

1867.

Na osnovu člana 42 stav 5, člana 43 stav 5, člana 44 stav 5, člana 48 stav 5 i člana 57 stav 5 Zakona o vinu („Službeni list CG”, broj 41/16), Ministarstvo poljoprivrede i ruralnog razvoja donijelo je

**PRAVILNIK
O KVALITETU, OZNAČAVANJU, PAKOVANJU I PREDSTAVLJANJU VINA I DRUGIH PROIZVODA
OD GROŽĐA**

Predmet

Član 1

Ovim pravilnikom propisuje se kvalitet vina i drugih proizvoda od grožđa, bliži sadržaj izvještaja o fizičko-hemijskim svojstvima vina, način uzimanja uzoraka za ocjenu kvaliteta vina i način organoleptičkog ocjenjivanja vina, način superocjene kvaliteta vina, bliži način označavanja, pakovanja i predstavljanja vina i drugih proizvoda od grožđa i visina naknade za organoleptičku ocjenu vina.

Primjena

Član 2

Ovaj pravilnik primjenjuje se na vino, mlado vino u fermentaciji, likersko vino, pjenušavo vino, kvalitetno pjenušavo vino, kvalitetno aromatično pjenušavo vino, gazirano pjenušavo vino, biser vino, gazirano biser vino, vino od prosušenog grožđa, vino od prezrelog grožđa, širu, djelimično fermentisanu širu, djelimično fermentisanu širu ekstrahovanu iz prosušenog grožđa, koncentrovanu širu i rektifikovanu koncentrovanu širu.

Kvalitet vina bez oznake porijekla i geografske oznake

Član 3

Vino bez oznake porijekla i geografske oznake u zavisnosti od vinogradarske zone, treba da ispunjava sljedeće zahtjeve u pogledu kvaliteta:

- da je proizvedeno od grožđa odgovarajućih sorti;
- da je proizvedeno odgovarajućim postupcima proizvodnje; i
- da ima određene fizičke, hemijske, mikrobiološke i senzorne osobine.

Zahtjevi koje u pogledu fizičkih, hemijskih, mikrobioloških i senzornih osobina treba da ispunjava vino bez oznake porijekla i geografske oznake dati su u Prilogu 1.

Kvalitet vina sa oznakom porijekla i geografskom oznakom

Član 4

Vino sa oznakom porijekla i geografskom oznakom, pored zahtjeva iz člana 3 ovog pravilnika, treba da ispunjava i zahtjeve iz Priloga 2.

Ocjena kvaliteta vina bez oznake porijekla i geografske oznake

Član 5

Ocjena kvaliteta vina bez oznake porijekla i geografske oznake obuhvata:

- administrativnu i *in situ* kontrolu podataka iz vinogradarskog registra i drugih baza podataka i dokumentacije;
- uzorkovanje;
- laboratorijsko ispitivanje; i

- organoleptičko (senzorno) ocjenjivanje.

Administrativna i *in situ* kontrola vina bez oznake porijekla i geografske oznake

Član 6

Administrativna i *in situ* kontrola vina bez oznake porijekla i geografske oznake obuhvata kontrolu:

- proizvodnje grožđa i utvrđivanje kojoj vinogradarskoj zoni pripada vinograd iz kojeg potiče upotrijebljeno grožđe, količine ubranog grožđa, radi utvrđivanja maksimalnog prinosa i randmana, procentualnog učešća pojedinih sorti u strukturi vina, kao i kvaliteta grožđa (minimalnog sadržaja šećera i kisjelina u grožđu i drugo);
- proizvodnje vina i primijenjenih enoloških postupaka i sredstava u skladu sa dokumentacijom o porijeklu sirovina za proizvodnju vina, količine proizvedenih vina, evidentiranja zaliha vina za dalju proizvodnju, označavanja sudova (lot) i količine vina za svaki lot;
- punjenja i pakovanja vina.

Uzorkovanje vina bez oznake porijekla i geografske oznake

Član 7

Uzimanje uzoraka za vina bez oznake porijekla i geografske oznake može da se vrši samo iz posuda koje su označene.

Uzorak može da bude prosječan, pojedinačan i slučajan.

Uzorak se uzima u količini od po tri flaše od kojih se jedna flaša čuva kao kontrolni uzorak u prostoriji za skladištenje, a preostale dvije flaše se koriste za laboratorijsku analizu i za organoleptičko ocjenjivanje.

Laboratorijsko ispitivanje vina bez oznake porijekla i geografske oznake

Član 8

Laboratorijsko ispitivanje vina bez oznake porijekla i geografske oznake obavlja se ispitivanjem:

- 1) ukupne i stvarne alkoholne jačine izražene volumenom;
- 2) relativne gustine;
- 3) ukupnog suvog ekstrakta;
- 4) ukupne kisjelosti;
- 5) sadržaja isparljivih kisjelina;
- 6) sadržaja ukupnog sumpor-dioksida;
- 7) sadržaja šećera izraženog kao fruktoza i glukoza (uključujući saharoza u slučaju polupjenušavog i pjenušavog vina),
- 8) sadržaja ugljen-dioksida (kod polupjenušavih i pjenušavih vina) izraženog kao pritisak u barima na 20°C; i
- 9) pH vrijednosti.

Organoleptičko (senzorno) ocjenjivanje vina bez oznake porijekla i geografske oznake

Član 9

Organoleptičko (senzorno) ocjenjivanje vina bez oznake porijekla i geografske oznake obuhvata:

- 1) vizuelno opažanje:

- boje;
- bistrine;

2) olfaktivno opažanje:

- čistoće;
- finoće;
- inteziteta;

3) gustativno opažanje:

- čistoće;
- strukture, tijela i alkohola,
- harmonije, ravnoteže, inteziteta;

4) gustativno-olfaktilno opažanje:

- održivost,
- karakteristike odgovarajućeg postupka proizvodnje, podudarnosti sa vrstom, tipom vina ili karakteristikama sorte.

Organoleptičko (senzorno) ocjenjivanje vina bez oznake porijekla i geografske oznake vrši se bodovanjem svake karakteristike vina iz stava 1 ovog člana davanjem bodova od 0 do 10, pri čemu je karakteristika sa ocjenom:

- 1) 0 bodova – neprihvatljivo;
- 2) 1 do 4 boda – lošeg kvaliteta;
- 3) 5 do 7 bodova – prosječno;
- 4) 8 bodova – dobro;
- 5) 9 bodova – vrlo dobro; i
- 6) 10 bodova – odlično.

Maksimalni broj bodova prilikom organoleptičkog (senzornog) ocjenjivanja kvaliteta vina je 100, a vino bez geografskog porijekla i uvozno vino treba da ima najmanje 65 bodova.

Za obavljanje organoleptičke (senzorne) analize uzoraka, treba da se obezbijedi:

- prostorija za degustaciju sa adekvatnim uslovima okoline i opremom;
- prostorija za skladištenje kontrolnih uzoraka;
- termička priprema i šifriranje uzoraka, radi obezbjeđenja anonimnosti identiteta proizvoda.

Zahtjev za kontrolu kvaliteta vina bez oznake porijekla i geografske oznake

Član 10

Prije stavljanja u promet vina bez oznake porijekla i geografske oznake, podnosi se zahtjev za kontrolu kvaliteta vina.

Zahtjev iz stava 1 ovog člana, podnosi se na obrascu 1.

Ocjena kvaliteta vina sa oznakom porijekla i geografskom oznakom

Član 11

Ocjena kvaliteta vina sa oznakom porijekla i geografskom oznakom obuhvata:

- godišnju provjeru ispunjenosti uslova iz specifikacije proizvoda, odnosno provjeru da li se proizvodnja grožđa i vina vrši u skladu sa specifikacijom proizvoda;
- laboratorijsko ispitivanje; i
- organoleptičko (senzorno) ocjenjivanje vina sa geografskim porijeklom.

Godišnja povjera ispunjenosti uslova iz specifikacije proizvoda

Član 12

Godišnja provjera ispunjenosti uslova iz specifikacije proizvoda, odnosno provjera da li se proizvodnja grožđa i vina vrši u skladu sa specifikacijom proizvoda, vrši se administrativnom i terenskom kontrolom, koja obuhvata:

- 1) kontrolu podataka iz vinogradarskog registra i drugih baza podataka i dokumentacije;
- 2) kontrolu svih vinogradarskih parcela, odnosno kontrolu proizvodnje grožđa, a naročito kontrolu berbe grožđa, radi utvrđivanja da li se grožđe doprema iz drugih vinogradarskih područja i miješa sa grožđem namijenjenim proizvodnji vina sa geografskim porijeklom u pogledu maksimalnog prinosa, kvaliteta grožđa (minimalnog sadržaja šećera i kisjelina u grožđu i drugo);
- 3) kontrolu proizvodnje vina, primijenjenih enoloških postupaka i sredstava u odgovarajućim klimatskim zonama i da li se vino miješa sa vinom iz drugih geografskih područja;
- 4) kontrolu punjenja, odnosno pakovanja vina, kao i faze nakon punjenja i pakovanja vina sa oznakom porijekla i geografskom oznakom; i
- 5) uzorkovanje.

Laboratorijsko ispitivanje vina sa oznakom porijekla i geografskom oznakom

Član 13

Laboratorijsko ispitivanje vina sa oznakom porijekla i geografskom oznakom vrši se u skladu sa standardom ISO/IEC 17025.

Organoleptičko (senzorno) ocjenjivanje vina sa oznakom porijekla i geografskom oznakom

Član 14

Organoleptičko (senzorno) ocjenjivanje vina sa oznakom porijekla ili geografskom oznakom pored ocjene parametara iz člana 9 ovog pravilnika obuhvata i utvrđivanje:

- karakteristika vina, koje potiču i koje su specifične za sorte vinove loze od kojih je vino proizvedeno, i
- da li uzorkovano vino ima kvalitet i karakteristike koje odgovaraju tipu vina date oznake porijekla ili geografske oznake kojoj pripada.

Nakon organoleptičkog (senzornog) ocjenjivanja vina, vino sa oznakom porijekla treba da ima najmanje 85 bodova, a vino sa geografskom oznakom treba da ima najmanje 75 bodova.

Označavanje vina i drugih proizvoda od grožđa

Član 15

Na etiketi vina i drugih proizvoda od grožđa sa i bez geografskog porijekla navode se obavezni i fakultativni podaci i tradicionalni izrazi za vina sa geografskim porijeklom.

Obavezni podaci

Član 16

Etiketa na vinu i drugim proizvodima od grožđa, pored podataka iz člana 46 Zakona o vinu, treba da sadrži i sljedeće obavezne podatke:

- oznaku alergena SO₂;
- oznaku lota ili serijski broj;
- oznaku nominalne zapremine u ml; i
- za gazirana vina izraz „dobijeno dodavanjem ugljen dioksida“.

Fakultativni podaci

Član 17

Na etiketi vina i drugih proizvoda od grožđa, pored podataka iz člana 47 Zakona o vinu, mogu da se navode sljedeći fakultativni podaci i oznake:

- piktogram za oznaku alergena;
- simbol za zaštićenu oznaku porijekla, zaštićenu geografsku oznaku;
- za proizvode iz organske poljoprivrede;
- priznanje za kvalitet i osvojene nagrade i medalje, samo na pakovanju one količine vina koje je nagrađeno;
- sadržaj neprevrelog šećera u ostalim proizvodima za koje to nije obavezan podatak;
- izrazi koji se odnose na gazdinstvo u označavanju vina sa oznakom porijekla i geografskom oznakom;
- dodatni tradicionalni izrazi u označavanju vina sa oznakom porijekla i geografskom oznakom;
- pojmovi, izrazi i nazivi od opšteg značaja u označavanju vina sa oznakom porijekla i geografskom oznakom.

Oznaka porijekla, geografska oznaka i tradicionalni izrazi

Član 18

Oznaka porijekla, geografska oznaka i tradicionalni izrazi navode se na vino, likersko vino, pjenušavo vino, kvalitetno pjenušavo vino, kvalitetno aromatično pjenušavo vino, gazirano pjenušavo vino, biser vino, gazirano biser vino, vino od prosušenog grožđa, vino od prezrelog grožđa i djelimično fermentisanu širu.

Oznaka porijekla

Član 19

Na etiketi vina pored izraza "Zaštićena oznaka porijekla" može da se navede i naziv manjeg geografskog područja, ako je vino proizvedeno isključivo na tom manjem geografskom području i ako grožđe od kojeg se vino proizvodi, potiče isključivo sa tog geografskog područja.

Proizvod sa oznakom porijekla, ukoliko je to utvrđeno u specifikaciji proizvoda, može se preraditi u vino i u području koje se nalazi u neposrednoj blizini rejoniranog i ograničenog vinogradarskog područja, a u pjenušavo vino ili biser vino sa zaštićenom oznakom porijekla može se preraditi i u područjima koja nijesu u neposrednoj blizini rejoniranog i ograničenog vinogradarskog područja.

Geografska oznaka

Član 20

Na etiketi vina pored izraza „Zaštićena geografska oznaka” može da se navede i naziv manjeg geografskog područja, ako je vino proizvedeno isključivo na tom manjem geografskom području i ako najmanje 85% grožđa korišćenog za njegovu proizvodnju potiče isključivo sa tog geografskog područja.

Proizvod sa geografskom oznakom, ukoliko je to utvrđeno u specifikaciji proizvoda, može se preraditi u vino i u području koje se nalazi u neposrednoj blizini rejoniranog i ograničenog vinogradarskog područja, a u pjenušavo vino ili biser vino sa zaštićenom geografskom oznakom i u područjima koja nijesu u neposrednoj blizini rejoniranog i ograničenog vinogradarskog područja.

Tradicionalni izrazi

Član 21

Tradicionalni izrazi koriste se samo za označavanje vina sa zaštićenom oznakom porijekla ili geografskom oznakom.

Tradicionalni izrazi za vina sa geografskim porijeklom kojima se označava kvalitetna kategorija tih vina su:

- 1) za vina sa zaštićenom oznakom porijekla: "Zaštićena oznaka porijekla" / "ZOP" ("Protected designation of origin" / "PDO") i
- 2) za vina sa zaštićenom geografskom oznakom: "Zaštićena geografska oznaka" / "ZGO" ("Protected geographical indication" / "PGI").

Izrazi iz stava 2 ovog člana koriste se uz obavezno navođenje naziva oznake porijekla i geografske oznake.

Dodatni tradicionalni izrazi za označavanje vina sa geografskim porijeklom

Član 22

Za označavanje vina sa geografskim porijeklom, mogu da se koriste i dodatni tradicionalni izrazi, ukoliko su ispunjeni uslovi za određeni tradicionalni izraz i to:

- 1) „mlado vino” – ako se vino nalazi u prometu do 31. marta u godini koja slijedi odmah poslije godine u kojoj je ubrano grožđe od kojeg je u cjelosti to vino proizvedeno;
- 2) „rezerva” – ako je vino istaknutih organoleptičkih osobina, pri čemu vino treba da bude staro najmanje 30 mjeseci, od čega treba da je flaširano 12 mjeseci crno vino, a šest mjeseci bijelo i roze vino;
- 3) „arhivsko vino” - ako je u podrumskim uslovima čuvano pet ili više godina, a od čega je najmanje tri godine flaširano;
- 4) „vino od samotoka” ili „samotok” – ako je vino proizvedeno od šire dobijene samoocjeđivanjem kljuka, bez presovanja;
- 5) „kasna berba” – ako je vino proizvedeno u godini izuzetno povoljnoj za gajenje vinove loze, od grožđa ubranog kasnije u odnosu na uobičajeno vrijeme berbe, usljed čega je povećan sadržaj šećera u grožđu i širi;
- 6) „probirna berba” ili „selekcija” – ako je vino proizvedeno od odabranih najkvalitetnijih grozdova u vinogradu;
- 7) „odabrane bobice” ili „selekcija bobica” – ako je vino proizvedeno od odabranih najkvalitetnijih bobica grozdova u vinogradu;
- 8) „suvarak” – ako je vino proizvedeno u godini izuzetno povoljnoj za gajenje vinove loze, od grožđa sa plemenitim plijesnima usljed čega je povećan sadržaj šećera u grožđu i širi;
- 9) „vino iz starog vinograda” ili „stari vinograd” – ako je vino proizvedeno od grožđa iz vinograda koji su stariji od 40 godina i ispunjava uslove za priznavanje geografskog porijekla;
- 10) „sopstvena proizvodnja” – ako je vino proizvedeno od grožđa koje potiče isključivo iz vinograda proizvođača i ako ispunjava uslove za priznavanje geografskog porijekla;
- 11) „vinštica” – ako je u tradicionalnim objektima za proizvodnju vina (vinšticama) od sopstvenog grožđa proizvođača proizvedeno vino koje ispunjava uslove za zaštićenu oznaku porijekla;
- 12) „vinica”, „vinarija”, „poljana”, „vinska kuća”, „vinski podrum”, „vinoteka”, „kaštel”, „gazdinstvo”, „vila”, „manastir”, „dvorac” i drugi izrazi u skladu sa sadržinom specifikacije proizvoda vina sa geografskim porijeklom.

Tradicionalno korišćeni izrazi kao oznaka porijekla

Član 23

Određeni tradicionalno korišćeni izrazi mogu biti oznaka porijekla ili geografska oznaka ako:

- a) označavaju vino;
- b) se odnose na geografski naziv;
- c) ispunjavaju zahtjeve iz čl. 19 do 22 ovog pravilnika; i
- d) su podvrgnuti postupku kojim oznake porijekla ili geografske oznake postaju zaštićene.

Zaštićeni tradicionalni izrazi ne mogu postati generički.

Ograničenje korišćenja tradicionalnih izraza kao oznake porijekla

Član 24

Tradicionalni izrazi ne mogu biti zaštićeni kao oznaka porijekla ako:

- 1) ne predstavljaju geografski naziv u određenom vinogradarskom području za koje je proizvodnja tog vina karakteristična ili ne asociraju na geografsku odrednicu;
- 2) su najmanje pet godina korišćeni za vina iz određenog vinogradarskog područja Crne Gore ili su strani izrazi najmanje 15 godina korišćeni na domaćem tržištu za vina iz određenog vinogradarskog područja Crne Gore;
- 3) nijesu izrazi koji su i pored povezanosti sa tradicionalnim načinom proizvodnje vina u određenom vinogradarskom području, usljed dugotrajne upotrebe postali generični i uobičajeni izrazi za označavanje vina iz drugih vinogradarskih područja;
- 4) su u specifikaciji proizvoda određeni uslovi za proizvodnju vina sa tim tradicionalnim izrazima.

Podaci koji se ne navode na etiketi i pakovanju vina

Član 25

Na etiketi i pakovanju vina i drugih proizvoda od grožđa ne mogu da se navode podaci koji upućuju na preventivna, terapijska ili ljekovita svojstva proizvoda, ni izrazi koji su u suprotnosti sa propisima, ugledom ili moralom.

Na etiketi i pakovanju vina i drugim proizvodima od grožđa ne mogu da se navode podaci koji na bilo koji način obmanjuju potrošače:

- 1) u pogledu karakteristika proizvoda i njegove prirode, identiteta, osobina, sastava, kvantiteta, kvaliteta, trajnosti, geografskog porijekla, zemlje porijekla, metoda proizvodnje;
- 2) pripisivanjem proizvodu svojstava, karakteristika i osobina koje ne posjeduje;
- 3) pripisivanjem proizvodu sa određenim nazivom, koji pripada jednoj vrsti proizvoda, kao osobina specifična samo za taj proizvod, karakteristika i osobina koje su zajedničke za sve ili neke vrste proizvoda;
- 4) navođenjem naziva proizvoda koji već proizvodi drugi proizvođač ili naziva, robne marke, zaštićenog žiga, djelatnosti ili drugih podataka drugog proizvođača i na taj način koristiti njegov ugled;
- 5) navođenjem na etiketi i pakovanju proizvoda bez geografskog porijekla, podataka koji podsjećaju na proizvod sa geografskim porijeklom istog ili drugog proizvođača;
- 6) navođenjem riječi koje se koriste za označavanje komparativa ili superlativa;
- 7) u pogledu identiteta proizvođača, vlasnika proizvoda ili ovlašćenog zastupnika;
- 8) korišćenjem kod proizvoda bez geografskog porijekla naziva vinogradarskog geografskog proizvodnog područja (regiona/subregiona), geografskog obilježja ili dijela naziva geografskog obilježja;
- 9) korišćenjem naziva sorte vinove loze i godine berbe za proizvode koji ne zadovoljavaju propisane uslove;

10) korišćenjem riječi: „kvalitetno“, „vrhunsko“ i sličnih izraza o kvalitetu, za označavanje proizvoda bez geografskog porijekla;

11) korišćenjem dodatnih oznaka i tradicionalnih izraza za označavanje proizvoda bez geografskog porijekla;

12) navođenjem na proizvodu bez geografskog porijekla, pojmova, izraza, naziva ili drugih podataka o državnim, lokalnim, istorijskim i drugim znamenitostima, ličnostima i događajima od opšteg značaja.

Pakovanje vina i drugih proizvoda od grožđa

Član 26

Vino i drugi proizvodi od grožđa stavljaju se u promet u pakovanju na način da sadržaj tog proizvoda ne može da bude promijenjen, osim u slučaju otvaranja ili oštećenja pakovanja.

Zapremina flaša

Član 27

Za mirna vina zapremina flaše je u intervalima od 100 ml do 1500 ml u osam nominalnih količina: 100, 185, 250, 375, 500, 750, 1000 i 1500.

Za pjenušava vina zapremina flaše je u intervalima od 125 ml do 1500 ml u pet nominalnih količina: 125, 200, 375, 750 i 1500.

Za likerska i aromatizirana vina zapremina flaše je u intervalima od 100 ml do 1500 ml u sedam nominalnih količina: 100, 200, 375, 500, 750, 1000 i 1500.

Nominalne količine iz st. 1, 2 i 3 ovog člana ne primjenjuju se na proizvode, koji su suveniri ili poslovna prezentacija proizvođača.

Specifični tip flaše

Član 28

Vino sa geografskim porijeklom može da se stavi u promet u flaši specifičnog izgleda.

Flaše specifičnog izgleda koje su namijenjene samo za pakovanje vina sa određenom zaštićenom oznakom i koje potrošači povezuju sa tom određenom zaštićenom oznakom vina, date su u Prilogu 3.

Flaša za pjenušavo vino

Član 29

Pjenušavo vino, kvalitetno pjenušavo vino i kvalitetno aromatično pjenušavo vino može da se stavi u promet samo u flaši tipa „flaša za pjenušavo vino“ izrađenu od stakla zapremine:

1) veće od 0,20 l koja se zatvara čepom u obliku pečurke od plute ili drugog materijala koji može da dođe u dodir sa hranom, koji je pričvršćen i po potrebi prekriven pločicom i obložen folijom koja u potpunosti prekriva čep, kao i dio ili cijeli grlić flaše;

2) a do 0,20 l koja se zatvara bilo kojim odgovarajućim zatvaračem.

Flaša iz stava 1 ovog člana može da se koristi i za gazirano vino, gazirano pjenušavo vino, biser vino i gazirano biser vino.

Zatvarači na posudama

Član 30

Za zatvaranje posuda sa vinom i drugim proizvodima od grožđa mogu da se koristi samo zatvarači koji nijesu prekriveni navlakom ili folijom na bazi olova.

Predstavljanje vina i drugih proizvoda od grožđa

Član 31

Prilikom predstavljanja vina i drugih proizvoda od grožđa obavezni podaci se navode na crnogorskom jeziku, a na proizvodima namijenjenim izvozu mogu da se navedu na drugom jeziku.

Obavezni podaci treba da se nalaze na originalnom punjenju i na pakovanju u istom vidnom polju i to tako da mogu da se istovremeno pročitaju bez okretanja originalnog punjenja i pakovanja i da su direktno vidljivi bez otvaranja pakovanja.

Izuzetno od stava 2 ovoga člana, adresa punioca i prerađivača, naziv i adresa uvoznika, lot i naznaka da proizvod sadrži sastojke koji mogu da izazovu alergijske reakcije, mogu da se nalaze van vidnog polja u kome se nalaze ostali obavezni podaci.

Obavezni podaci navode se neizbrisivom bojom i treba da se jasno razlikuju od drugog teksta ili slika i grafičkih prikaza.

Naziv vrste proizvoda

Član 32

Prilikom predstavljanja vina i drugih proizvoda od grožđa, naziv vrste proizvoda navodi se u skladu sa Zakonom o vinu.

Zaštićena oznaka porijekla i zaštićena geografska oznaka

Član 33

Prilikom predstavljanja vina sa geografskim porijeklom, kao oznaka porijekla i geografska oznaka navodi se, uz tradicionalni izraz kojim se označava kvalitetna kategorija tih vina: "Zaštićena oznaka porijekla" / „ZOP" ili "Zaštićena geografska oznaka" / "ZGO", naziv vinogradarskog geografskog proizvodnog područja (region/subregion).

Oznaka geografskog porijekla na vinu iz uvoza, prilikom predstavljanja ne prevodi se, već se navodi u originalu.

Naziv proizvoda

Član 34

Prilikom predstavljanja vina i drugih proizvoda od grožđa naziv (trgovački naziv, fantazijski naziv) treba da bude jedinstven i različit od drugih odobrenih naziva i naziva koji su u upotrebi za proizvode iste vrste.

Ne smatra se da je naziv proizvoda jedinstven i različit od drugih naziva ako se od njih razlikuje:

1) samo u jednom slovu, osim u slučajevima ako se razlikuje prvo slovo naziva i ako je naziv proizvoda izuzetno kratak;

2) u dva slova koja su samo promijenila mjesta;

3) samo u akcentu.

Naziv proizvoda ne treba da sadrži:

1) riječi, slova, brojeve i oznake koji ga čine teško izgovorljivim;

2) naziv sorte vinove loze bez izraza i riječi koje naziv tog proizvoda (trgovačko ime) čine jedinstvenim i različitim od drugih naziva za proizvode iste vrste;

3) oznaku za vino sa geografskim porijeklom.

Zapremina proizvoda

Član 35

Zapremina proizvoda je zapremina tečnosti koja je sadržana u originalnom punjenju i pakovanju i koja se navodi prilikom predstavljanja.

Stvarna alkoholna jačina

Član 36

Prilikom predstavljanja vina i drugih proizvoda od grožđa stvarna alkoholna jačina izražava se cijelim brojem ili polovinom broja poslije koga se navodi oznaka: „% vol”.

Ispred broja i oznake: „% vol” mogu da se navedu riječi: „stvarna alkoholna jačina”, „stvarni alkohol” ili skraćenica „alk.”.

Sadržaj stvarnog alkohola vina i drugih proizvoda od grožđa ispisuje se slovima i brojevima čija visina ne može da bude manja od:

- 5 mm, ako je zapremina originalnog punjenja i pakovanja veća od 1 l;
- 3 mm, ako je zapremina originalnog punjenja i pakovanja jednaka ili manja od 1 l, ali veća od 0,2 l;
- 2 mm, ako je zapremina originalnog punjenja i pakovanja jednaka ili manja od 0,2 l.

Zemlja porijekla

Član 37

Kod mirnih vina bez geografskog porijekla, zemlja porijekla navodi se riječima: „vino iz”, „proizvedeno u” ili „proizvod iz”, a kod pjenušavog vina, kvalitetnog pjenušavog vina i kvalitetnog aromatičnog pjenušavog vina i riječima: „sekt iz”, poslije kojih se navodi naziv zemlje.

Kod vina sa geografskim porijeklom, zemlja porijekla navodi se riječima: „vino iz”, „proizvedeno u” ili „proizvod iz”, poslije kojih se navodi naziv zemlje na čijoj teritoriji je proizvedeno grožđe i vino.

Naziv i adresa proizvođača, punioca, uvoznika i prodavca

Član 38

Punjenje je stavljanje vina i drugih proizvoda od grožđa u posude najveće zapremine od 60 l radi prodaje.

Ispred naziva i adrese punioca navodi se riječ: „punilac” ili „puni”, a kod vina sa geografskim porijeklom umjesto tih riječi mogu da se navode riječi:

- 1) „puni gazdinstvo” ili „puni proizvođač vina” ako se punjenje vrši u okviru vinarije proizvođača;
- 2) „puni zadruga/kooperativa” ako se punjenje vrši u okviru proizvodnog pogona koji koriste članovi zadruge/kooperative;
- 3) „punjeno u okviru oznake geografskog porijekla od” ili „punjeno u ... od” pri čemu se navodi oznaka geografskog porijekla i naziv vinogradarskog geografskog proizvodnog područja (region/subregion), ako se punjenje vrši u vinariji drugog proizvođača koja se nalazi u vinogradarskom geografskom proizvodnom području koje je vezano za navedenu oznaku geografskog porijekla.

Ako je izvršeno uslužno punjenje, naziv i adresa proizvođača za koga je izvršeno uslužno punjenje navode se:

- 1) poslije riječi: „punjeno za”, ili
- 2) poslije riječi: „za”, a poslije toga se navodi riječ: „puni” i naziv i adresa punioca („za ... puni ...”).

Ako se punjenje obavlja u proizvodnom pogonu koji se ne nalazi na adresi sjedišta punioca, podaci o nazivu i adresi sjedišta punioca dopunjuju se podacima o adresi proizvodnog pogona u kome je izvršeno punjenje.

Ako je proizvod punjen u posudi a ne u flaši, riječ: „punilac”, „puni” ili odgovarajuća riječ koja se navodi zamenjuje se riječju: „paker”, „pakuje” ili odgovarajućom riječju.

Prilikom predstavljanja vina iz uvoza, ispred naziva i adrese uvoznika navode se riječi: „uvoznik” ili „uvozi”.

Kada je isto pravno lice, preduzetnik punilac i uvoznik proizvoda, ispred naziva i adrese tog pravnog lica i preduzetnika mogu zajedno da se navedu pojmovi vezani za radnju koju je obavljena navođenjem riječi: „punilac i uvoznik”.

Naziv i adresa punioca, proizvođača uvoznika ili prodavca, koji se sastoje od zaštićene oznake porijekla ili zaštićene geografske oznake ili ako sadrže dio naziva zaštićenih oznaka, na etiketi i pakovanju navode se slovima koja ne mogu da budu veća od polovine veličine slova za navođenje naziva zaštićenih oznaka ili naziva vrste proizvoda i slovima čija visina može da bude do 5 mm.

Sadržaj šećera pjenušavog vina, gaziranog pjenušavog vina, kvalitetnog pjenušavog vina i kvalitetnog aromatičnog pjenušavog vina

Član 39

Prilikom predstavljanja pjenušavog vina, gaziranog pjenušavog vina, kvalitetnog pjenušavog vina i kvalitetnog aromatičnog pjenušavog vina navode se izrazi koji se odnose na sadržaj neprevrelog šećera u tim vinima iz Priloga 4.

Ako sadržaj šećera u proizvodima iz stava 1 ovog člana, izražen kao fruktoza i glukoza (uključujući saharozu), odgovara različitim izrazima iz Priloga 4 i ako se iz tog razloga mogu upotrijebiti dva izraza, navodi se samo jedan od tih izraza.

Obavezni izrazi uz naziv vrste proizvoda

Član 40

Naziv “gazirano pjenušavo vino” i “gazirano biser vino” prilikom predstavljanja dopunjava se izrazom „dobijeno dodavanjem ugljen dioksida”, koji se ispisuje slovima iste vrste i veličine.

Izraz „dobijeno dodavanjem ugljen dioksida” navodi se i prilikom predstavljanja vina sa geografskim porijeklom ako je u ta vina dodat ugljen-dioksid.

Kod kvalitetnog pjenušavog vina kod koga je prilikom predstavljanja navedena riječ: „sekt” može da se izostavi naziv vrste proizvoda.

Lot oznaka

Član 41

Lot je cjelina prodajnih jedinica proizvoda, koji je proizveden i pakovan pod istim uslovima.

Podatak koji se odnosi na lot prilikom predstavljanja vina i drugih proizvoda od grožđa navodi se riječju: „lot” ili slovom: „L”, poslije čega se navodi broj i oznaka lota.

Oznaka alergena SO₂

Član 42

Ako proizvod sadrži jedan ili više sastojaka koji mogu da izazovu alergijske reakcije kao što su sulfiti koncentracije veće od 10 mg/l izraženi kao SO₂, navode se jednim od izraza: „sadrži sumpor-dioksid” ili „sadrži sulfite”.

Godina berbe

Član 43

Godina berbe može da se navede samo na vinu i drugom proizvodu od grožđa koji je najmanje 85 % proizveden od grožđa ubranog u toj godini berbe.

U procentualnu vrijednost iz stava 1 ovog člana nije uključena količina proizvoda:

- 1) upotrijebljena za doslađivanje, ekspedicioni liker ili tiražni liker, ili
- 2) koji se dodaju u proizvodnji likerskih vina iz Priloga 5.

Za proizvode koji se tradicionalno dobijaju od grožđa ubranog u januaru ili februaru, kao godina berbe može da se navede samo prethodna kalendarska godina.

Naziv sorte vinove loze kod proizvoda sa geografskim porijeklom

Član 44

Naziv sorte vinove loze ili njeni sinonimi mogu da se navedu prilikom predstavljanja vina i drugog proizvoda od grožđa sa zaštićenom oznakom porijekla i geografskom oznakom ako je taj proizvod proizveden od sorte grožđa sa etikete i pakovanja i ako je najmanje 85 % tog proizvoda dobijeno od te sorte i ako u taj procenat nije uključena:

- 1) količina proizvoda upotrijebljena za doslađivanje, ekspedicioni liker ili tiražni liker, ili
- 2) količina proizvoda koji se dodaju u proizvodnji likerskih vina iz Priloga 5.

Ako se prilikom predstavljanja vina i drugih proizvoda od grožđa sa zaštićenom oznakom porijekla i geografskom oznakom navodi naziv dvije ili više sorti vinove loze ili njihovi sinonimi, onda 100 % tog proizvoda treba da bude dobijeno od tih sorti i ako u taj procenat nije uključena:

- 1) količina proizvoda upotrijebljena za doslađivanje, ekspedicioni liker ili tiražni liker, ili
- 2) količina proizvoda koji se dodaju u proizvodnji likerskih vina iz Priloga 5.

Nazivi sorti vinove loze „pinot blanc”, „pinot noir”, „pinot meunier” ili „pinot gris” ili njihovi sinonimi mogu prilikom predstavljanja pjenušavih vina i kvalitetnih pjenušavih vina da budu zamijenjeni sinonimom „pinot”.

Za svako vinogradarsko geografsko proizvodno područje, određene su sorte i njihovi sinonimi, čiji naziv može da se navodi prilikom predstavljanja vina sa geografskim porijeklom.

Prilikom predstavljanja iz stava 2 ovog člana, nazivi sorti vinove loze navode se slovima iste veličine redoslijedom koji predstavlja količinu upotrijebljenog grožđa sorte u proizvodnji vina.

Naziv sorte vinove loze kod proizvoda bez geografskog porijekla

Član 45

Naziv sorte vinove loze ili njeni sinonimi prilikom predstavljanja vina i drugih proizvoda od grožđa bez geografskog porijekla mogu da se navedu ako je izvršena administrativna, analitička i senzorna provjera ispunjenosti sljedećih uslova:

- da najmanje 80% sirovine za proizvodnju vina, koju čine najviše dvije sorte vinove loze, potiče od sorti, čiji je naziv naveden na etiketi vina i na pakovanju;
- da se sorte vinove loze nalaze na spisku sorti vinove loze čiji nazivi ili sinonimi mogu da se navedu prilikom označavanja proizvoda bez geografskog porijekla iz Priloga 6.

Ako su ispunjeni uslovi iz stava 1 ovog člana, prilikom predstavljanja vina bez geografskog porijekla mogu da se navedu riječi: „vino iz” poslije kojih se navodi naziv zemlje gde je grožđe i vino proizvedeno i odakle vino potiče i nazivi sorti vinove loze ili njihovi sinonimi.

Piktogram za prisustvo sulfita u vinu i drugim proizvodima od grožđa

Član 46

Prisutnost sulfita u vinu i drugim proizvodima od grožđa, osim obaveznih izraza iz člana 42 ovog pravilnika može da bude označena i piktogramom iz Priloga 7.

Sadržaj šećera mirnog vina, likerskog vina, biser vina, gaziranog biser vina, vina od prosušenog grožđa, vina od prezrelog grožđa, mladog vina i šire

Član 47

Prilikom predstavljanja sadržaja šećera mirnog vina, likerskog vina, biser vina, gaziranog biser vina, vina od prosušenog grožđa, vina od prezrelog grožđa, mladog vina i šire, mogu da se navedu izrazi iz Priloga 8 koji se odnose na sadržaj šećera u tim proizvodima.

Ako sadržaj šećera u proizvodima iz stava 1 ovog člana, izražen kao fruktoza i glukoza, odgovara različitim izrazima iz Priloga 8 koji se odnose na sadržaj šećera i da iz tog razloga mogu da se upotrijebe dva izraza, prilikom predstavljanja vina i drugih proizvoda od grožđa navodi se samo jedan od tih izraza.

Simboli, odnosno grafičke oznake za vina sa zaštićenom oznakom porijekla i zaštićenom geografskom oznakom

Član 48

Prilikom predstavljanja vina sa geografskim porijeklom, mogu da se koriste simboli, odnosno grafičke oznake za zaštićenu oznaku porijekla i zaštićenu geografsku oznaku iz Priloga 9.

Tradicionalni izrazi koji se odnose na metode proizvodnje

Član 49

Prilikom predstavljanja vina i drugih proizvoda od grožđa mogu da se navedu izrazi koji se odnose na metode proizvodnje, ukoliko su ispunjeni odgovarajući uslovi za određeni tradicionalni izraz, i to:

- 1) „fermentisalo u drvenom sudu od” poslije čega se navodi vrsta drveta ili izraz: „fermentisalo u drvenom sudu”, za vino koje je fermentisalo u drvenim sudovima;
- 2) „odležalo u drvenom sudu od” poslije čega se navodi vrsta drveta ili izraz: „odležalo u drvenom sudu”, za vino koje je odležavalo u drvenim sudovima;
- 3) „dozrijevalo u drvenom sudu od” poslije čega se navodi vrsta drveta ili „dozrijevalo u drvenom sudu”, za vino koje je dozrijevalo u drvenim sudovima.

Izrazi koji se odnose na dozrijevanje vina i drugih proizvoda od grožđa mogu da se navedu na vinu iz stava 1 ovog člana koje je dozrijevalo u drvenim sudovima i na vinu kod koga je postupak dozrijevanja nastavljen u sudovima koji nijesu drveni, u skladu sa propisom kojim su uređeni enološki postupci.

Izrazi iz stava 1 ovog člana ne mogu da se koriste za vino proizvedeno dodavanjem komadića hrastovog drveta i ako su ti komadići dodati u vino koje je u drvenim sudovima.

Izraz „vrenje u flaši” ili „fermentacija u flaši” može da se koristi samo prilikom predstavljanja pjenušavih vina sa geografskim porijeklom ili kvalitetnih pjenušavih vina kod kojih su ispunjeni određeni uslovi za proizvodnju, i to da:

- 1) pjenušavost potiče od sekundarne alkoholne fermentacije (vrenja) u flaši;
- 2) proizvodni proces, koji se računa od početka vrenja kojim se dobija cuvée, nije kraći od devet mjeseci, uključujući dozrijevanje u vinariji u kojoj je proizvod dobijen;
- 3) proces vrenja kojim se dobija cuvée i njegovo držanje u kontaktu sa vinskim talogom traju najmanje 90 dana;

4) se proizvod odvaja od vinskog taloga filtriranjem metodom pretakanja ili otklanjanjem kvasca.

Izrazi: „vrenje u flaši tradicionalnom metodom“, „fermentacija u flaši tradicionalnom metodom“, „tradicionalna metoda“, „klasična metoda“ ili „klasična tradicionalna metoda“ mogu da se koriste samo prilikom predstavljanja pjenušavih vina sa geografskim porijeklom ili kvalitetnih pjenušavih vina kod kojih su ispunjeni određeni uslovi za proizvodnju, i to da:

- 1) pjenušavost potiče od sekundarne alkoholne fermentacije (vrenja) u flaši;
- 2) je proizvod najmanje devet mjeseci od trenutka nastanka cuvée-a bio neprekidno u kontaktu sa vinskim talogom u vinariji u kojoj je dobijen;
- 3) se proizvod odvaja od vinskog taloga filtriranjem metodom pretakanja ili otklanjanjem kvasca.

Izraz „crémant“ može da se koristi prilikom predstavljanja bijelih i roze pjenušavih vina sa geografskim porijeklom kod kojih su ispunjeni određeni uslovi za proizvodnju, i to da:

- 1) je grožđe ručno ubrano;
- 2) je vino proizvedeno od šire dobijene muljanjem cijelog grožđa ili grožđa bez peteljki, pri čemu količina dobijene šire ne može da bude veća od 100 l na 150 kg grožđa;
- 3) je sadržaj sumpor-dioksida do 150 mg/l;
- 4) je sadržaj šećera manji od 50 g/l;
- 5) su ispunjeni uslovi za proizvodnju vina iz stava 5 ovog člana;
- 6) se taj izraz navodi zajedno sa nazivom vinogradarskog geografskog proizvodnog područja koje je vezano za oznaku vina sa geografskim porijeklom.

Naziv drugog geografskog područja i riječi koje upućuju na geografsko područje

Član 50

Naziv drugog geografskog područja, koje je manje ili veće od vinogradarskog geografskog proizvodnog područja koje je vezano za oznaku porijekla i geografsku oznaku i riječi koje upućuju na geografsko područje mogu da se navedu samo prilikom predstavljanja vina sa geografskim porijeklom.

Naziv manjeg ili većeg geografskog područja i riječi koje upućuju na geografsko područje mogu da se sastoje od naziva:

- 1) lokaliteta, grupe lokaliteta i/ili malih apelacija (apsolutne, elitne, istorijske i organske vinogradarske parcele);
- 2) dijela katastarske opštine, dijela opštine;
- 3) dijela vinogradarskog regiona, vinogradarskog subregiona, vinogradarske oaze;
- 4) okruga ili prirodne geografske cjeline.

Ako se koristi naziv manjeg geografskog područja od područja na koje se odnosi oznaka porijekla ili geografska oznaka, granice tog geografskog područja treba da budu precizno određene.

Najmanje 85 % grožđa od kojeg je vino proizvedeno treba da potiče iz tog manjeg geografskog područja, a preostala količina grožđa da potiče iz vinogradarskog geografskog proizvodnog područja navedenog na oznaci porijekla ili geografskoj oznaci, unutar koga se nalazi manje geografsko područje.

Pojmovi, izrazi i nazivi od opšteg značaja

Član 51

Pojmovi, izrazi, nazivi ili drugi podaci o državnim, lokalnim, istorijskim i drugim znamenitostima, ličnostima i događajima od opšteg značaja, mogu da se koriste samo prilikom predstavljanja vina sa geografskim porijeklom.

Podaci iz stava 1 ovog člana mogu da se navedu na vinu sa geografskim porijeklom samo ako su vezani za vinogradarsko geografsko proizvodno područje iz kojeg to vino potiče.

Naknada za organoleptičku ocjenu vina i drugih proizvoda od grožđa

Član 52

Za organoleptičku ocjenu vina i drugih proizvoda od grožđa plaća se naknada.

Naknada iz stava 1 ovog člana plaća se u iznosu od 35 € po uzorku.

Prilozi i obrazac

Član 53

Prilozi od 1 do 9 i obrazac 1 čine sastavni dio ovog pravilnika.

Stupanje na snagu

Član 54

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

Broj: 320-2240/17-3

Podgorica, 21. decembra 2017. godine

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

ZAHTEJEVI KVALITETA ZA VINO BEZ OZNAKE PORIJEKLA I GEOGRAFSKE OZNAKE**1. Fizičke i hemijske osobine vina**

Vino bez oznake porijekla i geografske oznake treba da ima:

- stvarnu alkoholnu jačinu najmanje 8,5% vol ako je proizvedeno od grožđa ubranog u vinogradarskoj zoni A i B i najmanje 9% vol u drugim vinogradarskim zonama;
- sadržaj ukupnih kiselina, izražen kao vinska kiselina, ne manji od 3,5 g/l ili 46,6 meq/l;
- sadržaj isparljivih kiselina, izražen kao sirćetna kiselina, ne veći od: 18 meq/l ili 1,08 g/l (za bijelo i roze vino) i 20 meq/l ili 1,2 g/l (za crveno vino);
- sadržaj ukupnog sumpor-dioksida u mirnim vinima, ne veći od 150 mg/l (za crveno vino), odnosno 200 mg/l (za crveno vino ako je sadržaj šećera veći od 5 g/l), 200 mg/l (za bijelo i roze vino), odnosno 250 mg/l (za bijelo i roze vino ako je sadržaj šećera veći od 5 g/l), 185 mg/l (za kvalitetno pjenušavo vino), 235 mg/l (za ostala pjenušava vina), 150 mg/l odnosno 200 mg/l (za likersko vino ako je sadržaj šećera manji od 5 g/l), odnosno 200 mg/l (za likersko vino ako je sadržaj šećera veći od 5 g/l);
- ukupni suvi ekstrakt bez šećera ne manji od 15,0 g/l za bijelo vino, 16,0 g/l za roze vino i 18,0 g/l za crveno vino;
- relativnu gustinu (specifičnu težinu) ne manju od 0,9850 g/ml;
- sadržaj diglukozid malvidola, ne veći od 15 mg/l.

Dozvoljeno odstupanje sadržaja alkohola u proizvodu je 0,5 % vol. od vrijednosti stvarne alkoholne jačine, koja je navedena na etiketi i pakovanju proizvoda, bez obzira kojom referentnom analitičkom metodom je utvrđena stvarna alkoholna jačina.

Stvarna alkoholna jačina navedena na etiketi i pakovanju vina sa geografskim porijeklom koja se nalaze u bocama više od tri godine, ne smije da odstupa više od 0,8 % vol od utvrđene stvarne alkoholne jačine.

Dozvoljeno je odstupanje sadržaja isparljivih kiselina u vinu sa geografskim porijeklom ako je bilo podvrgnuto postupku odležavanja u trajanju od najmanje dvije godine ili je proizvedeno u skladu sa posebnim metodama i u vinima sa stvarnom alkoholnom jačinom od najmanje 13% vol.

Ako vino ispunjava uslove u pogledu fizičkih i hemijskih osobina, a senzorne osobine vina nijesu karakteristične za određeno vino, i nijesu u skladu sa rezultatima laboratorijske analize, fizička i hemijska analiza tog vina, može da se vrši i na:

- pepeo, je 1,1 g/l;
- limunska kiselina, ne smije biti veći od 1,0 g/l;
- natrijum, ne smije biti veći od 60,0 mg/l;
- brom, ne smije biti veći od 1,0 mg/l;
- bor, ne smije biti veći od 80,0 mg/l;
- sorbinsku kiseline, ne smije biti veći od 200,0 mg/l;
- fosforu kiseline, kao P₂O₅, treba da bude od 0,1 do 1,0 g/l;
- sulfat, kao kalijum-sulfat, ne smije biti veći od 2,0 g/l;
- arsen, ne smije biti veći od 0,2 mg/l;
- kadmijum, ne smije biti veći od 0,01 mg/l;
- bakar, ne smije biti veći od 1,0 mg/l;
- olovo, ne smije biti veći od 0,15 mg/l;
- fluor, ne smije biti veći od 1,0 mg/l;
- metanol, ne smije biti veći od 150,0 mg/l za bijelo i roze vino, i 300 mg/l za crveno vino;
- askorbinsku kiselinu, ne smije biti veći od 250,0 mg/l;
- ohratoksin A, ne smije biti veći od 2,0 ppb.

2. Mikrobiološke osobine vina

U pogledu mikrobioloških osobina vino ne smije da bude pokvareno i ne smije da bude vino sa manom.

Pokvareno vino je vino u kojem:

1) su mikrobiološki procesi izazvali promjene u pogledu senzornih i hemijskih osobina tog vina tako da ono nije upotrebljivo za neposrednu potrošnju;

2) su aktivirane sirćetne bakterije i sirćetna fermentacija, a dio alkohola se oksidiše u sirćetnu kiselinu;

3) je nastalo razlaganje neprevrelog šećera pod uticajem mliječnih bakterija;

4) je nastalo razlaganje vinske kiseline i glicerina pod uticajem bakterija.

Kao pokazatelj da je vino pokvareno služi sadržaj isparljivih kiselina izražen kao sirćetna kiselina.

Vino se smatra pokvarenim i kada su isparljive kiseline u propisanim granicama, ali se jasno osjećaju po mirisu i ukusu.

Vino sa manom je vino kod kojeg su nastale promjene u pogledu senzornih, hemijskih, i fizičko-hemijskih osobina zbog:

1) oksidacionih procesa;

2) razmnožavanja mikroorganizama ili prelaska nestabilnih sastojaka u nerastvorljivo stanje;

3) taloga stranog porijekla;

4) stranih netipičnih mirisa i ukusa, metala, ostataka pesticida, nehigijenske posude, zapušača i dr.

Vino sa manjom manom (zamućenost zbog bioloških nestabilnosti belančevina, izdvajanja tartarata, oksidacije, nedostataka zbog mirisa i ukusa) prije stavljanja u promet treba da se doradi.

Ako se kod obojenih vina izdvoje polifenolne materije nakon dužeg odležavanja u flaši, ono se ne smatra vinom sa manom.

3. Senzorne osobine vina

Senzorne osobine vina su: odgovarajuća bistrina, boja, miris i ukus koji su svojstveni odgovarajućem vinu, i sorti.

Vino treba da bude kristalno bistro ili bistro, osim obojenih vina nakon višegodišnjeg odležavanja sa opalescencijom od polimerizovanih oblika polifenolnih materija.

Bijelo vino treba da ima blijedo-žutu, žutu, zelenkasto-žutu, maslinastu, ćilibarnu i zlatnožutu boju.

Roze vino treba da ima blijedoružičastu, svijetloružičastu, svijetlocrvenu i svijetlorubin boju.

Crveno vino treba da ima crvenu, tamno rubin, tamnocrvenu boju i cigla crvenu boju.

Vino treba da ima svojstven miris, u zavisnosti od vrste i starosti vina i muskatni miris koji imaju vina od muskatnih sorti vinove loze.

Vino koje se stavlja u promet ne smije da ima miris koji nije svojstven vinu – „strani miris” .
Ukus vina može da bude pun, prazan, tup, kisjeo, harmoničan ili neharmoničan, umjereno trpak, trpak i jako trpak.

Prilog 2

ZAHTEJEVI KVALITETA ZA VINO SA OZNAKOM PORIJEKLA I GEOGRAFSKOM OZNAKOM

1. Zahtjevi kvaliteta vina

Zahtjevi kvaliteta za vina sa oznakom porijekla i geografskom oznakom, odnose se na ograničenja u proizvodnji grožđa od kojeg se proizvodi vino, (prinos i randman grožđa) i na ograničenja vremena stavljanja u promet vina.

Prinos grožđa za proizvodnju vina sa geografskom oznakom ne može da bude veći od 4kg po čokotu, i 16.000kg/ha ukoliko je broj čokota po ha manji od 4000, ni veći od 3,5kg po čokotu, i 17.500kg/ha ukoliko je broj čokota po ha veći od 4000.

Prinos grožđa za proizvodnju vina sa oznakom porijekla ne može da bude veći od 3,5kg po čokotu i 14.000kg/ha ukoliko je broj čokota po ha manji od 4000, ni veći od 3,0kg po čokotu i 15.000kg/ha ukoliko je broj čokota po ha veći od 4000.

Najveći preporučeni randman grožđa namijenjenog proizvodnji bijelih/roze vina:

- sa geografskom oznakom je 65%;
- sa oznakom porijekla je 60%.

Najveći preporučeni randman grožđa namijenjenog proizvodnji crvenih vina:

- sa geografskom oznakom je 75%;
- sa oznakom porijekla je 70%.

Datum stavljanja u promet vina sa oznakom porijekla i geografskom oznakom, proizvedenog u svim vinogradarskim regionima, a koje se označava tradicionalnim izrazom „mlado vino” je 15. novembar godine kada je obavljena berba grožđa i tim izrazom vino se može označavati do 31. marta naredne kalendarske godine.

Datum najranijeg stavljanja u promet vina sa oznakom porijekla, i geografskom oznakom, proizvedenog u svim vinogradarskim regionima, a koje se označava tradicionalnim izrazom „rezerva” je 1. jun u trećoj godini nakon godine kada je bila berba grožđa.

2. Parametri kvaliteta

Parametri kvaliteta vina u zavisnosti od regiona dati su u tabeli 1, 2 i 3.

Tabela br. 1: Parametri kvaliteta mirnih vina iz regiona Crnogorski basen Skadarskog jezera

Tip vina	Specifična težina (g/ml)	Sadržaj stvarnog alkohola (% vol)	Ukupni ekstrakt (g/l)	Redukujuć i šećer (g/l)	Titrac. kisjel. (g/l)	Isparljive kisjel. (g/l)	Slobodni SO ₂ (mg/l)	Ukupni SO ₂ (mg/l)	pH
Krstač	0,9917	12,01	19,83	1,35	5,31	0,63	29,84	91,39	3,24
Šardone (Chardonnay)	0,9911	13,63	22,26	1,88	6,16	0,57	32,35	114,00	3,27
Sovinjon (Sauvignon)	0,9905	13,23	20,67	1,60	5,86	0,60	28,75	90,37	3,17
Vranac	0,9928	13,38	26,61	2,05	5,15	0,77	25,04	72,47	3,55
Kratošija	0,9925	14,25	28,78	2,71	5,71	0,68	29,40	78,78	3,46
Kaberne Sovinjon (Cab. Sauvignon)	0,9929	13,48	27,15	1,85	5,12	0,74	25,83	74,97	3,51

Tabela br. 2: Parametri kvaliteta mirnih vina iz regiona Crnogorsko primorje

Tip vina	Specifična težina (g/ml)	Sadržaj stvarnog alkohola (% vol)	Ukupni ekstrakt (g/l)	Redukujuć i šećer (g/l)	Titrac. kisjel. (g/l)	Isparljive kisjel. (g/l)	Slobodni SO ₂ (mg/l)	Ukupni SO ₂ (mg/l)	pH
Šardone (Chardonnay)	0,9910	13,4	21,9	2,07	6,7	0,5	40,47	110,98	3,28
Kaberne Sovinjon (Cab. Sauvignon)	0,9925	12,90	24,10	2,29	5,41	0,80	31,52	128,57	3,40
Merlo (Merlot)	0,992	13,22	23,86	2,28	5,55	0,73	27,60	111,58	3,35
Vranac	0,9933	13,43	28,42	3,04	4,99	0,668	27,82	82,84	3,55

Tabela br. 3: Parametri kvaliteta mirnih vina iz regiona Nudo

Tip vina	Specifična težina (g/ml)	Sadržaj stvarnog alkohola (% vol)	Ukupni ekstrakt (g/l)	Reduk. šećer (g/l)	Titrac. kisjel. (g/l)	Isparljiv e kisjel. (g/l)	jabučna kis. (g/l)	vinska kis. (g/l)	limunski kis. (g/l)	pH
Žilavka	0,98973	14,04	20,34	0,9	4,80	0,24	2,42	1,62	0,34	3,53
Vranac	0,99307	13,35	27,31	1,09	4,99	0,62	1,71	1,51	0,13	3,63

3. Organoleptičke karakteristike vina u regionu Crnogorski basen Skadarskog jezera

Tip vina Krstač je mirno bijelo suvo vino sa pretežno umjereno nižim do srednjim (umjerenim) sadržajem alkohola, pretežno optimalno kisjelo vino u pogledu pH, sa uglavnom srednjim (umjerenim) do umjereno višim sadržajem ukupnih kiselina, sa srednjom (umjerenom) gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno umjerenim do umjereno višim sadržajem ekstrakta sa niskim sadržajem ukupnih polifenola i u boji vina tog tipa uglavnom dominiraju A420 - žuti ili braon pigmenti (flavonoidi i tanini, kao i neki antocijani).

Tip vina **Žižak** je mirno bijelo suvo vino sa pretežno srednjim (umjerenim) sadržajem alkohola, pretežno je umjereno kiselo vino u pogledu pH, sa uglavnom veoma visokim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom srednjom (umjerenom) gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno višim sadržajem ekstrakta i pretežno imaju nizak sadržaj ukupnih polifenola i u boji vina tog tipa uglavnom dominiraju A420 - žuti ili braon pigmenti (flavonoidi i tanini, kao i neki antocijani).

Tip vina **Šardone (Chardonnay)** je mirno bijelo suvo vino sa pretežno umjereno višim sadržajem alkohola, pretežno je optimalno kiselo vino u pogledu pH, sa uglavnom višim do visokim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom srednjom (umjerenom) gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno višim sadržajem ekstrakta, pretežno imaju nizak sadržaj ukupnih polifenola i u boji vina tog tipa uglavnom dominiraju A420 - žuti ili braon pigmenti (flavonoidi i tanini, kao i neki antocijani).

Tip vina **Vranac** je mirno crveno suvo vino sa pretežno umjereno višim sadržajem alkohola, pretežno je optimalno kiselo vino po pitanju pH, sa srednjim (umjerenim) do umjereno višim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom umjereno višom gustinom (specifičnom težinom) i sa visokim do veoma visokim sadržajem ekstrakta, pretežno imaju nizak sadržaj ukupnih polifenola i uglavnom umjereno viši sadržaj antocijana i u boji vina ovog tipa uglavnom dominiraju A520 – crveni pigmenti (uglavnom antocijani).

Tip vina **Kratošija** je mirno crveno suvo vino sa pretežno višim sadržajem alkohola, pretežno je optimalno kiselo vino u pogledu pH, sa uglavnom srednjim (umjerenim) sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom umjereno višom gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno veoma visokim sadržajem ekstrakta, pretežno imaju nizak sadržaj ukupnih polifenola i uglavnom umjereno niži sadržaj antocijana i u boji vina ovog tipa uglavnom dominiraju A520 – crveni pigmenti (uglavnom antocijani).

Tip vina **Sovinjon (Cabernet Sauvignon)** je mirno crveno suvo vino sa pretežno umjereno višim sadržajem alkohola, pretežno je optimalno kiselo vino u pogledu pH, sa uglavnom srednjim (umjerenim) do umjereno višim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom umjereno višom gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno visokim sadržajem ekstrakta, vina ovog tipa pretežno imaju niži sadržaj ukupnih polifenola i uglavnom umjereno niži sadržaj antocijana i u boji vina tog tipa uglavnom dominiraju A520 – crveni pigmenti (uglavnom antocijani), a u nešto manjoj meri i A420 - žuti ili braon pigmenti (flavonoidi i tanini, kao i neki antocijani).

4. Organoleptičke karakteristike vina Crnogorsko primorskog regiona

Tip vina **Šardone (Chardonnay)** je mirno bijelo suvo ili polusuvo vino sa pretežno umjereno višim sadržajem alkohola, pretežno je optimalno kiselo vino u pogledu pH, sa uglavnom umjereno višim do visokim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom srednjom (umjerenom) do umjereno višom gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno umjereno višim pa do visokim sadržajem ekstrakta, pretežno imaju nizak sadržaj ukupnih polifenola i u boji vina tog tipa uglavnom dominiraju žuti ili braon pigmenti (flavonoidi i tanini, kao i neki antocijani).

Tip vina **Kaberne Sovinjon (Cabernet Sauvignon)** je mirno crveno suvo vino sa pretežno srednjim (umjerenim) do umjereno višim sadržajem alkohola, pretežno je optimalno kiselo vino u pogledu pH, sa uglavnom srednjim (umjerenim) do višim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom umjereno višom do višom gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno višim pa do veoma visokim sadržajem ekstrakta, pretežno imaju niži sadržaj ukupnih polifenola i uglavnom umjereno niži sadržaj antocijana i u boji vina tog tipa uglavnom dominiraju crveni pigmenti (uglavnom antocijani).

Tip vina **Merlo (Merlot)** je mirno crveno suvo vino sa pretežno umjereno višim do višim sadržajem alkohola, pretežno je optimalno kiselo vino u pogledu pH, sa uglavnom srednjim (umjerenim) do višim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom umjereno višom gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno višim do visokim sadržajem ekstrakta, pretežno imaju niži sadržaj ukupnih polifenola i uglavnom srednji sadržaj antocijana i u boji vina tog tipa uglavnom dominiraju crveni pigmenti (uglavnom antocijani).

Tip vina **Vranac** je mirno crveno suvo (mada obično ima izvjestan sadržaj neprevrelog šećera) vino sa pretežno umjereno višim sadržajem alkohola, pretežno je optimalne kiselosti u pogledu pH, sa uglavnom umjereno nižim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom umjereno višom gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno višim do visokim sadržajem ekstrakta, pretežno imaju pretežno niži sadržaj ukupnih polifenola i uglavnom visok sadržaj antocijana i u boji vina ovog tipa uglavnom dominiraju crveni pigmenti (uglavnom antocijani).

5. Organoleptičke karakteristike vina u regionu Nudo

Tip vina **Žilavka** je mirno bijelo suvo vino sa pretežno višim sadržajem alkohola, pretežno je optimalno kiselo vino u pogledu pH, sa uglavnom umjereno nižim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom umjereno višom gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno visokim sadržajem ekstrakta, pretežno imaju nizak sadržaj ukupnih polifenola i u boji vina ovog tipa uglavnom dominiraju žuti ili braon pigmenti (flavonoidi i tanini, kao i neki antocijani).

Tip vina **Vranac** je mirno crveno suvo vino sa pretežno umjereno višim sadržajem alkohola, pretežno je optimalno kiselo vino u pogledu pH, sa uglavnom umjereno nižim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom umjereno nižom gustinom i sa pretežno umjereno višim sadržajem ekstrakta, pretežno imaju nizak sadržaj ukupnih polifenola i uglavnom umjereno niži sadržaj antocijana i u boji vina ovog tipa uglavnom dominiraju crveni pigmenti (uglavnom antocijani).

 CRNA GORA MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE I RURALNOG RAZVOJA Rimski trg 46 81000 Podgorica	ZAHTEJ ZA OCJENU KVALITETA VINA	Datum prijema: _____ Broj predmeta: _____
---	--	--

PODACI O PROIZVOĐAČU VINA

IME I PREZIME VINARA / NAZIV VINARIJE I VLASNIK VINARIJE	
SJEDIŠTE / ADRESA	
KONTAKT TELEFON	
UPISNIČKI BROJ IZ VINOGRADARSKOG REGISTRA	

PODACI O PROIZVEDENOM VINU

BROJ UZORKA	TRGOVAČKI NAZIV VINA	GODINA BERBE	KOLIČINA VINA (l)
1			
2			
3			
4			

PODACI O SIROVINI ZA PROIZVODNJU VINA

ZA UZORAK BROJ	GROŽĐE IZ SOPSTVENE PROIZVODNJE		KUPLJENO GROŽĐE	
	Naziv sorte	Količina (kg)	Naziv sorte	Serijski broj pratećeg dokumenta*
1				
2				
3				
4				

*prateći dokument u transportu grožđa, šire, vina i drugih proizvoda od grožđa i vina

Specifični tipovi flaša za vina sa određenom oznakom geografskog porijekla

1. Tip flaše: „Flûte d’Alsace”

Izgled flaše: staklena flaša koja se sastoji od pravog cilindričnog tijela sa dugačkim grlićem, približno sljedećih proporcija:

- 1) ukupna visina/prečnik u osnovi = 5:1;
- 2) visina cilindričnog tijela = ukupna visina/3.

Tip flaše „Flûte d’Alsace” je rezervisan za vina sa sljedećim oznakama geografskog porijekla:

- a) „Alsace” ili „vin d’Alsace” „Alsace Grand Cru”;
- b) „Crépy”;
- c) „Château-Grillet”;
- d) „Côtes de Provence”, crveno i roze;
- e) „Cassis”;
- f) „Jurançon”, „Jurançon sec”;
- g) „Béarn”, „Béarn-Bellocq”, roze;
- h) „Tavel”, roze.

2. Tip flaše: „Bocksbeutel” ili „Cantil”

Izgled flaše: flaša kratkog grlića, okruglog ali pljosnatog oblika, osnova i presjek flaše su na tački najveće konveksnosti elipsoidni:

- 1) odnos između dugih i kratkih osa elipsoidnog presjeka = 2:1;
- 2) odnos između visine konveksnog tijela i cilindričnog grlića boce = 2,5:1.

Tip flaše „Bocksbeutel” ili „Cantil” rezervisan je za vina sa sljedećim oznakama geografskog porijekla:

- a) „Franken”;
- b) „Baden”;
- c) „Santa Maddalena” (St. Magdalener),
- d) „Valle Isarco” (Eisacktaler), proizvedeno od sorti vinove loze Sylvaner i Müller-Thurgau,
- e) „Terlaner”, proizvedeno od grožđa sorte vinove loze Pinot bianco,
- f) „Bozner Leiten”;
- g) „Alto Adige” (Südtiroler), proizvedeno od grožđa sorti vinove loze: Riesling, Müller-Thurgau, Pinot nero, Moscato giallo, Sylvaner, Lagrein, Pinot blanco (Weissburgunder) i Moscato rosa (Rosenmuskateller),
- h) „Greco di Bianco”;
- i) „Trentino”, proizvedeno od grožđa sorti grupe Muskata;
- j) „Agioritiko”;
- k) „Rombola Kephalonias”.

3. Tip flaše „Clavelin”

Izgled flaše: staklena flaša širokog grlića koja sadrži 0,62 l, sastoji se od cilindričnog tijela sa širokim dijelom do grlića koji daje flaši boci šćučuren izgled, približno sljedećih dimenzija:

- 1) ukupna visina/prečnik u osnovi = 2,75;
- 2) visina cilindričnog tijela = ukupna visina/2.

Tip flaše „Clavelin” rezervisan je za vina sa sljedećim oznakama geografskog porijekla:

- a) „Côte du Jura”;
- b) „Arbois”;
- c) „L’Etoile”;
- d) „Château Chalon”.

4. Tip flaše: „Tokaj”

Izgled flaše: prava, dugog grlića, bezbojna staklena flaša koja se sastoji od cilindričnog tijela sljedećih dimenzija:

- 1) visina cilindričnog tijela/ukupna visina = 1:2,7;
- 2) ukupna visina/prečnik u osnovi = 1:3,6;
- 3) nazivna zapremina: 500 ml; 375 ml, 250 ml ili 100 ml;
- 4) zapušač napravljen od materijala koji upućuje na vinski region ili proizvođača vina koji može biti stavljen na flaši.

Tip flaše „Tokaj” rezervisan je za vina sa sljedećim oznakama geografskog porijekla:

- a) „Tokai”;
- b) „Tokaj(-ské)”/(-ská)/(-ský), uz dodatak jedne od sljedećih tradicionalnih oznaka: aszú/výber, aszúeszencia/esencia výberova, eszencia/esencia, másas/másláš, szamorodni/samorodné.

Izrazi za sadržaj neprevrelog šećera u pjenušavom, gaziranom, kvalitetno pjenušavom i kvalitetno aromatičnom vinu

Proizvodi: pjenušavo vino, gazirano pjenušavo vino, kvalitetno pjenušavo vino i kvalitetno aromatično pjenušavo vino	
Izrazi koji se koriste u Crnoj Gori	Uslovi za navođenje izraza
brut natur	Ako je sadržaj neprevrelog šećera manji od 3 g/l; ovaj izraz se može koristiti samo za proizvode kojima nije dodat šećer nakon sekundarne fermentacije (vrenja)
ekstra brut	Ako je sadržaj neprevrelog šećera između 0 i 6 g/l
brut	Ako je sadržaj neprevrelog šećera manji od 12 g/l
ekstra suvo	Ako je sadržaj neprevrelog šećera između 12 i 17 g/l
suvo	Ako je sadržaj neprevrelog šećera između 17 i 32 g/l
polusuvo	Ako je sadržaj neprevrelog šećera između 32 i 50 g/l
slatko	Ako je sadržaj neprevrelog šećera veći od 50 g/l

Sadržaj šećera, koji se prilikom označavanja navodi odgovarajućim izrazom, ne smije da odstupa za više od 3g/l od vrijednosti koja se odnosi na upotrijebljeni izraz za označavanje sadržaja šećera.

Proizvodi koji se dodaju u proizvodnji likerskih vina

Likersko vino je proizvod koji ima:

- 1) sadržaj stvarnog alkohola od 15 % vol do 22 % vol;
- 2) sadržaj ukupnog alkohola od najmanje 17,5 % vol, osim za određena likerska vina sa geografskim porijeklom („PDO” i „PGI” likerska vina).

Likersko vino se dobija od:

- 1) djelimično fermentisane šire;
- 2) vina;
- 3) miješanjem djelimično fermentisane šire i vina;
- 4) šire ili njene mješavine sa vinom, ako se radi o likerskim vinima sa geografskim porijeklom („PDO” i „PGI” likerska vina), a likerska vina sa geografskim porijeklom koja se dobijaju na taj način su:

Σάμος (Samos),
 Μοσχάτος Πατρών (Patras Muscatel),
 Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Rio Patron Muscatel),
 Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Kefallonia Muscatel),
 Μοσχάτος Ρόδου (Rhodes Muscatel),
 Μοσχάτος Λήμνου (Lemnos Muscatel),
 Σητεία (Sitia),
 Νεμέα (Nemea), Σαντορίνη (Santorini),
 Δαφνές (Dafnes),
 Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne of Kefallonia),
 Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne of Patras)
 Alicante,
 Cariñena,
 Jerez-Xérès-Sherry,
 Malaga,
 Montilla-Moriles,
 Priorato,
 Tarragona,
 Valencia
 Cannonau di Sardegna,
 Giró di Cagliari,
 Malvasia di Bosa,
 Malvasia di Cagliari,
 Marsala,
 Monica di Cagliari,
 Moscato di Cagliari,
 Moscato di Sorso-Sennori,
 Moscato di Trani,
 Masco di Cagliari, Oltrepó Pavese Moscato,
 San Martino della Battaglia,
 Trentino,
 Vesuvio Lacrima Christi

Likersko vino je proizvod koji ima početni sadržaj prirodnog alkohola od najmanje 12 % vol, osim za određena likerska vina sa geografskim porijeklom.

Likerskom vinu se dodaje:

1) pojedinačno ili u kombinaciji:

a) neutralni alkohol vinskog porijekla, uključujući alkohol proizveden od prosušenog grožđa, čiji je sadržaj stvarnog alkohola najmanje 96 % vol,

b) destilat vina ili prosušenog grožđa čiji je sadržaj stvarnog alkohola od 52 % vol do 86 % vol;

2) u određenim slučajevima jedan ili više sljedećih proizvoda:

a) koncentrovana šira,

b) mješavina jednog od sljedećih proizvoda: neutralni alkohol vinskog porijekla, uključujući alkohol proizveden od prosušenog grožđa, čiji je sadržaj stvarnog alkohola najmanje 96 % vol, destilat vina ili destilat od prosušenog grožđa čiji je sadržaj stvarnog alkohola od 52 % vol do 86 % vol sa djelimično fermentisanom širom ili sa širom ili sa mješavinom šire i vina kada se radi o likerskom vinu sa geografskim porijeklom.

Kada se radi o određenim likerskim vinima sa geografskim porijeklom njima se dodaje:

1) pojedinačno ili u kombinaciji: neutralni alkohol vinskog porijekla, uključujući alkohol proizveden od prosušenog grožđa, čiji je sadržaj stvarnog alkohola najmanje 96 % vol i/ili destilat vina ili prosušenog grožđa čiji je sadržaj stvarnog alkohola od 52 % vol do 86 % vol;

2) ili jedan ili više sljedećih proizvoda:

a) vinski destilat ili destilat od prosušenog grožđa sa sadržajem stvarnog alkohola od 95 % vol do 96 % vol, a likerska vina sa geografskim porijeklom koja se dobijaju na taj način su:

Σάμος (Samos),

Μοσχάτος Πατρών (Patras Muscatel),

Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Rio Patron Muscatel),

Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Kefallonia Muscatel),

Μοσχάτος Ρόδου (Rhodes Muscatel),

Μοσχάτος Λήμνου (Lemnos Muscatel),

Σητεία (Sitia),

Σαντορίνη (Santorini),

Δαφνές (Dafnes),

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne of Patras),

Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne of Kefallonia)

Condado de Huelva,

Jerez-Xérès-Sherry,

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda,

Málaga,

Montilla-Moriles,

Rueda,

Terra Alt.

Κουμανδάρια (Commandaria)

b) jaka alkoholna pića destilovana iz vina ili komine sa sadržajem stvarnog alkohola od 52 % vol do 86 % vol, a likerska vina sa geografskim porijeklom koja se dobijaju na taj način su:

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne of Patras)

Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne of Kefallonia),

Σητεία (Sitia),

Σαντορίνη (Santorini),

Δαφνές (Dafnes),

Νεμέα (Nemea)

Pineau des Charentes ili Pineau charentais,

Floc de Gascogne,

Macvin du Jura

Κουμανδάρια (Commandaria)

c) jaka alkoholna pića destilovana iz prosušenog grožđa sa sadržajem stvarnog alkohola od 52 % vol do 94,5 % vol, a likerska vina sa geografskim porijeklom koja se dobijaju na taj način su:

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne of Patras),

Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne of Kefallonia)

3) jedan ili više sljedećih proizvoda kada je to primjenjivo:

a) djelimično fermentisana šira dobijena iz prosušenih bobica grožđa, a likerska vina sa geografskim porijeklom koja se dobijaju na taj način su:

Jerez-Xérès-Sherry,

Málaga,

Montilla-Moriles

Aleatico di Gradoli,

Giró di Cagliari,

Malvasia delle Lipari,

Malvasia di Cagliari,

Moscato passito di Pantelleria

Κουμανδάρια (Commandaria)

b) proizvod dobijen koncentrovanjem šire neposrednim zagrevanjem, a likerska vina sa geografskim poreklom koja se dobijaju na taj način su:

Alicante,

Condado de Huelva,

Jerez-Xérès-Sherry,

Málaga,

Montilla-Moriles,
Navarra
Marsala

c) koncentrovana šira, a likerska vina sa geografskim porijeklom koja se dobijaju na taj način su:

Málaga,
Montilla-Moriles,
Tarragona
Oltrepó Pavese Moscato,
Marsala,
Moscato di Trani

d) mešavina jednog od sledećih proizvoda: vinski destilat ili destilat od prosušenog grožđa sa sadržajem stvarnog alkohola od 95 % vol do 96 % vol, jaka alkoholna pića destilovana iz vina ili komine sa sadržajem stvarnog alkohola od 52 % vol do 86 % vol, jaka alkoholna pića destilovana iz prosušenog grožđa sa sadržajem stvarnog alkohola od 52 % vol do 94,5 % vol sa delimično fermentisanom širom ili sa njenom mešavinom sa vinom.

Prilog 6

Sorte vinove loze čiji nazivi ili sinonimi mogu da se navedu prilikom označavanja proizvoda bez geografskog porijekla

ŠIFRA SORTE	NAZIV SORTE u upotrebi u Crnoj Gori	NAZIV SORTE izvorni	SINONIMI
CV001	Aglianiko crni	Aglianico	Agliatica, Ellenico, Ellanico, Gnanico, Uva Nera
BV002	Albana bijela	Albana	Forcella, Greco di Ancona
CV003	Alicante Bouschet	Alicante Bouschet	Alicante Henri Bouschet, Tinto nero, Dalmatinka
BV004	Aligote bijeli	Aligote	Plant Gris, Blanc de Troyes, Vert Blanc, Chaudenet Gris
CV005	Ancellotta	Ancellotta	Ančelota
CV006	Aramon crni	Aramon noir	Ugni noir, Ramonen
BV007	Assyrtiko	Assyrtiko	
BV008	Auxerrois	Auxerrois	Pinot Auxerrois, Auxerrois Blanc, Auxerrois Blanc de Laquenexy
CV009	Babić crni	Babić	Šibenčanac, Rogoznička, Babičević, Pažanin, Roguljanac, Babica
BV010	Bacchus	Bacchus	Weisser Bacchus
BV011	Bagrina	Braghina	Bagrina crvena
CV012	Barbera	Barbera	Barbera Nera, Noire, Barbera d'Asti, Barbera Dolce, Barbera Fine, Barbera Forte, Barbera Grossa, Barbera Riccia, Barbera Vera
BV 013	Bena	Bena	
CV014	Blatina	Blatina	Tribidrag, Zlorod, Praznobačva, Blatina noir, Blatina nera
BV015	Bogdanuša	Bogdanuša	Bogdanuša bijela, Bogdanuša mala, Bogdanuša vela, Hvarka, Vrbanjka
BV016	Bratkovina bijela		Brakovina bijela, Brapkovica
CV017	Bratkovina crvena		Brakovina crvena
CV018	Cabernet franc	Cabernet franc	Kabernet frank Breton, Plant Breton, Veron
CV019	Cabernet sauvignon	Cabernet sauvignon	Kabernet, Kabernet sovinjon, C.S. Noir, Petit cabernet, Vidure Sauvignon
CV020	Ruby cabernet	Ruby cabernet	
CV021	Carignan	Carignan	Mataro, Karinjan, Catalan, Carignane noir, Bois dur
CV022	Carmenera crna	Carmenere	
BV023	Chardonnay	Chardonnay	Morillon, Pinot Chardonnay, Feiner Weisser Burgunder
BV024	Chenin blanc	Chenin blanc	Šenin
CV025	Cinsaut	Cinsaut	Passerille senso, Cinqsaut, Senso, Calabre, Prunella, Espagnol
BV026	Clairette blanche	Clairette blanche	Klaret bijela
CV027	Clairette rose	Clairette rose	Klaret crvena
BV028	Cortese	Cortese	
CV029	Čubrica	Čubrica	
BV030	Debit	Debit	Puljižanac, Čarapar, Debić
CV031	Dobričić	Dobričić	Dobričić crni, Slatinjac, Crljenak slatinski
BV032	Emerald rizling	Emerald rizling	
CV033	Frankovka	Blaufrankische	Frankinja, Moravka, Limberger
CV034	Game crni	Gamay noir	Gamay beaujolais, Gamay noir
CV035	Game bojadisier	Gamay teinturier	Freo, Gamay freo, Tinturier
BV036	Gegić	Gegić bijeli	Debeljan, Debljan, Gejić, Paškinja, Paška, Žutina
BV037	Grenache blanc	Grenache blanc	Grenaš bijeli, Belan
CV038	Grenache noir	Grenache noir	Grenaš crni

BV039	Grk	Grk	
CV040	Gros Verdot crni	Verdot Gros	
CV041	Hrvatica	Hrvatica	Carbonera, Crevatizza, Negrara, Negrone
BV042	Italijanski rizling	Reisling italico	Graševina, Talijanski rizling
BV043	Japudžak	Japudžak	
CV044	Jagodinka	Jagodinka	
CV045	Kadarka	Kadarka	Skadarka, Braničevka, Gomza
CV046	Kadarun	Kadarun crni	Bečirska loza, Kadarin, Kadarunac
CV047	Kavčina crna	Kavčina crna	Žametovka, Kapčina, Žametna črnina
BV048	Kerner bijeli	Kerner	
BV049	Kreaca	Kreazer	Banatski rizling, Crea, Kreacer
BV050	Kraljevina	Kraljevina	
CV051	Kratošija	Kratošija	Kratkošija, Gratošija, Kratkošica, Primitivo
CV052	Krajinski bojadiser	Krajinski bojadiser	
BV053	Krkošija	Krkošija	Kratkošija bijela
BV054	Krstač	Krstač	Krstača bijela, Bijela vinogradarska, Bijela loza
BV055	Kujundžuša	Kujundžuša	Kujundžuša žuta
CV056	Lasina	Lasina	Vlasina, Krapljenica, Pažanin, Ruža crna, Kutlarica, Zlarinka, Slast, Lasin
BV057	Lipovina	Harslevelue	Lipolist
CV058	Lisičina	Lisičina	
CV059	Saint Laurent	Saint Laurent	Magdalena near, Šentlovenka, Lovrijenac crni
BV060	Macabeo	Maccaben blanc	Macabeo
CV061	Malbec crni	Malbec	Cot noir
BV062	Malvasia del Chianti	Malvasia del Chianti	
BV063	Malvasia di Candia	Malvasia di Candia	Malvasia di Candia aromatica
BV064	Malvazija dubrovačka	Malvazija dubrovačka	Malvasia Di Lipari, Malvasia de la Palma
BV065	Malvazija istarska	Malvazija istarska	Malvasia istriana, Malvasia di ronchi
BV066	Marselan	Marselan	
CV067	Merlo	Merlot	Merlaut noir, Merlot noir, Plant medoc, Vitraile
CV068	Meunier crni	Pinot Meunier	
CV069	Montepulciano	Montepulciano	Cordisco, Sangiovese cardisco, Uva abruzzese
BV070	Moscadella	Moscadella	Muskadela, Angelico, Moscadello selvatico, Moscadello
BV071	Moslavac	Furmint blanc	Šipon, Pušipel, Pošipon, Mosler gelber, Jaune
CV072	Mourvedre	Monastrell	Murveder, Balsac, Mourves, Mourvedon
BV073	Muskat krokan	Muscat Jaune	Muscat Grougrant, Muškat krokan, Vanilijevka, Mirisavka
BV074	Muškaćela	Muskat a petit graine	Muskat bijeli, Tamjanika, Muscat blanc, Muscat de Frontignan, Muscat canelli, Muskat žuti
BV075	Muskat morio	Morio muscat	Muškat morio
BV076	Muskat otonei	Muscat ottonel	Muškat ottonel
BV077	Muler thurgau	Muler thurgau	Rizvanac
CV078	Nebbiolo	Nebbiolo	Bruneta, Melasca, Prunena
BV079	Neoplanta	Neoplanta	
BV080	Neuburger	Neuburger	Nojburger, Burgrebe
CV081	Negroamaro	Negroamaro	Nigramaro, Negro Amaro
CV082	Ninčuša	Ninčuša	Vinčuša, Linčuša
CV083	Petit verdot	Petit verdot	Verdot rouge, Carmelin, Verdot
IC – BV084	Petra	Petra	
CV085	Probus	Probus	
BV086	Burgundac bijeli	Pinot blanc	Pinot bijeli, Burgundac
CV087	Burgundac crni	Pinot noir	Pinot crni
BV088	Burgundac sivi	Pinot gris	Pinot sivi
CV089	Plavac mali crni	Plavac mali crni	Plavac mali, Plavac veliki, Crljenak mali, Crljenac, Agadebit crni, Zelenka
BV090	Plavac mali sivi	Plavac mali sivi	
CV091	Plavčina	Plavčina	
BV092	Plavec žuti	Plavec žuti	Plavec rumeni
CV093	Plavina crna	Plavina crna	Plavka, Modrulj, Marasovka, Brajda, Plavinac
CV094	Plovdina crvena	Plovdina	Slankamenka crvena, Crvenka, Bukovar, Pamid
CV095	Portugizac	Blauer Portugieser	Portugalka

BV096	Pošip bijeli	Pošip bijeli	Pošipak, Pošipica, Pošip
CV097	Pošip crni	Pošip crni	
CV098	Prokupac	Prokupac	Kameničarka, Rskavac, Crnka, Skavac, Skopsko crno, Niševka
BV099	Prosecco	Prosecco	Teran bijeli
BV100	Radgonska ranina	Bouvier	Bouvierova ranina, Ranina
BV101	Rajnski rizling	Rheinriesling	Graševina rajnska, Graševina dišeća
BV102	Ranfol	Štajerska belina	Štajerka, Urbanka, Vrbanka
BV103	Rebula	Ribolla gialla	Rebula žuta
CV104	Refošk	Refosco	Refoško crni
BV105	Rizvanac	Müller-Thurgau	Rizvaner
BV106	Rkaciteli	Rkaciteli	Korolek, Kurkura, Topolek, Budašari
CV107	Rumenika		
BV108	Kevidinka	Ružica crvena	Dinka crvena, Kövidinka
CV109	Sangiovese	Sangiovese	Brunello, Nerino, Calabrese, Lambrusco
CV110	Saperavi	Saperavi	
BV111	Sovinjon	Sauvignon blanc	Muškatni silvanac, Sovinjon bijeli, Sovinjon
BV112	Scheurebe	Scheurebe	
BV113	Semijon	Semillon blanc	Semion, Semijon, Semillon
BV114	Silvanac zeleni	Silvaner gruner	Silvaner verde, Zelenčić
BV115	Sirmium	Sirmium	
BV116	Sila	Sila	
BV117	Slankamenka	Slankamenka	Mađarka, Mađaruša, Slankamenka bijela
BV118	Smederevka	Smederevka bijela	Dimjat, Galan, Belina
CV119	Stanušina	Stanušina	Tikveško crno, Gradeš
CV120	Syrah	Syrah	Shiraz, Sirah, Sirac, Shyrez, Širaz
CV121	Tamjanika crna	Tamjanika crna	
CV122	Tempranillo	Tempranillo	Tinto Fino, Tinto del Pais, Tinto de Toro, Valdepenas
CV123	Teran	Teran	Terrano, Istrijanac, Refoško, Teran noir
CV124	Tikveška	Tikveška	
BV125	Tocai Friulano	Tocai Friulano	Tokaj friulijski, Tokaj, Istarski tokaj
BV126	Traminac bijeli	Savagnin blanc	
BV127	Traminac	Gewurtztraminer	Traminac mirišljavi, Traminac crveni, Traminer
BV128	Trbljan bijeli	Trbljan bijeli	Kuč, Grban, Dobrogostina
BV129	Trebbiano romagnolo	Trebbiano romagnolo	
BV130	Trebbiano toscano	Trebbiano toscano	Ugni blanc
CV131	Trollinger	Trollinger blau	Tirolan crni
BV132	Veltlinac crveni	Veltliner roter	Veltliner
BV133	Veltlinac zeleni	Veltliner grüner	
BV134	Verduzzo	Verduzzo Friulano	Veduzz, Verdicchio Friulano, Verduc
BV135	Vermentino	Vermentino	Rolle, Rollo, Pigato
BV136	Viognier bijeli	Viognier bijeli	Viogne
CV137	Vranac	Vranac	Vranec
BV138	Vugava	Vugava	Bugava
CV139	Začinak	Začinak	Negotinsko crno
BV140	Zelenika	Zelenika bijela	Zelenika drobna, Hrvatska zelenika, Zelenika bukovačka
CV141	Zweigelt	Zweigeltrebe	
BV142	Žilavka	Žilavka bijela	Žilavka mostarska bijela
BV143	Žižak	Žižak	
BV144	Žlahtina	Žlahtina	Žlajtina
BV145	Župljanka	Župljanka	
BV146	Šasla	Chasselas blanc	Plemenka bijela
Ostale domaće stvorene sorte, lokalne sorte i njihovi sinonimi, upisane u Vinogradarski registar			

Piktogram za prisustvo sulfita



Izrazi koji se koriste prilikom označavanja i predstavljanja slasti

Proizvodi: mirno vino, likersko vino, biser vino, gazirano biser vino, vino od prosušenog grožđa, vino od prezrelog grožđa, mlado vino, šira, delimično fermentisana šira i koncentrovana šira	
Izrazi koji se koriste u Crnoj Gori	Uslovi za navođenje izraza
suvo	Ako sadržaj neprevrelog šećera ne prelazi: – 4 g/l, odnosno – 9 g/l, pod uslovom da sadržaj ukupnih kiselina izražen u g/l vinske kiseline nije za više od 2 g manji od sadržaja neprevrelog šećera.
polusuvo	Ako sadržaj neprevrelog šećera prelazi utvrđene maksimalne vrijednosti za izraz „suvo“, ali ne prelazi: – 12 g/l, odnosno – 18 g/l, pod uslovom da sadržaj ukupnih kiselina izražen u g/l vinske kiseline nije za više od 10 g manji od sadržaja neprevrelog šećera.
poluslatko	Ako je sadržaj neprevrelog šećera veći od utvrđenih maksimalnih vrijednosti za izraz „polusuvo“, ali ne veći od 45 g/l.
slatko	Ako je sadržaj neprevrelog šećera veći od 45 g/l.

Simboli odnosno grafičke oznake za zaštićenu oznaku porijekla i zaštićenu geografsku oznaku vina iz Crne Gore

