

ПРАВИЛНИК о измени Правилника о захтевима за производњу и промет ароматизованих вина

Члан 1.

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

Члан 2.

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

Прилог 1

ЕНОЛОШКИ ПОСТУПЦИ, СРЕДСТВА И ДРУГИ ЗАХТЕВИ ЗА ПРОИЗВОДЊУ АРОМАТИЗОВАНИХ ВИНА

1. Ароматизовање

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

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

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

2. Дослађивања

За дослађивање ароматизованих вина користе се следећи производи:

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

3. Додавање алкохола

За припрему појединих ароматизованих вина користе се следећи производи:

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

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

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

4. Примена адитива и боја

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

5. Додавање воде

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

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

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

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

6. Додавање угљен-диоксида

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

7. Остали захтеви за производњу

| Б р. | Производни поступак | Сврха | Услови примене | Захтеви |
|------|-----------------------------|--|--|--|
| 1. | Докисељавање и откисељавање | Повећати или смањити титрациону киселост и стварну киселост (смањење или повећање рН) како би се постигла посебна органолептичка својства и повећала стабилност. | Електро-мембрански поступак. Третирање катјонским измењивачима. | На докисељавање електро-мембранским поступком, откисељавање електро-мембранским поступком и употребу катјонских измењивача сходно се примењују захтеви из тач. 2.2, 2.3. и 2.4. Прилога 2 Правилника о енолошким поступцима и енолошким средствима за производњу шире, вина и других производа |

| | | | | |
|----|-----------------------------|---|--|--|
| | | | | („Службени гласник РС”, бр. 26/15, 93/15 и 41/17). |
| 2. | Филтрација и центрифугирање | <p>Постићи:</p> <ul style="list-style-type: none"> – прозирност производа; – биолошку стабилност уклањањем микроорганизама; – хемијску стабилност. | <p>Проток ароматизованог вина кроз филтере који задржавају суспендоване честице, супстанце у раствору у колоидном стању.</p> <p>Филтрација се може спроводити са или без инертних средстава за филтрирање, помоћу органских или минералних мембрана, укључујући полупропусне мембране.</p> | |
| 3. | Корекција боје и укуса | <p>Подесити боју производа.</p> <p>Обезбедити посебна органолептичка својства производа.</p> | <p>Обрада енолошким угљем.</p> <p>Обрада поливинилполипиролитом.</p> | <p>Угаљ: највише 200 g/hl</p> <p>Поливинилполипиролитон: највише 80 g/hl</p> |
| 4. | Повећање садржаја алкохола | Повећати алкохолну јачину | <p>– Уклањање воде:</p> <ul style="list-style-type: none"> – супстрактивним техникама обогаћивања као што је реверзибилна осмоза; – криоконцентрацијом замрзавањем и | |

| | | | | |
|----|---------------------------|--|---|--|
| | | | <p>уклањањем насталог леда;</p> <p>– реферментација додавањем ферментабилних шећера који се налазе међу онима наведенима у тачки 2. овог прилога и накнадним врењем селекционисаним квасцима.</p> | |
| 5. | Смањење садржаја алкохола | Смањити алкохолну јачину | Издавање етанола применом физичких сепарационих техника. | <p>Обрађено ароматизовано вино не сме имати сензорне недостатке и мора бити погодно за директну људску потрошњу.</p> <p>Смањење садржаја алкохола у ароматизованом вину не може се обавити ако се током припреме ароматизованог вина применио један од следећих поступака:</p> <ul style="list-style-type: none"> – додавање алкохола; – концентровање; – реферментација. |
| 6. | Стабилизација тартарата | Постићи стабилност вина на тартарате, односно на | <p>Обрада електродијализом.</p> <p>Обрада катјонским измењивачем током које базно вино</p> | На обраду електродијализом и употребу катјонских измењивача |

| | | | | |
|----|----------------------------------|--|--|--|
| | | калијум хидроген тартарат и калцијум тартарат као и остале калцијумове соли. | тече кроз колону испуњену полимерном смолом која делује као нерастворљиви полиелектролит и чији се катјони могу размењивати с катјонима из окружења. Хлађење држањем производа на сниженој температури. | сходно се примењују захтеви из тач. 6. и 10. Прилога 2 Правилника о енолошким поступцима и енолошким средствима за производњу шире, вина и других производа („Службени гласник РС”, бр. 26/15, 93/15 и 41/17). |
| 7. | Мешање | Подесити завршни сензорни профил ароматизованог вина. | Мешање различитих производа из сектора вина, наведених у члану 3. тачка 1) Правилника о захтевима за производњу и промет ароматизованих вина („Службени гласник РС”, број 110/16). | |
| 8. | Конзервирање/ очување загревањем | Очувати производ обезбеђивањем микробиолошке стабилности. | Топлотна обрада, укључујући пастеризацију. Загревање на температуру потребну за уклањање квасаца и бактерија. | |
| 9. | Бистрење | Уклонити нерастворљиве компоненте. | Употреба следећих помоћних супстанци у преради: | |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | | <ul style="list-style-type: none">– јестиви желатин;– биљни протеини из пшенице и грашка;– желатин од рибљег мехура;– казеин и калијум казеинати;– албумин из јаја;– бетонит;– силицијум диоксид у облику гела или колоидног раствора. | |
|--|--|--|--|--|