатување и закиселување можат да се извршат само:

а) пред 1-ви јануари, и само за производи од бербата непосредно пред овој датум и

б) во случај на исклучителни климатски услови, пред датумот одреден од страна на Државниот земјоделски инспекторат.

(6) Концентрирањето со ладење и закиселувањето на вината како и откиселувањето на ширата наменета за концентрација може да се врши во текот на целата година.

Член 27

Пенливо вино

(1) За целите на овој член:

а) Основа за пенливо вино (куве) е:

- шира

- вино и

- мешавина на шира и/или вина со различни карактеристики, наменети за производство на посебен вид пенливи вина;

б) Ферментациски ликер (ликер тираж) е производ што се додава на основата за пенливо вино за да предизвика секундарна ферментација;

в) Завршен ликер (експедициски ликер) е производ што се додава на пенливите вина за добивање посебни карактеристики во поглед на вкусот.

(2) Вкупната алкохолна јачина по волумен на основите за пенливо вино наменети за подготовката на пенливо вино не смее да биде помалку од 8,5 % волумен.

(3) Ферментацискиот ликер наменет за подготовката на пенливо вино може да содржи само:

а) шира;

б) шира во ферментација;

в) концентрирана шира;

г) пречистена концентрирана шира, или

д) сахароза и вино;

(4) Вкупната алкохолна јачина по волумен, вклучувајќи го алкохолот содржан во кој било додаден завршен ликер не треба да е помала од 9,5 % волумен;

(5) Вкупната содржина на сулфур диоксид не може да биде повеќе од 235 милиграми на литар.

(6) Завршниот ликер може да содржи само:

- сахароза

- шира

- шира во ферментација

- концентрирана шира

- пречистена концентрирана шира

- вино, или

- мешавина од производите наведени во алинеите од 1 до 6 на овој став е со можно додавање на вински дестилат.

(7) Независно од збогатувањето на состојките на основата за пенливо вино, основата за пенливо вино не се збогатува.

(8) Во однос на реоните и сортите за кои постои техничка оправданост, основата за пенливо вино може да се збогати на местото на подготовка на пенливото вино под следниве услови:

а) ниедна од состојките на основата за пенливо вино да не била претходно изложена на збогатување;

б) наведените состојки да се добиени исклучиво од грозје набрано во Република Македонија;

в) збогатувањето да било извршено во една постапка;

г) да не била надмината границата од 2 % вол.;

д) природната јачина на алкохолот по волумен за секоја состојка да е најмалку 9% вол. и

е) збогатувањето може да се изврши со додавање концентрирана шира или пречистена концентрирана шира.

(9) Додавањето ферментациски или завршен ликер не се смета за збогатување или засладување. Додавањето ферментациски ликер не треба да предизвикува зголемување на вкупната алкохолна јачина по волумен на основата за пенливо вино за повеќе од 1,5 % вол. Ваквото зголемување се мери со пресметка на разликата меѓу вкупната алкохолна јачина по волумен на основата за пенливо вино и вкупната алкохолна јачина по волумен на пенливото вино пред додавање каков било завршен ликер.

(10) Додавањето завршен ликер се извршува на начин што нема да ја зголеми вистинската алкохолна јачина по волумен на пенливото вино за повеќе од 0,5 % вол.

(11) Основата за пенливо вино и нејзините состојки не се засладуваат.

(12) Освен закиселувањето на состојките на основата за пенливо вино во согласност со другите одредби од овој правилник, основата за пенливо вино може да се подложи на закиселување што може да достигне најмногу 1,5 грама по литар, изразено како винска киселина т.е. 20 милиеквиваленти на литар.

(13) Во случај на неповолни временски услови, максималната граница за закиселувањето наведена во став (12) од овој член може да се зголеми на 2,5 грама на литар или 34 милиеквиваленти на литар, под услов природната киселост на производите да не е помала од 3 г/л, изразена како винска киселина, или 40 милиеквиваленти на литар.

(14) Во согласност со дефиницијата од член 3 став (16) од Законот за виното, вишокот притисок на јаглерод диоксид во растворот кај пенливите вина не треба да е помал од 3 бари. Ваквиот јаглерод диоксид може да се добие само како резултат на алкохолна ферментација на основата за пенливо вино од која се произведува виното.

(15) Ферментацијата од став (14) од овој член, освен ако има за цел обработка на грозјето, ширата или ширата во ферментација директно во пенливото вино, може да биде резултат само на додавање ферментациски ликер, и може да се одвива само во шишиња или во затворени садови.

(16) Употребата на јаглерод диоксид во случај на пренос со контра-притисок може да се врши само под надзор, и под услов притисокот на јаглерод диоксид содржан во пенливото вино со тоа да не се зголеми.

Член 28

Регионални пенливи вина и пенливи вина со контролирано потекло

(1) Одредбите од членот 27 ставови (1),(8),(9) и (12),(13),(14) и (16) од овој правилник се применуваат и на квалитетни пенливи вина.

(2) Вкупната јачина на алкохол по волумен на основите за пенливо вино наменети за производство на квалитетни пенливи вина не треба да е помала од 9,5 % волумен.

(3) Ферментацискиот ликер за регионални пенливи вина и пенливи вина со контролирано потекло може да содржи само:

а) сахароза;

б) концентрирана шира;

в) пречистена концентрирана шира;

г) шира;

д) шира во ферментација;

ѓ) вино и

е) регионални вина и вина со контролирано потекло, што одговара за добивање пенливо вино со ист квалитет како она на кое му се додава ферментациски ликер.

(4) Вистинската јачина на алкохол по волумен на регионални пенливи вина и пенливи вина со контролирано потекло, вклучувајќи го алкохолот содржан во кој било додаден завршен ликер не треба да е помала од 10 % волумен.

(5) Без оглед на членот 27 став (14) од овој правилник, регионални пенливи вина и пенливи вина со контролирано потекло што се чуваат на температура од 20 °C во затворен сад имаат вишок

притисок од најмалку 3,5 бари. Квалитетните пенливи вина што се чуваат во сад со капацитет од помалку од 0,25 литри, имаат вишок притисок од најмалку 3 бари.

(6) Вкупната содржина на сулфур диоксид кај регионални пенливи вина и пенливи вина со контролирано потекло не треба да надминува 185 милиграми на литар.

(7) Времетраењето на процесот на производство на регионални пенливи вина и пенливи вина со контролирано потекло, вклучувајќи го и одлежувањето во претпријатието каде се произведуваат, сметано од почетокот на процесот на ферментација, не треба да е пократко од:

а) шест месеци, кога процесот на ферментација се одвива во затворен сад и

б) девет месеци, кога процесот на ферментација се одвива во шишиња.

(8) Времетраењето на процесот на ферментација, чија цел е основата за пенливо вино да се направи да биде пенлива, и времетраењето на присуството на основата за пенливо вино на талогот не треба да е пократко од:

- 90 дена, односно

- 30 дена ако ферментацијата се одвива во садови со мешалки.

Член 29

Регионални пенливи вина и пенливи вина со контролирано потекло од ароматичен вид

(1) Одредбите од членот 31, ставови (1),(3),(4) и (6) од овој правилник се применуваат и на регионални пенливи вина и пенливи вина со контролирано потекло од ароматичен вид.

(2) Регионалните пенливи вина и пенливи вина со контролирано потекло од ароматичен вид можат да се добијат само со употреба, за време на подготвувањето на основата за пенливо вино, на шира или шира во ферментација добиена од сорти на грозје класифицирани за таа намена согласно членот 28 од Законот за виното.

(3) Контролата на процесот на ферментација пред и по добивањето на основата за пенливо вино, со цел добивање на пенлива основа, може да се изврши само со ладење во фрижидер или со друг физички процес.

(4) Додавањето на завршен ликер не се смета за одобрена енолошка постапка.

(5) Вистинската јачина на алкохол по волумен кај регионални пенливи вина и пенливи вина со контролирано потекло од ароматичен вид не е помала од 6 % волумен.

(6) Кога се чуваат на температура од 20 °C во затворен сад регионални пенливи вина и пенливи вина со контролирано потекло од ароматичен вид треба да имаат вишок притисок од најмалку 3 бари.

(7) Времетраењето на процесот на добивање регионални пенливи вина и пенливи вина со контролирано потекло од ароматичен вид не смее да биде помалку од еден месец.

Член 30

Ликерско вино

(1) Ликерско вино се произведува од следниве производи:

- шира во ферментација или
- вино или
- мешавина на производи од алинеите 1 и 2 на овој став.

(2) На производите наведени во став (1) од овој член се додаваат:

а) следните производи поединечно или комбинирано:

- неутрален алкохол добиен со дестилација на производи од секторот за вино, вклучувајќи суво грозје, со алкохолна јачина од најмалку 96 % вол. и со карактеристики пропишани во Прилог XIV кој е составен дел на овој правилник;

- вински дестилат или дестилат од суво грозје со алкохолна јачина од најмалку 52% вол. и најмногу 86 % вол. со карактеристиките дадени во Прилог XV кој е составен дел на овој правилник.

б) концентрирана шира.

(3) Производите наведени во став (1) од овој член што се користат за производство на ликерски вина можат да бидат подложени само на енолошките средства и постапки наведени во овој правилник.

(4) Зголемувањето на природната јачина на алкохол може да се постигне само со употреба на производите наведени во став (2) од овој член.

(5) Кај ликерските вина може да се врши и:

а) Засладување, доколку основното вино претходно не било збогатено при што засладувањето може да се изврши со помош на:

- концентрирана шира или пречистена концентрирана шира, доколку зголемувањето на вкупната алкохолна јачина по волумен на виното во прашање не е повеќе од 3 % вол. или

- концентрирана шира или пречистена концентрирана шира за ликерски вина наведени во Прилог XVI кој е составен дел на овој правилник, доколку зголемувањето на вкупната јачина на алкохолот по волумен на виното во прашање не е повеќе од 8 % вол.

б) Додавање на алкохол, дестилати или жестоки пијалоци, како што е наведено во ставовите (1) и (2) од овој член, за да се надоместат загубите од испарувањето за време на одлежувањето; и

в) Одлежување во садови на температура не повеќе од 50 °C.

(6) Вкупната содржина на сулфур диоксид во ликерските вина, кога истите се пуштаат на пазарот за директна широка потрошувачка, не треба да надминува:

а) 150 мг/л, при што содржината на остаточен шеќер е помалку од 5г/л, и

б) 200 мг/л, каде содржината на остаточен шеќер е повеќе од 5г/л.

(7) Сортите на винова лоза од кои се добиваат производите наведени во став (1) од овој член, што се користат за производство на ликерски вина, се избираат од оние што се класифицирани како погодни за производство на ликерски вина, во согласност со членот 28 од Законот за виното.

(8) Вистинската јачина на алкохол по волумен на производите наведени во став (1) од овој член што се користат за производство на ликерски вина не треба да е помала од 12 % вол.

Член 31

Регионални ликерски вина и ликерски вина со контролирано потекло

(1) Производите наведени во членот 30 став (1) од овој правилник, и концентрираната шира или делумно ферментираната шира добиена од суво грозје наведена во став (2) од овој член, што се користат за производство на квалитетни ликерски вина се добиваат од посебната област чие име го носи квалитетното ликерско вино.

(2). Постапките за производство на квалитетни ликерски вина со географска ознака, наведени во членот 30 ставови (3), (4), (5) и (6) од овој правилник, можат да се вршат само во конкретната област на производство наведена во став (1) од овој член.

Член 32

Десертно вино

Ликерското вино може да се нарекува "десертно вино" доколку:

а) е добиено од шира чијашто природна алкохолна јачина изнесува најмалку 14% вол, и

б) за време на процесот на ферментација подлежи на додавање неутрален алкохол добиен од вино или вински дестилат, при што се добива зголемување од најмалку 5% вол. и најмногу 10% вол. алкохолна јачина.

Член 33

Со влегување во сила на овој правилник престанува да важи Правилник за методите за делумна дехидратација на шира и енолошки средства и практики кои што се применуваат во производството на вино („Службен весник на Република Македонија“ бр. 38/06).

Член 34

Овој правилник влегува во сила осмиот ден од денот на објавувањето во „Службен весник на Република Македонија“.

Бр. 29-13316/1
17 јануари 2012 година
Скопје

Министер,
Љупчо Димовски, с.р.

**Максимални количини за употреба на супстанции одобрени за енолошки
Постапки**

Максималните количини што се однесуваат на употребата на супстанциите утврдени во член (2) од овој правилник се следниве:

Супстанција	Употреба на свежо грозје, шира, шира во ферментација, шира во ферментација добиена од суво грозје, концентрирана шира и младо вино се уште во ферментација	Употреба на шира во ферментација наменета за директна широка потрошувачка како таква, вино погодено за производство на трпезно вино, трпезни вина, регионални вина (трпезни вина со географска ознака, ВГО), вина со контролирано потекло (ВКП), вина со контролирано и гарантирано потекло (ВКГП), ликерско вино, пенливо вино, газирано пенливо, полупенливо, газирано полупенливо вино, вино од презреано грозје
Препарати од клеточен сид на квасец		40 г/хл 40 г/хл
Јаглерод диоксид		Максимална содржина на вино обработено на овој начин: 2 г/л
Л-аскорбинска киселина		Максимална содржина на вино обработено на овој начин: 250 мг/л
Лимонска киселина		Максимална содржина на вино обработено на овој начин: 1 г/л
Мета-винска киселина		100 мг/л
Бакар сулфат		1 г/хл под услов содржината на бакар во производот обработен на овој начин да не надминува 1 мг/л
Јаглен за енолошка употреба	100 г сува тежина на хл	100 г сува тежина на хл
Хранливи соли: диамониум фосфат или амониум сулфат	1 г/л (изразено во сол (*))	0,3 г/л (изразено во сол) за подготовка на пенливо вино
Амониум сулфит или амониум бисулфит	0,2 г/л (изразено во сол(*))	
Фактори за раст: тиамин во форма на тиамин хидрохлорид	0,6 мг/л (изразено во тиамин)	0,6 мг/л (изразено во тиамин) за производство на пенливо вино
Поливинилполипиролон	80 г/хл	80 г/хл
Калциум тартарат		200 г/хл
Калциум фитат		8 г/хл
Лизозим	500 мг/л (**)	500 мг/л (**)

(*) Овие производи можат да се користат во комбинација, до општа граница од 1 г/л, без оглед на максималната количина утврдена погоре.

(**) Во случаи каде лизозимот е додаден и на ширата и на виното, вкупната количина не може да надмине 500 мг/л.

Услови за обработка со PVI/PVP кополимери

Целта на ова обработка е да се намалат прекумерно високите концентрации на метали и да се спречат недостатоците предизвикани од прекумерно високата содржина како што е заматеноста поради наталожување на железен фосфат во виното, преку додавање на кополимери кои ги апсорбираат овие метали.

Услови

-Додадените кополимери треба да се отстранат со филтрирање во рок од два дена по нивното додавање во виното, земајќи го во предвид принципот на претпазливост.
-Во случај на шира, кополимерите треба да се додадат не порано од два дена пред филтрирање. Обработка да се врши со надзор на енолог или квалификуван техничар.

Критериуми за чистина за поливинилполипиролидон

Поливинилполипиролидон (ПВП) е статистички мрежен полимер на [1-(2-окси-1-пиролидинилетилен)]. Се произведува со полимеризирање N-винил-2 пиролидон во присуство на катализатор, што може да биде или натриум хлорид или N, N – дивинилимидазолидон.

Карактеристики

Светол прав, бел до кремасто обоен.
Нерастворлив во вода и органски раствори.
Нерастворлив во јаки минерални киселини и алкали.

Проби

1.Губиток при сушење

Помалку од 5 % во следниве услови:

Се става 2 г ПВП во сад од силициум диоксид со дијаметар од 70 мм; се суши во печка на 100 до 105 °C шест часа. Се остава да се олади во ексикатор и се мери.
Забелешка: максималните количини утврдени подолу се однесуваат на сувата тежина.

2.Пепел

Тежина на пепелта помалку од 0.5 % во следниве услови:

Постепено претворете го во пепел остатокот од проба 1, без да се надминат 500-550 °C и измерете.

3.Арсен

Помалку од два дела на милион под следниве услови:

Подготовка за тестирање на производот:

Се става 0,5 г ПВП во тркалезна колба од боросиликатно стакло ставено на диск со отвор на средина, со наведнато грло. Се додаваат 5 мл чиста сулфурна киселина (AP квалитет) и 10 мл чиста азотна киселина, и постепено се загрева. Кога смесата ќе почне да станува кафеава, се додава мало количество азотна киселина и се продолжува со загревањето. Загревањето продолжува се додека течноста не стане безбојна и додека колбата не се исполни со пара од SO₃. Се остава да се олади, се става во 10 мл вода и повторно се загрева за да се отстрани азотната пара се додека не се добие бела пара. Оваа постапка се повторува двапати. Третиот пат, се остава да зоврие неколку секунди, се лади и се додава вода додека не се добијат 40 мл.

Услови за калциум тартарат

Подрачје на примена

Калциум тартаратот му се додава на виното како технолошки адитив за да се забрза таложењето на винскиот камен и да се олесни тартаратната стабилизација на виното со намалување на финалните концентрации на калиум водород тартарат и калциум тартарат.

Услови

- Максималната доза е утврдена во Прилог I од овој правилник;
- Таму каде се додава калциум тартарат, виното мора да се измеша и да се олади, а формираните кристали мора да се издвојат со физички процеси.

Максимални резидуални количини на одредени супстанции

СУПСТАНЦИЈА	МАКСИМАЛНА ПРИМЕНЕТА КОЛИЧИНА	МАКСИМАЛНА РЕЗИДУАЛНА КОЛИЧИНА ВО ВИНОТО
Сулфати		Општо правило: 1 гр/л (во калиум сулфати) 1,5 гр/л за вина одлежани во буриња најмалку две години, за засладени вина или вина со додавање алкохол или ракија 2 гр/л за природно слатки вина или вина со додавање концентрирана шира 2,5 гр/л за вина добиени со чување на фин вински талог (квасец)
Флуорид		1,0 мг/л освен во случај на одобрена обработка со "криолит": 3.0 мг/л
Бром		Максимум 1.0 мг/л (вкупно); По исклучок повеќе за вина што потекнуваат од солена почва
Бор		80 мг/л (борна киселина)
Олово		0,20 мг/л
Цинк		5 мг/л
Бакар		1.0 мг/л
Кадмиум		0,01 мг/л
Арсен		0,2 мг/л
Натриум		60 мг/л По исклучок повеќе за посебни лозови насади
Малвидол дигликозид (за откривање на хибриди)		15 мг/л
Гума арабика	0,3 гр/л	
Метанол		300 мг/л (црвени вина), 150 мг/л (бело и розе)
Ди-етил гликол		10 мг/л
Етил гликол		10 мг/л
Охратоксин А (ОТА)		Во микрограми/kg:2.0 за -вино (бело,розе и црвено), -сок од грозје, -концентриран сок од грозје,шира и концентрирана шира за директна широка потрошувачка

Услови за бета глуканаза

1. Меѓународен код за бета-глуканаза: Е.С. 3-2-1-58
2. Хидролиза на бета-глуканаза (што ја разложува гликозата на *Botrytis cinerea*)
3. Потекло: *Trichoderma harzianum*
4. Подрачје на примена: разложување на бета-глуканазата присутна во вината, посебно онаа што е добиена од грозје нападнато од *Botrytis cinerea*
5. Максимална доза: 3 г ензимски препарат што содржи 25 % вкупни органски цврсти материи (ВОЦМ) на хектолитар
6. Спецификации за хемиска и микробиолошка чистина

Губиток при сушење	Помалку од 10 %
Тешки метали	Помалку од 30 ppm
Pb:	Помалку од 10 ppm
As:	Помалку од 3 ppm
Вкупно колиформи	Отсутнуваат
<i>Escherichia coli</i>	Отсутнува во примерок од 25 г
<i>Salmonella spp.</i>	Отсутнува во примерок од 25 г
Аеробен број:	Помалку од 5×10^4 клетки/г

Млечно- киселински бактерии

Услови

Млечно-киселинските бактерии, чија употреба е утврдена во член (8) од овој правилник, мора да припаѓаат на родовите *Leuconostoc*, *Lactobacillus* и/или *Pediococcus*. Тие ја претвораат јаголковата киселина во ширата или виното во млечна киселина и не влијаат врз вкусот. Мора да бидат изолирани од грозјето, ширата, виното или производите што се добиваат од грозје. Името на родот и видот и ознаката за вариететот се наведуваат на етикетата, заедно со потеклото и одгледувачот на вариететот. Мора да се добие претходно одобрение за генетско манипулирање со млечни бактерии.

Состојба

Мора да се користат во течна или замрзната состојба или како прав добиен со лиофилизација, во чиста или поврзана култура.

Неподвижни бактерии

Медиумот-носител за подготовка на неподвижни млечно-киселински бактерии мора да биде инертен и неговата употреба мора да биде дозволена при производството на вино.

Контроли

Хемиска контрола

Истите услови што се однесуваат на тестираните супстанции како и во другите енолошки препарати, а посебно тешки метали.

Микробиолошка контрола

- Нивото на регенеративни млечно-киселински бактерии е 10^8 /г или 10^7 /мл или повеќе;
- Нивото на млечно-киселински бактерии на вид што се разликува од назначениот вариет или вариетети е пониско од 0,01 % од вкупните регенеративни млечно-киселински бактерии;
- Нивото на аеробни бактерии е пониско од 10^3 на грам прав или на милилитар;
- Вкупната содржина на квасец е помала од 10^3 на грам прав или на милилитар;
- Содржината на мувла е помала од 10^3 на грам прав или на милилитар;

Адитиви

Адитивите што се користат при подготовка на културата или при реактивирање на млечно-киселинските бактерии мора да бидат супстанции што е дозволено да се употребуваат во храна, а тоа мора да биде наведено на етикетата.

Датум на производство

Производителот го има означено датумот кога производот ја напуштил фабриката и рокот на употреба.

Употреба

Производителот дава упатство за употреба или метод за реактивирање.

Чување

Условите за чување се јасно означени на етикетата.

Методи на анализа

- Млечно-киселински бактерии се медиум А (1), Б (2) или Ц (3) со методот на користење за видот, како што е наведено од страна на производителот;

- Аеробни бактерии: Vasto-Agar медиум;
- Квасци: медиум Молтвикерам;
- Мувла: Молтвикерам или Чапек медиум.

Медиум А	
Екстракт од квасец	5 г
Екстракт од месо	10 г
Трипсик пептон	15 г
Содиум ацетат	5 г
Амониумцитрат	2 г
Твин 80	1 г
Манган сулфат	0,050 г
Магнезиум сулфат	20 г
Гликоза	20 г
Вода	1,000 мл
pH	4,8
Медиум Б	
Сок од домати	250 мл
Екстракт од Дифко квасец	5 г
Пептон	5 г
Л-јаболкова киселина	3 г
Твин 80	1 капка
Манган сулфат	0,050 г
Магнезиум сулфат	0,200 г
Вода	1,000 мл
pH	4,8
Медиум Ц	
Гликоза	5 г
Триптон Дифко	2 г
Пептон Дифко	5 г
Екстракт од црн дроб	1 г
Твин 80	0,05 г
Сок од домати растворен 4,2 пати со Ватман бр. 1	1,000 мл
pH	5,5

Услови за лизозим

Подрачје на примена

Лизозимот може да се додаде на ширата, ширата во ферментација и виното заради контрола на растот и активноста на бактериите одговорни за јаболкова и млечна ферментација на овие производи.

Услови

- Максималната доза е утврдена во Прилог I од овој правилник.

Определување на губитокот органска материја од јоно-изменувачките смоли

1.Обем и подрачје на примена

Методот опишан во овој Прилог го определува губитокот на органска материја од јоно-изменувачките смоли.

2.Дефиниција

Губиток од органска материја од јоно-изменувачките смоли. Губитокот на органска материја се определува според методот наведен во ставовите 3, 4, 5, 6 и 7 од овој Прилог.

3.Принцип

Растворливите материји што се екстрахираат се пропуштаат низ подготвените смоли, и тежината на органската материја се определува гравиметриски.

4.Реагенси

Сите реагенси треба да поседуваат аналитички својства.

Растворливи материји што се екстрахираат се:

- 4.1. Дестилирана вода или дејонизирана вода со еднаква чистина;
- 4.2. Етанол, 15 % в/в. Се подготвува со мешање на 16 дела апсолутен етанол со 85 делови вода (4.1 1);
- 4.3. Оцетна киселина, 5 % м/м. Се подготвува со мешање 5 дела глацијална оцетна киселина со 95 дела вода (4.1).

5.Апарат

- 5.1. Хроматографски колони со размена на јони;
- 5.2. Цилиндри за мерење, капацитет 2 л;
- 5.3. Садови за испарување што можат да издржат на температура од 850 °C во печка за жарење;
- 5.4. Печка за сушење, термостатички контролирана на $105 \pm 2^{\circ}\text{C}$;
- 5.5. Печка за жарење, термостатички контролирана на $850 \pm 25^{\circ}\text{C}$;
- 5.6. Аналитичка рамнотежа, точно на 0,1 мг;
- 5.7. Испарувач, вжештена плоча или инфрацрвен испарувач.

6.Процедура

6.1 На секоја од трите одделни хроматографски колони со размена на јони (5.1), се додава 50 мл смола со размена на јони за таа да се тестира, измие, и обработи во согласност со упатствата од производителот за подготовка на смоли за употреба со храна.

6.2 За анјонски смоли, се пропуштаат одделно трите растворливи материи што се екстрахираат (4.1, 4.2, и 4.3), и тоа низ подготвените колони (6.1) со стапка на проток од 350 до 450 мл/час. Отстранете го првиот литар филтрат во секој од случаите и соберете ги следните два литра во цилиндри за мерење (5.2). За катјонските смоли, пропуштете ги само растворливите материи 4.1 и 4.2 низ колоните подготвени за оваа намена.

6.3 Трите филтрати се испаруваат врз вжештената плоча или со инфрацрвен испарувач (5.7) во одделни садови за испарување (5.3) што биле претходно исчистени и измерени (мО). Садовите се ставаат во печка (5.4) и се сушат до постојана тежина (мл).

6.4 По запишувањето на постојаната тежина (6.3), садот за испарување се става во печка за жарење (5.5), и се претвора во прав до постојаната тежина (м2).

6.5 Се пресметува екстрахираната органска материја (7.1). Доколку резултатот е поголем од 1 мг/л, се извршува празен тест на реагенсите и повторно се пресметува тежината на извлечената органска материја. Празниот тест треба да се изврши со повторување на деловите 6.3 и 6.4 со користење два литра од растворливата материја што се екстрахира, за да се добијат тежините м3 и м4 во деловите 6.3 и 6.4.

7.Изразување на резултатите

7.1 Формула и пресметување на резултатите

Органските материи екстрахирани од смоли со размена на јони, во мг/л, се дадени со: 500 (м1-м2) каде м1 и м2 се изразени во грамови. Поправената тежина (мг/л) на органски материи екстрахирани од смоли со размена на јони е зададена со: 500 (м1 - м2 - м3+ м4), каде м1, м2, м3 и м4 се изразени во грамови.

7.2 Разликата во резултатите помеѓу две паралелни одредувања извршени врз ист примерок не смее да надмине 0,2 мг/л.

Услови за обработка со електродијализа

Целта е да се добие тартаратна стабилност на виното во поглед на калиум кисел тартарат и калциум тартарат (и други калциумски соли) со екстрахирање јони при втора сатурација на вино под дејство на електрично поле и со користење мембрани што се пропустливи на анјони или пропустливи на катјони.

1.Услови во поглед на мембраната

1.1 Мембраните се распоредуваат наизменично во 'филтер-прес' тип на систем или кој било друг соодветен систем што ќе ги разграничи одделите за обработка (виното) и концентрација (отпадните води).

1.2 Мембраните пропустливи на катјони екстрахираат само катјони, посебно од К и Са.

1.3 Мембраните пропустливи на анјони пропуштаат само анјони, посебно анјони од тартарат.

1.4 Мембраните не ги изменуваат премногу физичко-хемискиот состав и сетилните карактеристики на виното. Мора да ги задоволуваат следниве услови:

- Добиеени се според добрата производствена пракса од супстанции одобрени за производство на пластични материјали кои доаѓаат во контакт со храна;
- Корисникот на опремата за електродијализа покажува дека користените мембрани ги задоволуваат горенаведените услови, и дека секоја замена е извршена од страна на овластени лица;
- Не ослободуваат ниту една супстанција во количини што го загрозуваат човечкото здравје или влијаат врз вкусот и мирисот на храната;
- Нивната употреба не предизвика интеракции меѓу нивните составни делови и виното, што може да резултира со формирање нови соединенија што можат да бидат отровни во обработениот производ.

Стабилноста на мембраните со свежа електродијализа се определува со користење симулант за репродукција на физичко-хемискиот состав на виното за испитување на можната миграција од нив на одредени супстанции.

Се препорачува следниов експерименталниот метод:

Симулантот е раствор од вода и алкохол буфериран на рН вредноста и спроводливоста на виното. Составот му е следниов:

- апсолутен етанол: 11 л ;
- калиумводороден тартарат: 380 г;
- калиумхлорид: 60 г;
- концентрирана сулфурна киселина: 5 мл;
- дестилирана вода: за да се направат 100 литри.

Овој раствор се користи за тестови за миграција со затворено кружење на ќелија за електродијализа, под напон (1 волт/ќелија), врз основа на 50 л/м² на анјонски и катјонски мембрани додека не се постигне 50 % деминерализација на растворот. Кружењето на суспензијата започнува со 5 г/л на раствор од калиум хлорид. Супстанциите за миграција се тестираат и во симулантот и во суспензијата. Органските молекули што влегуваат во составот на мембраната и што се подложни на миграција во третираниот раствор ќе бидат одредени. Посебна детерминација се врши за секоја од овие состојки од страна на овластена лабораторија. Содржината на сите детерминирани соединенија во симулантот мора да биде помалку од 50 г/л.

Општите правила за контрола на материјалите што доаѓаат во контакт со храна се применуваат и на овие мембрани.

2.Услови за користење на мембраната

Парот мембрани се формулирани на начин што ги задоволува следниве услови:

- рН редукцијата на виното не треба да биде повеќе од 0,3 рН единици;
- редукцијата на испарливата киселост треба да биде помалку од 0,12 г/л (2 меѓ изразени како оцетна киселина);

- обработката не смее да влијае врз не јонските состојки на виното, посебно полифенолите и полисахаридите;
 - дифузијата на мали молекули како што е етанолот е намалена и не предизвика намалување на јачината на алкохолот за повеќе од 0,1 % вол;
 - мембраните се чуваат и чистат со одобрени методи со супстанции одобрени за употреба во подготовката на храна;
 - мембраните се обележуваат за да може да се провери измената во ќелијата;
 - опремата треба да функционира со користење на командниот и контролниот механизам, при што ќе се земе предвид посебната нестабилност на секое вино само за да се елиминира втората сатурација на калиумводородниот тартарат и калциумските соли;
 - обработката се извршува на одговорност на енологот или квалификуваниот техничар.
- Обработката се внесува во евиденција согласно членот 23 од овој правилник.

Прилог X

Услови за уреаса

1. Меѓународен код за уреаса: EC 3-5-1-5, CAS No 9002-13-5;
2. Активност: активност на уреазата (активна на кисела рН), уреата се разложува на амонијак и јаглерод диоксид. Наведената активност не е помалку од 5 единици/мг, при што една единица се дефинира како износ што создава еден μmol на амонијак по минута на 37 °C од уреа 5 г/л на рН вредност 4.
3. Потекло: *Lactobacillus fermentum*
4. Подрачје на примена: разложување на уреата што е присутна во виното наменето за продолжено одлежување, каде неговата почетна концентрација на уреа е повисока од 1 мг/л.
5. Максимална количина што може да се употреби: 75 мг ензимски препарат по литар на обработено вино, што не надминува 375 единици уреаса по литар вино. По обработката, целата активност на резидуалниот ензим мора да се елиминира со филтрирањето на виното. (големина на порите 1 μm)
6. Спецификации за хемиска и микробиолошка чистина:

Губиток при сушење	Помалку од 10 %
Тешки метали	Помалку од 30 ppm
Олово	Помалку од 10 ppm
Арсен	Помалку од 2 ppm
Вкупно колиформи	Отсуствуваат
<i>Salmonella</i> spp.	Отсуствува во примерок од 25 г
Аеробен број:	Помалку од 5×10^4 клетки/г

Критериуми за употреба на парчиња дабово дрво

Парчиња на дабово дрво се користат во винарството и при стареење на виното, вклучувајќи ја и ферментацијата а свежо грозје и гроздова шира со цел да се пренесат одредени карактеристики на дабовото дрво во виното. Парчињата од дабово дрво треба да доаѓаат од од род: *Quercus*.

Тие можат да бидат оставени во нивната природна состојба или да се загреани на ниска, средна или висока температура, но, да не бидат согорени, вклучувајќи површинско согорување, ниту пак да бидат јагленосани и трошливи на допир. Осве што можат да бидат загреани, парчињата од дабово дрво не треба да имаат хемиски, ензимски или физички процес. Во производот може да се додаде со цел да се зголеми нивната природна арома или износот на нивните екстрахирани фенолни соединенија.

Означување

На означувањето на дабовото дрво треба да спомене потеклото на ботаничките видови на дабови и висината на секое загревање, условите за чување и безбедносните мерки на претпазливост.

Димензии

Димензиите на честичките од дрво треба да бидат такви за да можат да се задржуваат најмалку 95% во тежина од 2 мм мрежест филтер (мрежа бр. 9).

Чистота

Парчињата од дабово дрво не треба да испуштаат субстанции во концентрации кои се штетни за здравјето.

Употреба на диметилдикарбонат

Диметилдикарбонат може да се додаде во вино за следнава цел:

-микробиолошка стабилност на флаширано вино кое содржи шеќер. Што може да ферментира.

Услови

-Додавањето треба да се врши кратко време пред флаширањето, определена како ставање на соодветниот производ за трговски цели во садови со капацитет што не надминува 60 литри.

-Обработката може да се применува само кај вина кои содржат количество на шеќер кое не помало од 5 грами/лиатар.

-Употребениот производ треба да одговара на критериумите за чистота.

Услови за делумна деалкохолизација на вино

Целта на ова обработка е да се произведе делумно деалкохолизирано вино преку стстранување на дел од алкохолот (етанол) во рамките на употребата на техниките за физичко одделување.

Услови

- Обработените вина не треба да имаат органолептички недостатоци и треба да бидат погодни за директна потрошувачка.
- Неможе да се врши одстранување на алкохолот од виното доколку една од дејностите на збогатување, утврдени во член 23 од овој правилник, била применета кај еден од винските производи кои се употребуваат при подготовка на соодветното вино.
- Намалувањето на вистинската јачина по волуме неможе да надмине 2% вол., а вистинската алкохолна јачина по волумен на крајниот производ треба да се усогласи со она што е дефинирано во Законот за виното.
- Обработката се извршува на одговорот на енолог или квалификуван техничар.

Карактеристики на неутралниот алкохол што може се додаде на ликерските вина

1. **Органолептички карактеристики:** не е забележлив туѓ вкус во суровините.
2. **Минимална јачина на алкохол по волумен:** 96 %
3. **Максимални вредности на резидуалните елементи:**
 - вкупна киселост изразена во грамови оцетна киселина по хл алкохол на 100 % волумен: 1,5
 - **естери**
Изразени во грамови етил ацетат по хл алкохол на 100 % волумен: 1,3
 - **алдехиди** изразени во грамови ацеталдехид по хл алкохол на 100 % волумен: 0,5
 - **виши алкохоли** изразени во грамови 2-метилпропанол-1 по хл алкохол на 100 % волумен: 0,5
 - **метанол** изразен во грамови по хл алкохол на 100 % волумен: 50
 - **сув екстракт** изразен во грамови по хл алкохол на 100 % волумен: 1,5
 - **испарливи бази што содржат азот** изразени во грамови азот по хл алкохол на 100 % волумен: 0,1
 - **фурфурал:** незабележлив.

Карактеристики на винскиот дестилат или дестилатот од суво грозје што може да се додаде на ликерските вина

Органолептички карактеристики	Нема туѓ вкус во суровините
Јачина на алкохол по волумен: минимална максимална	52 % 86 %
Вкупна количина на испарливи супстанции освен етил алкохол и метил алкохол	125 г/хл алкохол или повеќе на 100 % волумен
Максимална содржина на метил алкохол	<200 г/хл алкохол на 100 % Волумен

**Листа на ликерски вина чие производство опфаќа примена на посебни правила
Празно**

(1*) Со Правилникот за производите и материјалите што доаѓаат во контакт со храна се врши усогласување со: Регулативата на Европскиот Парламент и на советот (ЕЗ) бр.1935/2004 од 27 октомври 2004 година за производите и материјалите наменети да дојдат во контакт со храна и укинување и Директивите 80/590/ЕЕЗ и 89/109/ЕЕЗ, број 32004Р1935; Регулативата (ЕЗ) бр.450/2009 И Комисијата од 24 мај 2009 година за активни и интелегентни производи и материјали наменети да дојдат во контакт со храна, број 32009Р0450; Регулативата (ЕЗ) бр. 1895/2005 на Комисијата од 18 ноември 2005 година за ограничување на употребата на определени епоксидни деривати кај производи и материјали наменети да дојдат во контакт со храна, број 32005Р1895; Регулативата на Комисијата (ЕЗ) бр. 372/2007 од 2 април 2007 за транзиционите граници за миграција на пластификатори на капаци и дифунденти наменети да дојдат во контакт со храна; Директива на Советот 84/500/ЕЕЗ од 15 октомври 1984 година за приближување на законите на земјите-членки за керамички материјали наменети да дојдат во контакт со храна, број 31984Л0500; Директива на Комисијата 93/10 /ЕЕЗ од 15 март 1993 за производи и материјали направени од регенериран целулозен филм наменети да дојдат во контакт со храна, број 31993Л0010; Директива на Комисијата 93/11/ЕЕЗ од 15 март 1993 година за испуштањето на Н -нитрозамините и Н - нитрозните супстанции од еластомерни или гумени цуцли и лажалки, број 31993Л0011; Директива на Комисијата 2002/72/ЕЗ од 6 август 2001 година за пластични предмети и материјали кои се наменети да дојдат во контакт со храна, број 32002Л0072; Директива на советот 78/142/ЕЕЗ од 30 јануари 1978 година за приближување на законите на земјите-членки што се однесуваат на производи и материјали кои содржат винилхлорид мономер и се наменети да дојдат во контакт со храна, број 31978Л0142; Директива на комисијата 2004/14 ЕЗ од 29 јануари 2004 година за изменување на Директивата 93/10/ЕЕЗ за производи и материјали направени од регенериран целулозен филм наменети да дојдат во контакт со храна, број 32004Л0014; Директива на Советот 82/711/ЕЕЗ од 18 октомври 1982 година за утврдување на основните правила неопходни за тестирање на миграцијата на состојките на пластичните производи и материјали наменети да дојдат во контакт со храна, број 31982Л0711; Директива на Советот од 19 декември 1985 година 85/572/ЕЕЗ за утврдување на списокот на симуланти што треба да се користат за испитување на миграцијата на состојките на пластични производи И материјали наменети да дојдат во контакт со храна, број 32007Л0042; Директива на Комисијата 80/766/ЕЕЗ од 8 јули 1980 за методот на Заедницата за анализа од официјалните контроли за нивото на винил хлорид мономерот во производи и материјали кои се наменети да дојдат во контакт со храна, број 31980Л0766; Директива на Комисијата 81/432/ЕЕЗ од април 1981 година за методот на Заедницата за анализи од официјалните контроли на винил хлорид ослободен од производи и материјали во храна, број 3198Л0432.

(2*) Со Правилникот за производите и материјалите што доаѓаат во контакт со храна се врши усогласување со Регулативата на Комисијата (ЕЗ) со бр. 606/2009 за утврдување на некои детални правила за спроведување на Регулативата на Советот (ЕЗ) со бр. 479/2008 во однос на категориите на производи од винова лоза, енолошките практики и применливите ограничувања.