

147.

Na osnovu člana 37 Zakona o vinu („Službeni list CG”, broj 41/16), Ministarstvo poljoprivrede i ruralnog razvoja donijelo je

P R A V I L N I K
O ENOLOŠKIM POSTUPCIMA ZA PROIZVODNJU VINA I DRUGIH PROIZVODA OD GROŽĐA

Član 1

Ovim pravilnikom propisuju se enološki postupci za proizvodnju vina i drugih proizvoda od grožđa i ograničenja, hemijski i organski proizvodi ili gas koji se koriste u pripremi i čuvanju proizvoda od grožđa (u daljem tekstu: enološka sredstva) i način njihove upotrebe i ograničenje njihovog korišćenja.

Član 2

Enološki postupci u proizvodnji vina i drugih proizvoda od grožđa, ograničenja njihove primjene i enološka sredstva koja se koriste u pripremi i čuvanju proizvoda od grožđa dati su u Prilogu koji je sastavni dio ovog pravilnika.

Član 3

Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaje primjena Pravilnika o kvalitetu i drugim zahtevima za vino („Službeni list SRJ”, br. 54/99 i 39/02 i „Službeni list SCG”, broj 56/03).

Član 4

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u „Službenom listu Crne Gore”.

Broj: 320-6368/16-3

Podgorica, 2. februara 2017. godine

Ministar,
mr **Milutin Simović**, s.r.

**ENOLOŠKI POSTUPCI ZA PROIZVODNJU VINA I DRUGIH PROIZVODA OD GROŽĐA,
 OGRANIČENJA NJIHOVE PRIMJENE I ENOLOŠKA SREDSTVA KOJA SE KORISTE U PRIPREMI I
 ČUVANJU PROIZVODA OD GROŽĐA**

Dio 1
Enološki postupci i ograničenja njihove primjene

1.	2.	3.	4.	5.
Enološki postupak	Primjena ⁽¹⁾	Ograničenja u primjeni	Enološka sredstva u organskoj proizvodnji	Dodatna ograničenja u organskoj proizvodnji
1.	Provjetravanje (aeracija) ili upotreba gasnog kiseonika (oksigenacija)		– vazduh – gasoviti kiseonik	
2.	Toplotna obrada			
3.	Centrifugiranje i filtriranje sa ili bez inertnih sredstava za filtraciju	Nakon upotrebe sredstva za filtriranje, u tretiranom proizvodu ne smije biti nepoželjnih ostataka	– perlit – celuloza dijatomejska zemlja	Primjena samo kao inertni agens filtriranja
4.	Upotreba ugljen dioksida, argona ili azota, samostalno ili kombinovano, radi stvaranja inertne atmosfere i obrade proizvoda bez prisustva vazduha		– azot – ugljen dioksid argon	
5.	Upotreba kvasca za proizvodnju vina, suvog ili u suspenziji sa vinom	Samo sa svježim grožđem, širom, djelimično fermentisanom širom, djelimično fermentisanom širom dobijenom od prosušenog grožđa, koncentrovanom širom i novim vinom u fermentaciji, kao i pri sekundarnoj alkoholnoj fermentaciji svih kategorija pjenušavih vina	kvasci (4)	
6.	Korišćenje jedne ili više supstanci, uz mogući dodatak mikrokristalne celuloze kao pomoćne supstance, radi podsticanja razmnožavanja kvasca:		– di-amonijumfosfat – tiamin - hidrohlorid	
	- dodavanje	Samo sa svježim	Najviše 1 g/l	

	diamonijum fosfata ili amonijum sulfata	groždem, širom, djelimično fermentisanom širom, djelimično fermentisanom širom dobijenom od prosušenog grožđa, koncentrovanom širom i novim vinom u fermentaciji, kao i pri sekundarnoj alkoholnoj fermentaciji svih kategorija pjenušavih vina	(izraženo kao so) ⁽²⁾ ili do 0,3 g/l za sekundarnu fermentaciju pjenušavih vina		
	- dodavanje amonijum bisulfita	Samo sa svježim groždem, širom, djelimično fermentisanom širom, djelimično fermentisanom širom dobijenom od prosušenog grožđa, koncentrovanom širom i novim vinom u fermentaciji	Najviše 0,2 g/l (izraženo kao so) ⁽²⁾ i do ograničenja iz dijela 2 ovog priloga		
	- dodavanje tiamin hidrohlorida	Samo sa svježim groždem, širom, djelimično fermentisanom širom, djelimično fermentisanom širom dobijenom od prosušenog grožđa, koncentrovanom širom i novim vinom u fermentaciji, kao i pri sekundarnoj alkoholnoj fermentaciji svih kategorija pjenušavih vina	Najviše 0,6 mg/l (izraženo kao tiamin) po postupku		
	- dodavanje autolizovanih kvasaca	Samo sa svježim groždem, širom, djelimično fermentisanom širom, djelimično fermentisanom širom dobijenom od prosušenog grožđa, koncentrovanom širom i novim vinom u fermentaciji			
7.	Upotreba sumpor dioksida, kalijum bisulfita ili kalijum metabisulfita, takođe poznatog pod nazivom kalijum-disulfit ili kalijum-		Ograničenja (najveća količina u proizvodu koji se stavlja na tržište) data su u dijelu 2 ovog priloga	– sumpor dioksid kalijum disulfit ili kalijum metabisulfit	a) Maksimalni sadržaj sumpor dioksida ne smije da pređe 100 mg/l za crvena vina, uz sadržaj

	pirosulfit				neprevrelog šećera koji je niži od 2 g/l. b) Maksimalni sadržaj sumpor dioksida ne smije da pređe 150 mg/l za bijela i roze vina, uz sadržaj neprevrelog šećera koji je niži od 2 g/l.
8.	Uklanjanje sumpor dioksida fizičkim postupcima	Samo sa svježim groždem, širom, djelimično fermentisanom širom, djelimično fermentisanom širom dobijenom od prosušenog grožđa, koncentrovanom širom i novim vinom u fermentaciji			
9.	Obrada ugljem za enološku upotrebu	Samo za šire, nova vina u fermentaciji, rektifikovanu koncentrovanu širu i bijela vina	Najviše 100 g suvog proizvoda po hl	Ugalj za enološku upotrebu	
10.	Bistrenje pomoću jedne ili više sljedećih supstanci za enološku upotrebu: – jestivi želatin, – biljni proteini iz pšenice, graška i krompira, – riblji mjehur, – kazein i kalijum kazeinat, – albumin iz jaja, – bentonite, – silicijum dioksid u obliku gela ili koloidnog rastvora, – kaolin, – tannin, – hitozan izolovan od <i>Aspergillus niger</i> , – hitin-glukan izolovan od <i>Aspergillus niger</i> , – proteinski ekstrakti kvasca		Upotreba hitozana u tretiranju vina je ograničena do 100 g/hl. Upotreba hitin-glukana u tretiranju vina je ograničena do 100 g/hl. Za tretiranje šire, bijelih vina i roze vina, ograničenje upotrebe proteinskih ekstrakta kvasca je do 30 g/hl, a za tretiranje crvenih vina može biti najviše do 60 g/hl	– jestivi želatin (5) – biljni proteini iz pšenice ili graška (5) – riblji mjehur (5) – albumin iz bjelanceta jaja (5) – tanini (5) – kazein – kalijum kazeinat – silicijum dioksid – bentonit – pektolitički enzimi	
11.	Upotreba sorbinske kisjeline u obliku kalijum sorbata		Najveća količina sorbinske kisjeline u obrađenom proizvodu koji se stavlja na tržište je 200 mg/l		

12.	Upotreba: – L(+) vinske kiseline – L jabučne kiseline – DL jabučne kiseline ili – mliječne kiseline za dokiseljavanje	L(+) vinska kisjelina, treba da bude poljoprivrednog poijrekla i posebno ekstrahovana iz vinskih proizvoda i treba da bude u skladu sa propisom kojim su uređeni aditivi koji se mogu koristiti u hrani.	Ograničenja su utvrđena u dijelu 5 ovog priloga.	– mliječna kiselina – L(+) vinska kiselina	
13.	Upotreba jedne ili više sledećih supstanci za otkiseljavanje: – neutralni kalijum tartarat – kalijum bikarbonat – kalcijum karbonat koji može da sadrži male količine dvostruke kalcijumove soli L(+) vinske i L(-) jabučne kiseline – kalcijum tartarat – L(+) vinska kisjelina – homogeni preparat vinske kiseline i kalcijum karbonata u jednakim odnosima, fino mljeveni	Specifikacije za L(+) vinsku kiselinu date su u tački 1.1. ovog dijela.	Ograničenja su utvrđena u dijelu 5 ovog priloga.	– L(+) vinska kiselina – kalcijum karbonat – neutralni kalijum – tartrat – kalijum bikarbonat	
14.	Upotreba preparata od ćelijskih opni kvasaca		Najviše 40 g/hl	kvasci (4)	
15.	Upotreba polivinil-polipirolidona		Najviše 80 g/hl		
16.	Upotreba mliječnih bakterija			mliječne bakterije	
17.	Dodavanje lizozima		Najviše 500 mg/l (ako se dodaje i širi i vinu, ukupna dodata količina ne smije prelaziti 500 mg/l)		
18.	Dodavanje L askorbinske kisjeline		Najveća dozvoljena količina u proizvodu u kojem su dodata l askorbinska kisjelina koji se stavlja na tržište je 250 mg/l ⁽³⁾	L-askorbinska kiselina	
19.	Upotreba jonoizmenjivačkih smola	Samo sa širom koja je namijenjena proizvodnji rektifikovane koncentrovane šire	Jonoizmenjivačke smola su kopolimeri stirena i divinilbenzena koji sadrže sulfonsku kiselinu ili		

			amonijum grupe i treba da budu u skladu sa propisom kojim se uređuju predmeti i materijali koji dolaze u kontakt sa hranom		
20.	Kod suvih vina, upotreba svježeg, nerazrijeđenog i zdravog taloga koji sadrži kvasce iz nedavne vinifikacije suvog vina	Za sve vrste proizvoda od grožđa, osim mladog vina u fermentaciji, šire i vinskog sirćeta	Količine zdravog taloga ne mogu da prelaze 5% zapremine obrađenog proizvoda	kvasci (4)	
21.	Pjenušanje uvođenjem argona ili azota			azot	
22.	Dodavanje ugljen dioksida	Za djelimično fermentisanu širu za direktnu ljudsku potrošnju, vino, gazirano pjenušavo vino i gazirano biser vino	Za mirna vina koja se stavljaju na tržište, maksimalni sadržaj ugljen dioksida iznosi 3 g/l, dok na pritisak koji uzrokuje ugljen dioksid mora biti niži od 1 bar-a pri temperaturi od 20°C	ugljen dioksid	
23.	Dodavanje limunske kiseline za stabilizaciju vina	Za djelimično fermentisanu širu za direktnu ljudsku potrošnju, vino, likersko vino, pjenušavo vino, kvalitetno pjenušavo vino, kvalitetno aromatično pjenušavo vino, gazirano pjenušavo vino, biser vino, gazirano biser vino, vino od prosušenog grožđa i vino od prezrelog grožđa	Maksimalan sadržaj u tako obrađenom vinu i stavljenom u promet je 1 g/l	limunska kiselina	
24.	Dodavanje tanina	Za djelimično fermentisanu širu za direktnu ljudsku potrošnju, vino, likersko vino, pjenušavo vino, kvalitetno pjenušavo vino, kvalitetno aromatično pjenušavo vino, gazirano pjenušavo vino, biser vino, gazirano biser vino, vino od prosušenog grožđa i vino od prezrelog grožđa.		tanini (5)	

25.	Obrada: – bijelih i roze vina kalijum ferocijanidom – crvenih vina kalijum ferocijanidom ili kalcijum fitatom	Za djelimično fermentisanu širu za direktnu ljudsku potrošnju, vino, likersko vino, pjenušavo vino, kvalitetno pjenušavo vino, kvalitetno aromatično pjenušavo vino, gazirano pjenušavo vino, biser vino, gazirano biser vino, vino od prosušenog grožđa i vino od prezrelog grožđa	U slučaju kalcijum fitata, najviše 8 g/l		
26.	Dodavanje metavinske kiseline	Za djelimično fermentisanu širu za direktnu ljudsku potrošnju , vino, likersko vino, pjenušavo vino, kvalitetno pjenušavo vino, kvalitetno aromatično pjenušavo vino, gazirano pjenušavo vino, biser vino, gazirano biser vino, vino od prosušenog grožđa i vino od prezrelog grožđa	Najviše 100 mg/l	metavinska kiselina	
27.	Upotreba gumiarabike	Za djelimično fermentisanu širu namijenjenu za direktnu ljudsku potrošnju, vino, likersko vino, pjenušavo vino, kvalitetno pjenušavo vino, kvalitetno aromatično pjenušavo vino, gazirano pjenušavo vino, biser vino, gazirano biser vino, vino od prosušenog grožđa i vino od prezrelog grožđa		gumiarabika	
28.	Upotreba DL vinske kiseline, poznate i pod nazivom groždana kiselina, ili njene neutralne kalijumove soli, radi taloženja viška kalcijuma	Za djelimično fermentisanu širu za direktnu ljudsku potrošnju, vino, likersko vino, pjenušavo vino, kvalitetno pjenušavo vino, kvalitetno aromatično pjenušavo vino, gazirano pjenušavo			

		vino, biser vino, gazirano biser vino, vino od prosušenog grožđa i vino od prezrelog grožđa			
29.	Radi pospješivanja taloženja tartarata, upotreba: – kalijum bitartarata ili kalijum hidrogen tartarata – kalcijum tartarata	Za djelimično fermentisanu širu za direktnu ljudsku potrošnju, vino, likersko vino, pjenušavo vino, kvalitetno pjenušavo vino, kvalitetno aromatično pjenušavo vino, gazirano pjenušavo vino, biser vino, gazirano biser vino, vino od prosušenog grožđa i vino od prezrelog grožđa	U slučaju kalcijum tartarata, najviše 200 g/hl	kalijum bitartarat	
30.	Upotreba bakar sulfata ili bakar citrata radi uklanjanja nedostataka u pogledu ukusa ili mirisa vina	Za djelimično fermentisanu širu za direktnu ljudsku potrošnju, vino, likersko vino, pjenušavo vino, kvalitetno pjenušavo vino, kvalitetno aromatično pjenušavo vino, gazirano pjenušavo vino, biser vino, gazirano biser vino, vino od prosušenog grožđa i vino od prezrelog grožđa	Najviše 1 g/hl, pod uslovom da sadržaj bakra u tako obrađenom proizvodu nije veći od 1 mg/l, sa izuzetkom likerskih vina proizvedenih od svježe nefermentisane ili malo fermentisane šire, za koje sadržaj bakra nije veći od 2 mg/l	bakar citrat	
31.	Dodavanje karamelizovanog šećera radi pojačavanja boje, u skladu sa posebnim propisima kojima se uređuje primjena boja koje se koriste u prehrambenim proizvodima	Samo sa likerskim vinima			
32.	Dodavanje dimetil dikarbonata (DMDC) radi mikrobiološke stabilizacije	Za djelimično fermentisanu širu za direktnu ljudsku potrošnju, vino, likersko vino, pjenušavo vino, kvalitetno pjenušavo vino, kvalitetno aromatično pjenušavo vino, gazirano pjenušavo vino, biser vino, gazirano biser vino, vino od prosušenog grožđa i	Najviše 200 mg/l bez ostataka (rezidua) koje je moguće detektovati u vinu stavljenom na tržište, a dodavanje DMDC se vrši kratko prije punjenja vina u boce i treba da bude u skladu sa propisom kojim se uređuju aditivi u hrani		

		vino od prezrelog grožđa radi: -mikrobiološke stabilizacije vina u bocama koje sadrži fermentabilni šećer, - sprečavanja razvoja neželjenih kvasaca i mliječnih bakterija i -blokiranje fermentacije slatkog, poluslatkog i polusuvog vina.			
33.	Dodavanje manoproteina kvasaca kako bi se postigla stabilnost tartarata i proteina u vinu	Za djelimično fermentisanu širu za direktnu ljudsku potrošnju, vino, likersko vino, pjenušavo vino, kvalitetno pjenušavo vino, kvalitetno aromatično pjenušavo vino, gazirano pjenušavo vino, biser vino, gazirano biser vino, vino od prosušenog grožđa i vino od prezrelog grožđa			
34.	Obrada elektrodijalizom kako bi se postigla stabilizacija tartarata u vinu	Za djelimično fermentisanu širu za direktnu ljudsku potrošnju, vino, likersko vino, pjenušavo vino, kvalitetno pjenušavo vino, kvalitetno aromatično pjenušavo vino, gazirano pjenušavo vino, biser vino, gazirano biser vino, vino od prosušenog grožđa i vino od prezrelog grožđa u skladu sa tačkom 1.1 ovog dijela			
35.	Upotreba ureaze za smanjenje količine uree u vinu	Za djelimično fermentisanu širu za direktnu ljudsku potrošnju , vino, likersko vino, pjenušavo vino, kvalitetno pjenušavo vino, kvalitetno aromatično pjenušavo vino, gazirano pjenušavo vino, biser vino,	Maksimalna doza enzimskog preparata po litru obrađenog vina je 75 mg, a najviše 375 jedinica ureaze po litru vina		

		gazirano biser vino, vino od prosušenog grožđa i vino od prezrelog grožđa u skladu sa tačkom 1.2. ovog dijela			
36.	Upotreba hrastove strugotine („čips”) u proizvodnji i odležavanju vina, uključujući i fermentaciju svežeg grožđa i šire	Hrastova strugotina upotrebljava se u skladu sa tačkom 1.3. ovog dijela		hrastove strugotine	
37.	Upotreba: – kalcijum alginata ili – kalijum alginata	Samo za proizvodnju svih kategorija pjenušavih i polupjenušavih vina dobijenih fermentacijom u boci i sa vinskim talogom odvojenim pretakanjem		kalijum alginat	
38.	Korekcija sadržaja alkohola u vinu	Samo sa vinom i u skladu sa tačkom 1.4. ovog dijela			
39.	Dodavanje karboksimetil celuloze (celulozne gume) za stabilizaciju tartarata	Samo sa vinom i sa svim kategorijama pjenušavih i polupjenušavih vina	Najviše 100 mg/l		
40.	Obrada katjonskim izmenjivačima radi postizanja stabilizacije tartarata u vinu	Za djelimično fermentisanu širu za direktnu ljudsku potrošnju, vino, likersko vino, pjenušavo vino, kvalitetno pjenušavo vino, kvalitetno aromatično pjenušavo vino, gazirano pjenušavo vino, biser vino, gazirano biser vino, vino od prosušenog grožđa i vino od prezrelog grožđa i pod uslovima datim u tački 1.5. ovog dijela			
41.	Obrada upotrebom hitozana izolovanog iz gljive <i>Aspergillus niger</i>	Hitozana izolovana iz gljive <i>Aspergillus niger</i> upotrebljava se u skladu sa tačkom 1.6. ovog dijela			
42.	Tretiranje hitin-glukanom izolovanim iz gljive <i>Aspergillus niger</i>	Hitin-glukanom izolovan iz gljive <i>Aspergillus niger</i> upotrebljava se u skladu sa tačkom 1.6. ovog dijela			
43.	Dokiseljavanje		Ograničenja su		

	pomoću elektro-membranskog postupka		utvrđena u dijelu 5 i tački 1.7. ovog dijela		
44.	Upotreba enzimatskih preparata za enološke namene u maceraciji, bistranju, stabilizaciji, filtriranju i oslobađanju aromatskih prekursora grožđa prisutnih u širi i vinu	Enzimatski preparati i enzimске aktivnosti ovih preparata (pektinska lijaza, pektin metil esteraza, poligalakturonaza, hemiceluloza, celuloza, beta glukanaza i glikozidaza) moraju biti u skladu sa odgovarajućom čistoćom i identifikovana u specifikacijama Međunarodnog enološkog kodeksa			
45.	Dokiseljavanje obradom sa katjonskim izmenjivačima		Ograničenja su utvrđena u dijelu 5 i tački 1.8. ovog dijela		
46.	Smanjenje sadržaja šećera u širi kroz membranske spojnice	Za širu u skladu sa tačkom 1.9. ovog dijela			
47.	Odkiseljavanje elektromembranskim tretiranjem		Ograničenja su utvrđena u dijelu 5 i tački 1.10. ovog dijela		
48.	Upotreba inaktiviranih kvasaca				
49.	Upotreba rastvorenog gasa u vinu pomoću membranskih kontaktora	Za vino, likersko vino, pjenušavo vino, kvalitetno pjenušavo vino, kvalitetno aromatično pjenušavo vino, gazirano pjenušavo vino, biser vino, gazirano biser vino, vino od prosušenog grožđa i vino od prezrelog grožđa, osim dodavanje ugljen dioksida za pjenušavo vino, kvalitetno pjenušavo vino, kvalitetno aromatično pjenušavo vino, i biser vino u skladu sa tačkom 1.11. ovog dijela			
50.	Obrada vina korišćenjem membranske tehnologije u	Za vina u skladu sa tačkom 1.12. ovog dijela			

	kombinaciji sa aktivnim ugljem radi smanjenja viška 4-etilfenola i 4-etilgvajakola				
51.	Upotreba kopolimera polivinilimidazola-polivinilpirolidona (PVI/ PVP)	Za šire i vina u skladu sa tačkom 1.13. ovog dijela	Najviše 500 mg/l (ako se dodaje i širi i vinu, ukupna količina ne sme prelaziti 500 mg/l)		
52.	Upotreba srebro hlorida	Za vina u skladu sa tačkom 1.14. ovog dijela	Najviše 1 g/hl, ostatak u vinu < 0,1 mg/l (srebro)		
(1) Enološki postupci, osim ako nije drugačije utvrđeno mogu se primjenjivati na svježe grožđe, vino, mlado vino u fermentaciji, likersko vino, pjenušavo vino, kvalitetno pjenušavo vino, kvalitetno aromatično pjenušavo vino, gazirano pjenušavo vino, biser vino, gazirano biser vino, širu, djelimično fermentisanu širu, djelimično fermentisanu širu ekstrahovanu iz prosušenog grožđa, koncentrovanu širu, rektifikovanu koncentrovanu širu, vino od prosušenog grožđa i vino od prezrelog grožđa. (2) Amonijumove soli se mogu koristiti u kombinaciji do ukupne granične vrijednosti 1 g/l, ne dovodeći u pitanje ograničenja do 0,3 g/l ili do 0,2 g/l. (3) Ograničenje upotrebe askorbinske kiseline iznosi 250 mg/l po postupku. (4) Za pojedine sojeve kvasca: ako je na raspolaganju, dobijenih od organskih sirovina. (5) Dobijene od organskih sirovina, ako su na raspolaganju.					

1.1. Obrada elektrodijalizom

Obrada elektrodijalizom vrši se radi postizanja stabilnosti vina na tartarate, odnosno na kalijum hidrogen tartarat i kalcijum tartarat i ostale kalcijumove soli ekstrakcijom prezasićenih jona u vinu i to djelovanjem električnog polja i upotrebom membrana koje propuštaju anjone ili katjone.

Membrane iz stava 1 ove tačke, treba da budu postavljene naizmjenično u sistemu sa filtriranjem i presovanjem („filter-press“-tip sistem) ili drugom sistemu kojim se odvaja obrađeni dio (vino) i koncentrovani dio (eluat).

Katjonski propusne membrane treba da budu izrađene na način da izdvajaju samo katjone, a posebno K^+ i Ca^{++} .

Anjonske propusne membrane treba da budu izrađene na način da izdvajaju samo anjone, a posebno anjone tartarata.

Membrane iz st. 3 i 4 ove tačke ne smiju mijenjati fizičko-hemijski sastav i senzorne karakteristike vina i treba da ispunjavaju sljedeće uslove:

- treba da budu proizvedene u skladu sa dobrom proizvođačkom praksom od supstanci koje su u skladu sa propisom kojim su uređeni predmeti i materijali koji dolaze u kontakt sa hranom koji se mogu stavljati na tržište;
- ne smiju da otpuštaju materije u količinama koje štete ljudskom zdravlju ili koje utiču na ukus ili miris hrane; i
- ne smiju da izazivaju reakciju između njihovih sastojaka i vina i ne smiju da utiče na nejonske sastojke vina, a posebno na polifenole i polisaharide.

Smanjenje pH u vinu ne smije biti veće od 0,3 pH jedinica,

Smanjenje sadržaja isparljivih kiselina ne smije biti veće od 0,12 g/l (izraženo kao sirćetna kiselina),

Raspršenost (difuzija) malih molekula, poput etanola, mora se smanjiti i ne smije da izazove smanjenje alkoholne jačine više od 0,1% vol.

1.2. Upotreba ureaze

Ureaza (aktivna u kiselom pH) se upotrebljava za razgradnju uree u amonijaku i ugljen dioksidu, s tim da razgradnja nije manja od 5 jedinica/mg, pri čemu je jedna jedinica količina iz koje se dobija jedan μ mol amonijaka u minuti pri temperaturi od 37°C od 5 g/l uree pri pH 4.

Ureaza se koristi za razgradnju uree prisutne u vinu namijenjenom dužem odležavanju, ako je prvobitna koncentracija uree u njemu veća od 1 mg/l, a nakon obrade vina, treba ukloniti svu preostalu enzimsku aktivnost filtriranjem vina (veličina pora < 1 μ m).

1.3. Upotreba hrastove strugotine („čips“)

Hrastova strugotina koriste se u proizvodnji i odležavanju vina i fermentaciji svježeg grožđa i šire, radi prenošenja određenih svojstava hrastovine na vino.

Hrastove strugotine treba da potiču isključivo od roda *Quercus* i mogu se ostaviti u prirodnom stanju ili zagrijati na nisku, srednju ili visoku temperaturu, ali ne smiju biti sagorene, spaljenje površine, karbonizovane ili lako lomljive na dodir.

Na hrastovim strugotinama ne smije se vršiti hemijski, enzimatski ili fizički postupak, osim zagrijavanja i nije dozvoljeno dodavanje ni jednog proizvoda, radi povećanja njihove prirodne arome ili količine njihovih fenolnih jedinjenja koje je moguće ekstrahovati.

Na deklaraciji hrastove strugotine navedena su botanička klasifikacija upotrijebljene vrste hrasta, kao i intenzitet eventualnog zagrijavanja, uslovi skladištenja i mjere bezbjednosti.

Dimenzije komadića hrastovih strugotina treba da budu takve da se na filteru veličine pora od 2 mm (mrežno oko 9) zadrži najmanje 95% mase komadića.

Hrastove strugotine ne smiju otpuštati supstance u koncentracijama koje mogu biti štetne za zdravlje.

1.4. Korekcija sadržaja alkohola u vinu

Korekcijom sadržaja alkohola u vinu smanjuje se sadržaj etanola u vinu, radi poboljšanja balansa ukusa.

Korekcija sadržaja alkohola u vinu se postiže separacionim tehnikama koje se primjenjuju posebno ili u kombinaciji, a obrađena vina ne smiju imati senzorne nedostatke i treba da budu pogodna za direktnu ljudsku upotrebu.

Uklanjanje alkohola iz vina ne može se izvršiti, ako je jedan od vinskih proizvoda, koji je korišćen u pripremi bio podvrgnut postupku obogaćivanja.

Sadržaj alkohola može biti smanjen maksimalno za 2%, a stvarna alkoholna jačina gotovog proizvoda mora biti najmanje 8,5% vol ako je proizveden od grožđa ubranog u vinogradarskoj zoni A i B i najmanje 9% vol u drugim vinogradarskim zonama.

1.5. Tretiranje katjonskim izmjenjivačima radi postizanja stabilizacije tartarata u vinu

Tretiranje katjonskim izmjenjivačima postiže se stabilnost vina na tartarate, odnosno na kalijum hidrogen tartarat i kalcijum tartarat (kao i ostale kalcijumove soli).

Postupak iz stava 1 ove tačke mora biti ograničen na uklanjanje viška katjona.

Katjonskim izmjenjivačima se obrađuje samo minimalna količina vina potrebna za postizanje stabilnosti, koju predhodno treba ohladiti.

Obrada vina vrši se na katjonskim izmjenjivačkim smolama, koje se regenerišu pomoću kiseline i njihova upotreba ne smije previše da promijeni fizičko-hemijski sastav ili senzorne karakteristike vina.

1.6. Tretiranje vina sa hitosanom i hitin-glukanom dobijenim iz gljive *Aspergillus niger*

Tretiranjem vina sa hitosanom i hitin-glukanom dobijenim iz gljive *Aspergillus niger* primjenjuje se radi:

- smanjenja sadržaja teških metala, naročito gvožđa, olova, kadmijuma i bakra (maksimalna doza 100 g/hl);
- sprečavanje nastanka gvožđevog preloma i bakrovog preloma (maksimalna doza 100 g/hl);
- redukcije mogućih kontaminenata, a naročito ohratoksina A (maksimalna doza 500 g/hl);
- smanjenja populacije nepoželjnih mikroorganizama, naročito *Brettanomyces*, isključivo tretmanom sa hitosanom (maksimalna doza 10 g/hl).

Talozi iz vina se uklanjaju korišćenjem fizičkih procesa.

1.7. Dokiseljavanje elektromembranskim postupkom

Prilikom dokiseljavanja vina elektro-membranskim postupkom upotrebljavaju se katjonske i bipolarne membrane.

Katjonske membrane, treba da omoguće samo ekstrakciju katjona, naročito katjona K^+ .

Bipolarne membrane ne smiju da propuštaju anjone i katjone šire i vina.

1.8. Dokiseljavanje tretiranjem sa katjonskim izmjenjivačima

Tretiranje sa katjonskim izmjenjivačima primjenjuje se radi povećanja titracione kisjelosti i stvarne kisjelosti djelimičnom fizičkom ekstrakcijom katjona.

Tretiranje sa katjonskim izmjenjivačima sprovodi se korišćenjem katjonskih izmjenjivačkih smola koje se regenerišu pomoću kiseline i primjenjuje se samo radi uklanjanja viška katjona i njihova upotreba ne smije previše da promijeni fizičko-hemijski sastav ili senzorne karakteristike vina.

Postupak iz stava 1 ove tačke, treba da se sprovodi neprekidno, sa „in-line” inkorporacijom tretiranih proizvoda u originalne proizvode, radi izbjegavanja proizvodnje frakcija šire ili vina.

Katjonska izmjenjivačka smola može se u potrebnoj količini direktno staviti u sud u kojem se nalazi vino koje se tretira, a zatim izdvojiti odgovarajućom metodom.

1.9. Smanjenje sadržaja šećera u širi korišćenjem membranskih spojnica

Smanjenje sadržaja šećera u širi je uklanjanje šećera iz šire pomoću membranskih spojnica povezujući mikrofiltraciju ili ultrafiltraciju sa nanofiltracijom ili reverznom osmozom, prilikom čega treba da se očuva sadržaj ostalih sastojaka šire.

Smanjenje sadržaja šećera u širi isključuje korekciju sadržaja alkohola u vinu koje je dobijeno od njih.

Smanjenje sadržaja šećera u širi ne smije da se koristi u kombinaciji sa jednim od od sljedećih postupaka: obogaćivanja, dokiseljavanja i otkiseljavanja.

Postupak iz stava 1 ove tačke se spovodi na određenoj zapremini šire, radi redukovanja sadržaja šećera i očuvanja makromolekula koji su veći od membranskog praga.

Permeat koji je dobijen u postupku iz stava 1 ove tačke je koncentrovan postupkom nanofiltracije ili reverzne osmoze, a voda i organske kiseline koje se ne zadržavaju nanofiltracijom na porama mogu da se ponovo uvode u širu.

1.10. Otkiseljavanje elektromembranskim tretiranjem

Elektromembransko tretiranje je fizički metod za odvajanje jona iz šire i vina dejstvom električnog polja koristeći anjonske propusne membrane i bipolarnе membrane.

Korišćenjem anjonske propusne i bipolarnе membrane omogućava se kontrolisanje smanjenja titracione i stvarne kisjelosti.

Anjonske propusne membrane treba da budu takve da omoguće propuštanje samo anjona organskih kiselina šire i vina.

Bipolarnе membrane treba da budu nepropusne za anjone i katjone šire i vina.

Otkiseljavanje pomoću membrana i dokiseljavanje međusobno se isključuju.

1.11. Kontrola rastvorenog gasa u vinu pomoću membranskih kontaktora

Kontrola rastvorenog gasa u vinu pomoću membranskih kontaktora je fizička metoda za kontrolu koncentracije rastvorenog gasa u vinu upotrebom membranskih kontaktora (hidrofobne membrane) i gasova koji se koriste u proizvodnji vina.

Membranski kontaktori mogu se koristiti od kraja alkoholne fermentacije do pakovanja i mogu da zamijene korišćenje uređaja za bistenje ili venturi tip sistem.

1.12. Obrada vina korišćenjem membranske tehnologije sa aktivnim ugljem

Obrada vina korišćenjem membranske tehnologije sa aktivnim ugljem vrši se radi smanjenje sadržaja 4-etilfenola i 4-etilgvajakola mikrobnog porijekla koji predstavlja organoleptički nedostatak i prikriva aromu vina.

1.13. Upotreba kopolimera polivinilimidazola-polivinilpirolidona (PVI/PVP)

Dodavanje kopolimera PVI/PVP, koji absorbjuju metale, vrši se radi smanjenja nepoželjne visoke koncentracije metala i sprečavanja nastajanja nedostataka (sivi ili bijeli lom) prouzrokovanih previsokim sadržajem metala.

Kopolimeri ose moraju se ukloniti filtracijom najkasnije dva dana nakon njihovog dodavanja, a u slučaju šire, kopolimer se mora dodati najranije dva dana prije filtracije.

1.14. Upotreba srebro hlorida

Srebro hlorid se upotrebljava za obradu vina, radi uklanjanja neuobičajenih mirisa povezanih sa fermentacijom i skladištenjem prouzrokovanih redukcionim reakcijama za koje je karakteristično prisustvo vodonik sulfida i tiola.

Srebro hlorid koji se dodaje vinu nanosi se na inertnu podlogu kao što je dijatomejska zemlja (kieselgur, kiesegelgur), bentonit, kaolin.

Talag iz vina se odstranjuje odgovarajućim fizičkim postupkom.

Dio 2

Najveći dozvoljeni sadržaj sumpor dioksida u vinima

2.1. Sadržaj sumpor dioksida u mirnim vinima

Najveći dozvoljeni sadržaj sumpor dioksida u mirnim vinima, prilikom njihovog stavljanja u promet ne smije da bude veći od:

-150 mg/l za crvena vina;

-200 mg/l za bijela i roze vina.

Izuzeto od stava 1 ove tačke, najveći dozvoljeni sadržaj sumpor dioksida u mirnim vinima koja sadrže šećer izražen kao zbir glukoze i fruktoze, od najmanje pet grama po litru može da se povećava:

-200 mg/l za crvena vina;

-250 mg/l za bijela i roze vina.

Ako je usljed nepovoljnih klimatskih uslova u vinogradarskom području, potrebno povećanje sadržaja sumpora u vinu, sadržaj ukupnog sumpor dioksida u vinu, može da bude veći za 50 mg/l od najvećeg dozvoljenog sadržaja sumpor dioksida iz st. 1 i 2 ove tačke.

2.2. Sadržaj sumpor dioksida u likerskim vinima

Sadržaj sumpor dioksida u likerskim vinima prilikom njihovog stavljanja u promet ne smije da bude veći od:

- 150 mg/l ako je sadržaj šećera manji od 5 g/l;

- 200 mg/l ako sadržaj šećera nije manji od 5 g/l.

2.3. Sadržaj sumpor dioksida u pjenušavim vinima

Sadržaj sumpor dioksida u pjenušavim vinima prilikom njihovog stavljanja u promet ne smije da bude veći od:

-185 mg/l za sve kategorije kvalitetnog pjenušavog vina; i

-235 mg/l za ostala pjenušava vina.

Ako je usljed nepovoljnih klimatskih uslova u vinogradarskom području, potrebno povećanje sadržaja sumpora u pjenušavom vinu, sadržaj ukupnog sumpor dioksida u pjenušavom vinu, može da bude veći za 40 mg/l od sumpor dioksida iz stava 1 ove tačke.

Dio 3

Sadržaj isparljivih kisjelina u vinima

Sadržaj isparljivih kisjelina u vinima ne smije da bude veći od:

- 18 miliekvivalenata po litru za djelimično fermentisanu širu;

- 18 miliekvivalenata po litru za bijela i roze vina; ili

- 20 miliekvivalenata po litru za crvena vina.

Izuzetno od stava 1 ove tačke, sadržaj isparljivih kisjelina u vinima može biti veći za vina:

- sa zaštićenom oznakom porijekla ili sa geografskom oznakom/zaštićenom geografskom oznakom ako su bila podvrgnuta postupku odležavanja u trajanju od najmanje dvije godine ili su proizvedena u skladu sa posebnim metodama;

- sa ukupnom alkoholnom jačinom od najmanje 13% vol.

Dio 4

Doslađivanje vina

Doslađivanje vina može da se vrši ako se koristi jedan ili više sljedećih proizvoda:

-šira;

-koncentrovana šira;

-rektifikovana koncentrovana šira.

Šira i koncentrovana šira treba da potiču iz istog regiona, kao i vino za čije se doslađivanje koriste, a doslađivanje može da se vrši se samo u toku proizvodnje.

Ukupna alkoholna jačina vina ne smije se povećati za više od 4 % vol.

Dio 5

Obogaćivanje, dokiseljavanje i otkiseljavanje

5.1. Obogaćivanje vina u određenim vinogradarskim zonama

U određenim vinogradarskim zonama zbog nepovoljnih vremenskih uslova neophodno je povećanje prirodne alkoholne jačine svježeg grožđa, šire, šire u fermentaciji, mladog vina u fermentaciji i vina, dobijenih od grožđa registrovanih i klasifikovanih sorti vinove loze.

Povećanje prirodne alkoholne jačine ne smije preći:

- 3% vol (u vinogradarskoj zoni A);
- 2% vol (u vinogradarskoj zoni B);
- 1,5% vol (u vinogradarskoj zoni C).

U godinama sa izuzetno nepovoljnim klimatskim uslovima, prirodne alkoholne jačine iz stava 2 ove tačke mogu se povećati za 0,5% vol.

Povećanje prirodne alkoholne jačine izražene volumenom sprovodi se samo na sljedeći način:

- za svježe grožđe, širu u fermentaciji ili mlado vino u fermentaciji, dodavanjem saharoze, koncentrovane šire ili rektifikovane koncentrovane šire;
- za širu, dodavanjem saharoze, koncentrovane šire ili rektifikovane koncentrovane šire, kao i djelimičnim koncentrovanjem, uključujući reverzibilnu osmozu;
- za vino, djelimičnim koncentrovanjem postupkom hlađenja.

Dodavanje saharoze sprovodi se samo suvim postupkom u sljedećim područjima:

- vinogradarska zona A;
- vinogradarska zona B;
- vinogradarska zona C.

Dodavanje koncentrovane šire ili rektifikovane koncentrovane šire ne smije povećati početnu zapreminu kljuka, šire, šire u fermentaciji ili mladog vina u fermentaciji više od:

- 11% u vinogradarskoj zoni A;
- 8% u vinogradarskoj zoni B; i
- 6,5% u vinogradarskoj zoni C.

Koncentrovanjem šire ili vina ne smije se:

- smanjiti početna zapremina tih proizvoda više od 20%;
- povećati prirodna alkoholna jačina tih proizvoda više od 2% vol.

Ukupna alkoholna jačina svježeg grožđa, šire, šire u fermentaciji, mladog vina u fermentaciji ili vina može se maksimalno povećati do:

- 11,5% vol u vinogradarskoj zoni A;
- 12% vol u vinogradarskoj zoni B;
- 12,5% vol u vinogradarskoj zoni C I;
- 13% vol u vinogradarskoj zoni C II; i
- 13,5% vol u vinogradarskoj zoni C III.

Izuzetno od stava 8 ove tačke ukupna alkoholna jačina može se povećati:

- kod crvenog vina, do 12% vol u vinogradarskoj zoni A i 12,5% vol u vinogradarskoj zoni B;
- za proizvodnju vina sa geografskim porijeklom do vrijednosti utvrđenih posebnim propisom.

Postupci obogaćivanja vina, osim koncentrovanja vina, sprovode se nakon:

- 1. januara u vinogradarskoj zoni C;
- 16. marta u vinogradarskim zonama A i B.

5.2. Dokiseljavanje i otkiseljavanje u određenim vinogradarskim zonama

Svježe grožđe, šira, šira u fermentaciji, mlado vino u fermentaciji i vino mogu se:

- otkiseljavati u vinogradarskim zonama A, B i C I;
- dokiseljavati i otkiseljavati u vinogradarskim zonama C I, C II i C III (a), ili
- dokiseljavati u vinogradarskoj zoni C III (b).

Dokiseljavanje proizvoda iz stava 1 ove tačke osim vina, može se vršiti samo do granice od 1,5 g/l izraženo kao vinska kisjelina ili 20 miliekvivalenata po litru.

Dokiseljavanje vina može se vršiti samo do granice od 2,5 g/l izraženo kao vinska kisjelina, ili 33,3 miliekvivalenata po litru.

Otkiseljavanje vina može se vršiti samo do granice od 1 g/l izraženo kao vinska kisjelina, ili 13,3 miliekvivalenata po litru.

Šira namjenjena koncentrovanju može se djelimično otkiseljavati.

Dokiseljavanje i obogaćivanje, odnosno dokiseljavanje i otkiseljavanje istog proizvoda ne može da se vrši istovremeno.

Koncentrovanje, dokiseljavanje i otkiseljavanje vina može se sprovesti tokom čitave godine samo u vinogradarskoj zoni gdje je grožđe koje se upotrebljava ubrano.

Dio 6

Enološki postupci za pjenušava vina, kvalitetna pjenušava vina i kvalitetna aromatična pjenušava vina

6.1. Pjenušavo vino

Pjenušavim vinima radi postizanja posebnog ukusa dodaje se ekspedicioni liker.

Ekspedicioni liker može da sadrži: saharozu, širu, širu u fermentaciji, koncentrovanu širu, rektifikovanu koncentrovanu širu, vino, ili njihovu mješavinu, uz moguću dodatak vinskog destilata.

Cuvée-a se ne može obogaćivati, a sastojci cuvée-a se mogu obogaćivati.

Izuzeto od stava 3 ove tačke, cuvée se može obogaćivati u regionima i za sorte za koje je tehnički opravdano, na mjestu proizvodnje pjenušavog vina pod uslovima da:

- 1) je primjenjena metoda dodavanja saharoze, koncentrovane šire ili rektifikovane koncentrovane šire;
- 2) nijedan sastojak cuvée-a nije prethodno podvrgnut postupku obogaćivanja;
- 3) su sastojci cuvée dobijeni isključivo od grožđa proizvedenog na teritoriji Crne Gore;
- 4) se obogaćivanje vrši u okviru jednog postupka;
- 5) se primjenjuju sljedeća ograničenja:
 - 3% vol za cuvée čiji su sastojci porijeklom iz vinogradarske zone A;
 - 2% vol za cuvée čiji su sastojci porijeklom iz vinogradarske zone B;
 - 1,5% vol za cuvée čiji su sastojci porijeklom iz vinogradarske zone C.

Cuvée-u radi podsticanja sekundarne fermentacije dodaje se tiražni liker.

Dodavanje tiražnog likera i ekspedicionog likera ne smatra se obogaćivanjem, ni doslađivanjem.

Dodavanjem tiražnog likera ne smije se povećati ukupna alkoholna jačina cuvée-a za više od 1,5% vol., a povećanje se mjeri izračunavanjem razlike između ukupne alkoholne jačine cuvée-a izražene volumenom i ukupne alkoholne jačine pjenušavog vina izražene volumenom prije dodavanja ekspedicionog likera.

Dodavanjem ekspedicionog likera ne smije da se poveća stvarna alkoholna jačina pjenušavog vina za više od 0,5% vol.

Cuvée-a i njegovi sastojci ne smiju se doslađivati.

Cuvée-a i njegovi sastojci mogu se dokiseljavati ili otkiseljavati.

Dokiseljavanje i otkiseljavanje cuvée-a međusobno se isključuju.

Dokiseljavanje se može izvršiti do najviše 1,5 grama po litru, izraženo kao vinska kisjelina, odnosno 20 miliekvivalenata po litru.

Usljed nepovoljnih klimatskih uslova ograničenje od 1,5 grama po litru, odnosno 20 miliekvivalenata po litru, moguće je povećati na 2,5 grama po litru, odnosno 34 miliekvivalenata po litru, pod uslovom da prirodna kisjelost proizvoda nije manja od 3 g/l, izražena kao vinska kisjelina, odnosno 40 miliekvivalenata po litru.

Ugljen dioksid sadržan u pjenušavim vinima mora biti isključivo posljedica alkoholne fermentacije cuvée-a od koje je to vino proizvedeno, a fermentacija mora biti isključivo posljedica dodavanja tiražnog likera, osim u direktnoj preradi grožđa, šire ili djelimično fermentisane šire u pjenušavo vino, a do fermentacije može doći samo u bocama ili u zatvorenim posudama.

Upotreba ugljen dioksida u postupku pretakanja protivpritiskom može se vršiti samo pod nadzorom i pod uslovom da se time ne poveća pritisak ugljen dioksida u pjenušavom vinu.

Tiražni liker namijenjen proizvodnji pjenušavih vina bez zaštićene oznake porijekla može sadržati: širu, širu u fermentaciji, koncentrovanu širu, rektifikovanu koncentrovanu širu, ili saharozu i vino.

Stvarna alkoholna jačina, uključujući alkohol sadržan u dodatom ekspedicionom liker, ne smije biti manja od 9,5% vol.

6.2. Kvalitetno pjenušavo vino

Proizvodnja kvalitetnih pjenušavih vina, vrši se u skladu sa tačkom 6.1. ovog dijela, s tim što postupak proizvodnje mora trajati najmanje mjesec dana.

U proizvodnji kvalitetnih aromatičnih pjenušavih vina ne može se dodavati ekspedicioni liker.

6.3. Pjenušava vina i kvalitetna pjenušava vina sa zaštićenom oznakom porijekla

Ukupna alkoholna jačina cuvée-a, koji su namijenjeni proizvodnji kvalitetnih pjenušavih vina sa zaštićenom oznakom porijekla ne smije biti manja od:

- 9,5% vol u vinogradarskoj zoni C III,
- 9% vol u ostalim vinogradarskim zonama.

Stvarna alkoholna jačina kvalitetnih pjenušavih vina sa zaštićenom oznakom porijekla, uključujući alkohol sadržan u dodatnom ekspedicionom likerom, ne smije biti manja od 10% vol.

Tiražni liker za pjenušava vina sa zaštićenom oznakom porijekla mogu da sadrže samo: saharozu, koncentrovanu širu i rektifikovanu koncentrovanu širu.

Kvalitetna pjenušava vina sa zaštićenom oznakom porijekla mogu da sadrže samo: širu, delimično fermentisanu širu i vino.

Kvalitetno pjenušavo vino sa zaštićenom oznakom porijekla mora da ima pritisak od najmanje 3 bar-a, ako se čuva na temperaturi od 20°C, u zatvorenim posudama.

Postupak proizvodnje kvalitetnih pjenušavih vina sa zaštićenom oznakom porijekla, uključujući odležavanje u objektu u kome se proizvode, i to od početka fermentacije kojom se u vinu stvara ugljen dioksid, mora da traje najmanje:

- šest mjeseci ako se fermentacija kojom se u vinu stvara ugljen dioksid odvija u zatvorenim sudovima;
- devet mjeseci ako se fermentacija kojom se u vinu stvara ugljen dioksid odvija u bocama.

Postupak fermentacije kojom se u cuvée-u stvara ugljen dioksid i odležavanje cuvée-a na vinskom talogu moraju trajati najmanje 90 dana, odnosno 30 dana, ako se fermentacija odvija u posudama sa mješalicama.

Proizvodnja pjenušavih vina i kvalitetnih pjenušavih vina sa zaštićenom oznakom porijekla, vrši se u skladu sa st. 1 do 15 tačke 6.1. ovog dijela.

Kvalitetna aromatična pjenušava vina sa zaštićenom oznakom porijekla proizvode se isključivo tako da se za pripremu cuvée-a koristi šira ili djelimično fermentisana šira dobijena od sorti vinove loze datih u tabeli, pod uslovom da su te sorte odgovarajuće za proizvodnju kvalitetnih pjenušavih vina sa zaštićenom oznakom porijekla u regionu čije ime nosi zaštićena oznaka porijekla.

Tabela

1. Airén	25. Toutes les Malvasías
2. Albariño	26. Sve malvazije
3. Aleatico N	27. Mauzac blanc and rosé
4. Alvarinho	28. Monica N
5. Ασύρτικο (Assyrtiko)	29. Tous les Moscateles
6. Bourboulenc B	30. Moschoφίλερο (Moschofilero)
7. Brachetto N.	31. Müller-Thurgau B
8. Busuioacă de Bohotin	32. Svi muskati
9. Clairette B	33. Manzoni moscato
10. Colombard B	34. Nektár
11. Csaba gyöngye B	35. Pálava B
12. Cszerszegi fűszeres B	36. Parellada B
13. Devín	37. Perle B
14. Fernão Pires	38. Piquepoul B
15. Freisa N	39. Poulsard
16. Gamay N	40. Ποδίτης (Roditis)
17. Gewürztraminer Rs	41. Scheurebe
18. Girò N	42. Tămâioasă românească
19. Glera	43. Torbato
20. Γλυκερόρα (Glykerythra)	44. Touriga Nacional
21. Huxelrebe	45. Verdejo
22. Irsai Olivér B	46. Zefír B
23. Macabeo B	
24. Macabeu B	

Kontrola postupka fermentacije prije i nakon pripreme cuvée-a, sa ciljem stvaranja ugljen dioksida u cuvée-u, vrši se isključivo hlađenjem ili drugim fizičkim postupcima.

Kvalitetnim aromatičnim pjenušavim vinima sa zaštićenom oznakom porijekla ne smije se dodavati ekspedicioni liker.

Stvarna alkoholna jačina kvalitetnih aromatičnih pjenušavih vina sa zaštićenom oznakom porijekla ne smije biti manja od 6% vol.

Ukupna alkoholna jačina kvalitetnih aromatičnih pjenušavih vina sa zaštićenom oznakom porijekla ne smije biti manja od 10% vol.

Kvalitetno aromatično pjenušavo vino sa zaštićenom oznakom porijekla mora imati pritisak od najmanje 3 bar-a, ako se čuva na temperaturi od 20°C u zatvorenim sudovima.

Postupak proizvodnje kvalitetnih aromatičnih pjenušavih vina sa zaštićenom oznakom porijekla mora trajati najmanje mjesec dana.