

Opozorilo: Neuradno prečiščeno besedilo predpisa predstavlja zgolj informativni delovni pripomoček, glede katerega organ ne jamči odškodninsko ali kako drugače.

Neuradno prečiščeno besedilo Pravilnika o pogojih, ki jih mora izpolnjevati grozdje za predelavo v vino, o dovoljenih tehnoloških postopkih in enoloških sredstvih za pridelavo vina in o pogojih glede kakovosti vina, mošta in drugih proizvodov v prometu obsega:

- Pravilnik o pogojih, ki jih mora izpolnjevati grozdje za predelavo v vino, o dovoljenih tehnoloških postopkih in enoloških sredstvih za pridelavo vina in o pogojih glede kakovosti vina, mošta in drugih proizvodov v prometu (Uradni list RS, št. 43/04 z dne 26. 4. 2004),
- Pravilnik o spremembah in dopolnitvah pravilnika o pogojih, ki jih mora izpolnjevati grozdje za predelavo v vino, o dovoljenih tehnoloških postopkih in enoloških sredstvih za pridelavo vina in o pogojih glede kakovosti vina, mošta in drugih proizvodov v prometu (Uradni list RS, št. 127/04 z dne 26. 11. 2004),
- Pravilnik o spremembah in dopolnitvah Pravilnika o pogojih, ki jih mora izpolnjevati grozdje za predelavo v vino, o dovoljenih tehnoloških postopkih in enoloških sredstvih za pridelavo vina in o pogojih glede kakovosti vina, mošta in drugih proizvodov v prometu (Uradni list RS, št. 112/05 z dne 15. 12. 2005).

P R A V I L N I K

o pogojih, ki jih mora izpolnjevati grozdje za predelavo v vino, o dovoljenih tehnoloških postopkih in enoloških sredstvih za pridelavo vina in o pogojih glede kakovosti vina, mošta in drugih proizvodov v prometu

(neuradno prečiščeno besedilo št. 2)

I. VSEBINA PRAVILNIKA

1. člen (splošne določbe)

Ta pravilnik določa pogoje, ki jih mora izpolnjevati grozdje, pridelano v Republiki Sloveniji, za predelavo v vino, ter pogoje glede kakovosti vina, mošta in drugih proizvodov iz grozdja in vina (v nadaljnjem besedilu: drugi proizvodi) v prometu, kot tudi tehnološke postopke in enološka sredstva, ki so dovoljena v Republiki Sloveniji pri pridelavi vina, mošta in drugih proizvodov, za izvajanje Uredbe Sveta (ES) št. 1493/1999 z dne 17. maja 1999 o skupni ureditvi trga za vino (UL L št. 179 z dne 14. 7. 1999, str. 1, z vsemi spremembami) in Uredbe Sveta (EGS) št. 1601/91 z dne 10. junija 1991 o določitvi splošnih pravil za opredelitev, opis in predstavitev aromatiziranih vin, aromatiziranih pijač na osnovi vina in aromatiziranih mešanih pijač iz vinskih proizvodov (UL L št. 149 z dne 14. 6. 1991, str. 1, z vsemi spremembami).

2. člen (prepoved dajanja v promet)

(1) Grozdje, vino, mošt in drugi proizvodi, ki ne izpolnjujejo predpisanih pogojev glede kakovosti, se ne smejo dajati v promet.

(2) Grozdje, vino, mošt in drugi proizvodi pri katerih so bili uporabljeni nepredpisani tehnološki postopki in enološka sredstva, se ne smejo dajati v promet.

(3) Pridelki, katerih dejanska kakovostna stopnja odstopa od označene, se ne smejo dajati v promet, razen če se pridelovalec sam odloči za uvrstitev pridelka v kakovostno stopnjo za katero so zahtevani manj strogi pogoji (v nadaljnjem besedilu: deklasiranje).

(4) Pokvarjeni pridelki oziroma pridelki z napako ne smejo biti v prometu.

II. PRIDELKI

3. člen (pridelki)

Izrazi uporabljeni v tem pravilniku imajo naslednji pomen:

1. **Pridelki** so grozdje, grozdni mošt, vinski mošt, novo vino, ki še vre, vino, delno prevreti mošt iz sušenega grozdja, mistela, zgoščen grozdni mošt, rektificiran zgoščen grozdni mošt, grozdni sok in zgoščen grozdni sok. Vsi pridelki morajo biti vpisani v register pridelovalcev grozdja in vina (v nadaljnjem besedilu: register).
2. **Grozdje** je sadež vinske trte, pridelan na absolutnih vinogradniških legah iz priporočenih in dovoljenih sort vinske trte za določeno pridelovalno območje (v nadaljnjem besedilu: vinorodno območje), ki dosega predpisano sladkorno stopnjo ter ostale predpisane parametre in se uporablja za pridelavo grozdnega mošta in vina. Za pridelavo v vino se uporablja zrelo ali rahlo posušeno grozdje, ki se lahko drozga ali stisne z običajno kletarsko opremo, pri čemer lahko spontano poteče alkoholno vrenje.

Grozdje pridelano v Republiki Sloveniji, ki je namenjeno za pridelavo vina, mora izpolnjevati naslednje pogoje:

- biti mora pridelano znotraj vinorodnega območja iz sort žlahtne vinske trte;
- biti mora ustreznega zdravstvenega stanja, kar pomeni, da je najmanj 50% zdravega grozdja;
- biti mora enakomerno dozorelo, v primeru prisotnosti nedozorelih grozdov, se leti ne smejo pridelati v vino;
- biti mora brez primesi organskega ali anorganskega porekla, kar pa ne velja za morebiten dodatek sredstev za žveplanje;
- biti mora potrgano v skladu s predpisom, ki ureja kontrolo kakovosti grozdja v času trgatve.

Količina pridelka ne sme presegati za posamezno kakovostno stopnjo predpisanih največjih pridelkov vina v litrih na hektar površine zasajene z vinsko trto (v nadaljnjem besedilu: hektarskih pridelkov).

Sladkorna stopnja grozdja ob trgatvi mora dosegati minimalno predpisano sladkorno stopnjo za posamezno vinorodno območje, ki omogoča predelavo v vino.

Za preračunavanje sladkornih stopenj oziroma koncentracij naravnega alkohola se uporablja korelacijska tabela med gostoto mošta (v g/cm³), relativno gostoto, sladkorno stopnjo mošta (v oOe in v g/l), % saharoze (v m/m) in alkoholom v vinu (v vol.%), ki je kot Priloga I sestavni del tega pravilnika.

Od zadnje uporabe sredstev za varstvo rastlin pred boleznimi in škodljivci mora preteči najmanj toliko časa, kot ga predpisuje proizvajalec sredstva za karenčno obdobje.

Po drozganju oziroma stiskanju grozdja lahko spontano poteče alkoholno vrenje.

3. **Grozdni mošt** je tekoč pridelek, katerega volumenski delež dejanskega alkohola je največ 1% in je pridobljen iz grozdja brez ali s pomočjo fizikalnih postopkov.
4. **Delno prevret grozdni mošt** (v nadaljnjem besedilu: vinski mošt) je tekoč pridelek, katerega volumenski delež dejanskega alkohola je najmanj 1% in največ 3/5 skupnega alkohola.

Za vinski mošt se ne šteje vrhunsko vino z zaščitenim geografskim poreklom posebnih kakovosti in njemu enakovredno vino, ki ni pridelano v Republiki Sloveniji, katerega volumenski delež dejanskega alkohola je več kot 4,5%, vendar manj kot 3/5 skupnega alkohola.

5. **Novo vino, ki še vre**, je pridelek, kjer alkoholno vrenje še ni zaključeno in vino še ni oddeljeno od droži in katerega volumenski delež dejanskega alkohola je več kot 3/5 skupnega alkohola.
6. **Vino** je pridelek, pridobljen s popolnim ali delnim alkoholnim vrenjem drozge ali mošta, pridelanega iz grozdja žlahtne vinske trte.
7. **Delno prevret grozdni mošt iz sušenega grozdja** je tekoč pridelek, pridobljen z delnim alkoholnim vrenjem iz sušenega grozdja, katerega koncentracija reducirajočih sladkorjev pred alkoholnim vrenjem je najmanj 272 g/l in katerega volumenski delež naravnega in dejanskega alkohola je najmanj 8%. Mošt iz prejšnjega odstavka se sme uporabljati le za pridelavo posebnih vin, razen naravnih sladkih vin, znotraj vinorodnega območja pridelave grozdja.
8. **Sveži grozdni mošt, ki mu je bilo vrenje ustavljeno z dodatkom alkohola** (v nadaljnjem besedilu: mistela) je pridelek z volumenskim deležem dejanskega alkohola najmanj 12% in največ 15%. Mistelo pridobimo tako, da se neprevretemu grozdnemu moštu, ki ima volumenski delež naravnega alkohola najmanj 8,5% in je pridelan izključno iz priporočenih in dovoljenih sort, doda:
 - nevtralni alkohol, ki ima poreklo iz vinske trte in ima volumenski delež dejanskega alkohola najmanj 95% ali
 - vinski destilat, ki ima volumenski delež dejanskega alkohola najmanj 52% in največ 80%.
9. **Zgoščen grozdni mošt** (v nadaljnjem besedilu: ZGM) je nekarameliziran pridelek iz grozdnega mošta, pridobljen z delno dehidracijo grozdnega mošta z vakuumom ali z zmrzovanjem vode v moštu, vendar brez uporabe neposrednega segrevanja. ZGM ima masni delež sladkorja, določen z refraktometrom pri temperaturi 20 °C, več kot 50,9%. Volumenski delež dejanskega alkohola je lahko največ 1%.

Grozdni mošt, iz katerega se pridobiva ZGM, mora imeti volumenski delež naravnega alkohola najmanj 6,3%, razen za območje vinorodne dežele Primorske najmanj 8,5%.

Ne glede na določbe prejšnjega odstavka ima lahko grozdni mošt, ki ni pridelan v Republiki Sloveniji, iz katerega se pridobiva ZGM nižji volumenski delež naravnega alkohola, če je ta v skladu s predpisom države pridelovalke, vendar v nobenem primeru manj kot 5%.

ZGM se uporablja za:

- pridelavo penecih vin,
- pridelavo mešanih pijač, ki vsebujejo določen delež vina,
- povečanje volumenskega deleža naravnega alkohola ali dosladkanje (v nadaljnjem besedilu: obogatitev) pri vinu, razen pri vrhunskem vinu,
- slajenje vina in
- pridelavo grozdnega soka.

ZGM, ki je pridobljen izključno iz grozdnega mošta določenega vinorodnega območja v Republiki Sloveniji, ki je manjše ali enako vinorodnemu okolišu, se imenuje zgoščen grozdni mošt z zaščitenim geografskim poreklom (v nadaljnjem besedilu: ZGM ZGP) .

Zgoščevanje grozdnega mošta za namene pridelave ZGM ZGP mora potekati znotraj vinorodnega okoliša v Republiki Sloveniji, izjemoma pa lahko minister pristojen za kmetijstvo (v nadaljnjem besedilu: minister) na podlagi vloge pridelovalca grozdja ali vina za določeno količino grozdnega mošta dovoli zgoščevanje izven vinorodnega okoliša.

10. **Rektificiran zgoščen grozdni mošt** (v nadaljnjem besedilu: RTK) je tekoč nekarameliziran pridelek, kateremu so izločene vse sestavine mošta, razen sladkorja. Pridobljen je brez uporabe neposrednega segrevanja in razkisan z metodo razkisa, ki je predpisana s tem pravilnikom. Masni delež sladkorja v RTK, določen z refraktometrom pri temperaturi 20 °C, mora biti najmanj 61,7%.

RTK mora izpolnjevati naslednje pogoje:

- volumenski delež dejanskega alkohola mora biti manjši kot 1%;
 - pH vrednost mora biti manjša kot 5 pri sladkorni stopnji 239,2 g/l;
 - optična gostota (merjena pri 425 nm, debelina kivete 10 mm) mora biti manjša od 0,1 pri sladkorni stopnji 239,2 g/l;
 - indeks FolinCiocalteu mora biti manjši kot 6,00 pri sladkorni stopnji 239,2 g/l;
 - koncentracija saharoze mora biti pod mejo zaznavnosti;
 - koncentracija skupnih kislin (izražena v miliekvivalentih na kilogram skupnih sladkorjev) mora biti manjša kot 15 mekv/kg skupnih sladkorjev;
 - koncentracija skupnega žveplovega dioksida mora biti manjša kot 25 mg/kg skupnih sladkorjev;
 - koncentracija skupnih kationov mora biti manjša kot 8 mekv/kg skupnih sladkorjev;
 - specifična elektrolitska prevodnost pri sladkorni stopnji 239,2 g/l in pri temperaturi 20 °C mora biti manjša kot 120 µS/cm;
 - koncentracija HMF mora biti manjša kot 25 mg/kg skupnih sladkorjev;
 - koncentracija mezoinozitola mora biti v sledovih.
11. **Grozdni sok** je nefermentiran tekoč pridelek, ki je primeren za prehrano ljudi in je pridobljen:
- iz svežega grozdja,
 - iz grozdnega mošta,
 - z razredčevanjem iz ZGM ali
 - z razredčevanjem iz zgoščenega grozdnega soka.

Volumenski delež dejanskega alkohola v grozdnem soku je lahko največ 1%.

12. **Zgoščeni grozdni sok** je nekarameliziran pridelek, ki je pridobljen z delno dehidracijo grozdnega soka, brez uporabe neposrednega segrevanja. Masni delež sladkorja v zgoščenem grozdnem soku, določen z refraktometrom pri temperaturi 20 °C, je več kot 50,9%.

Volumenski delež dejanskega alkohola v zgoščenem grozdnem soku je lahko največ 1%.

III. VINORODNE CONE

4. člen

(1) Vinorodna cona je območje v Evropski uniji znotraj katerega veljajo enaki pogoji glede pridelave pridelkov in uporabe tehnoloških postopkov in enoloških sredstev, kot to določajo predpisi Evropske unije, ki urejajo kakovost in enološke postopke in sredstva.

(2) Pidelkov iz različnih vinorodnih con med seboj ni dovoljeno mešati. Za mešanje se ne šteje dodajanje RTK za izvajanje postopka obogatitve.

(3) Vinorodna območja Republike Slovenije se uvrščajo v vinorodno cono B, razen območje vinorodne dežele Primorske, ki sodi v vinorodno cono CII.

IV. ALKOHOLI

5. člen (alkoholi)

(1) Volumenski delež dejanskega alkohola v % pomeni število prostorninskih delov čistega alkohola, ki jih pri temperaturi 20 °C vsebuje 100 prostorninskih delov pridelka.

(2) Volumenski delež potencialnega alkohola v % pomeni število prostorninskih delov čistega alkohola pri temperaturi 20 °C, ki lahko nastane s popolnim povretjem sladkorjev, ki jih vsebuje 100 prostorninskih delov pridelka pri tej temperaturi.

(3) Volumenski delež skupnega alkohola v % pomeni vsoto dejanskega in potencialnega alkohola.

(4) Volumenski delež naravnega alkohola v % pomeni delež skupnega alkohola v prostorninskih delih, ki ga vsebuje proizvod pred kakršnokoli obogatitvijo.

V. REDUCIRAJOČI SLADKORJI

6. člen (reducirajoči sladkorji)

(1) Reducirajoči sladkorji so preostali nepovreti sladkor. Količina reducirajočih sladkorjev v vinu je količina kemijsko določenih reducirajočih snovi v vinu in se podaja v gramih na liter (g/l).

(2) Odstopanja med analizo izmerjenimi in deklariranimi vrednostmi koncentracije reducirajočih sladkorjev so lahko naslednja:

- pri grozdnem moštu, pri ZGM in pri RTK ne sme odstopati od označenih vrednosti;
- pri vinskem moštu za največ ± 30 g/l;
- pri suhih vinih za največ ± 1 g/l;
- pri polsuhih vinih za največ ± 2 g/l;
- pri polsladkih vinih za največ ± 3 g/l;
- pri sladkih vinih za največ ± 5 g/l.

7. člen (splošno o tehnoloških postopkih in enoloških sredstvih)

(1) Tehnološki postopki (v nadaljnjem besedilu: enološki postopki) in enološka sredstva so postopki in sredstva, s katerimi se zagotavlja pravilna vinifikacija in ohranitev pridelkov.

Dovoljeni so pri predelavi, pridelavi, vinifikaciji, zorenju, pripravi na stekleničenje in vstekleničenju vseh pridelkov. Enološke postopke lahko izvaja samo pridelovalec grozdja in vina, ki prijavlja pridelek v register.

(2) Uporabljati se sme le predpisane enološke postopke in sredstva v predpisanem obsegu. Enološki postopki in sredstva se ne smejo uporabljati tako, da vplivajo negativno na zdravje ljudi oziroma na senzorične lastnosti pridelkov. Za posamezne pridelke in njihove posamezne kakovostne stopnje je lahko predpisan ožji izbor enoloških postopkov in sredstev oziroma dodatni pogoji za uporabo le-teh.

(3) Čistost enoloških sredstev in aktivnih snovi mora biti v skladu s predpisi, ki urejajo enološka sredstva. Za posamezna enološka sredstva, za katera čistost ni predpisana s predpisi iz prejšnjega stavka, se uporabljajo določila Mednarodne organizacije za trto in vino (v nadaljnjem besedilu: OIV), katere članica je tudi Republika Slovenija.

(4) Enološko sredstvo mora imeti na embalaži natančno navedeno vsebnost aktivnih snovi.

(5) Enološka sredstva se morajo hraniti v prostorih, ki so ločeni od prostorov za pridelavo vina in v skladu z navodili proizvajalca enološkega sredstva na način, da enološko sredstvo ohranja lastnosti in nima škodljivega vpliva na zdravje ljudi oziroma na okolje.

(6) Enološkim sredstvom je prepovedano dodajati vodo, razen če je za določena enološka sredstva pogoj za njihovo uporabo in delovanje, da se mešajo ali raztapljajo v točno določeni količini vode.

(7) Minister v soglasju z ministrom za zdravje lahko odobri v eksperimentalne namene uporabo tudi drugih enoloških postopkov in sredstev za največ tri leta, če količine ne presegajo 50.000 litrov vina na posamezni poskus.

(8) Pred iztekom poskusnega obdobja iz prejšnjega odstavka raziskovalna institucija ali pridelovalec pošlje obema ministrstvom poročilo o rezultatih poskusa. Minister lahko v soglasju z ministrom za zdravje odobri podaljšanje za največ tri leta in določi količino vina za namene poskusa.

8. člen

(enološki postopki in sredstva, ki so dovoljena pri pridelavi grozdnega mošta, ki je namenjen pridobivanju RTK)

Pri pridelavi grozdnega mošta, ki je namenjen pridobivanju RTK so dovoljeni naslednji enološki postopki in sredstva:

1. zračenje;
2. obdelava s toploto;
3. centrifugiranje in filtracija z ali brez uporabe filtracijskega sredstva, pod pogojem, da v tako obdelanem pridelku ne ostajajo nezaželeni ostanki;
4. uporaba SO₂ (lahko se uporabljajo različne oblike: plin SO₂, kalijev metabisulfit (K₂S₂O₅) in žveplova (IV) kislina (5 do 6% raztopina H₂SO₃);
5. odstranjevanje SO₂ s pomočjo fizikalnokemijskih postopkov;
6. obdelava z ogljem za enološko uporabo;
7. uporaba kalcijevega karbonata, ki lahko vsebuje manjše količine dvojne kalcijeve soli L (+) vinske in L (-) jabolčne kisline in
8. uporaba ionskih izmenjalnih kolon.

9. člen

(enološki postopki in sredstva, ki so dovoljena pri predelavi svežega grozdja in pridelavi grozdnega mošta, vinskega mošta, delno prevretega grozdnega mošta iz sušenega grozdja, ZGM in novega vina, ki še vre)

(1) Pri predelavi svežega grozdja in pri pridelavi grozdnega mošta, vinskega mošta, delno prevretega grozdnega mošta iz sušenega grozdja, ZGM in novega vina, ki še vre, so dovoljeni naslednji enološki postopki in sredstva:

1. zračenje ali dodatek kisika;
2. obdelava s toploto;
3. centrifugiranje in filtracija z ali brez uporabe inertnega filtracijskega sredstva, pod pogojem, da v pridelkih ne ostajajo nezaželeni ostanki inertnega filtracijskega sredstva;
4. uporaba CO₂ oziroma argona oziroma dušika, z namenom ustvarjanja inertne atmosfere in zaščite pridelka pred oksidacijo;
5. uporaba vinskih kvasovk;
6. uporaba enega ali več naslednjih sredstev, ki pospešujejo rast in razmnoževanje vinskih kvasovk:
 - dodatek diamonijevega fosfata ali amonijevega sulfata,
 - dodatek amon sulfita ali amon disulfita,
 - dodatek tiamin hidroklorida;
7. uporaba žveplovega dioksida (SO₂), kalijevega metabisulfita (K₂S₂O₅) in žveplove (IV) kisline (H₂SO₃) največ do take količine, da je koncentracija skupnega SO₂ v vinu v skladu s predpisanimi omejitvami za posamezne kakovostne razrede vin, ki so kot Priloga II, sestavni del tega pravilnika;
8. odstranjevanje SO₂ s fizikalnimi postopki in z desulfitacijo s kalcijevim oksidom v posebni desulfitacijski koloni;
9. čiščenje ali lepšanje z uporabo enega ali več naslednjih enoloških sredstev:
 - želatina primerna za prehrano,
 - ribji mehur,
 - kazein in kalijev kazeinat (posneto mleko),
 - jajčni beljak,
 - bentonit in kaolin,
 - silicijev dioksid kot gel ali koloidna raztopina,
 - tanini,
 - pektolitični encimi in
 - encimski preparat betaglukanaze le v primeru, da opravljen test na prisotnost betaglukanaze kaže pozitiven rezultat;
10. uporaba sorbinske kisline ali kalijevega sorbata;
11. uporaba vinske kisline za dokisanje;
12. za popravek kisline (v nadaljnjem besedilu: kemijski razkis) je dovoljena uporaba enega ali več sredstev:
 - nevtralni kalijev tartrat,
 - kalijev dikarbonat ali kalijev hidrogen karbonat,
 - kalcijev karbonat, ki lahko vsebuje majhne količine dvojne kalcijeve soli L (+) vinske in L (-) jabolčne kisline,
 - kalcijev tartrat,
 - homogeni pripravek vinske kisline in kalcijevega karbonata v ekvivalentnih deležih v obliki drobnega prahu;
13. uporaba preparata celičnih sten kvasnih celic največ do 40 g/hl;
14. uporaba PVPP (polivinilpolipirrolidon) največ do 80 g/hl;
15. uporaba mlečnokislinskih bakterij;
16. uporaba lizocima v količini, da celotna vsebnost v vinu ne presega 500 mg/l;
17. uporaba aktivnega oglja v moštih je dovoljena največ do 100 g/hl, razen za rdeče mošte rdečih sort;
18. rezanje ali mešanje moštov (v nadaljnjem besedilu: rezanje), ki je enološki postopek s katerim združujemo različne mošte.

- (2) Ne glede na določbo 18. točke prejšnjega odstavka, rezanje ni:
- dodajanje ZGM ali RTK z namenom obogatitve in
 - slajenje z moštom.

10. člen

(enološki postopki in sredstva, ki so dovoljeni pri pridelavi vinskega mošta in vina)

(1) Pri pridelavi vinskega mošta in vina so dovoljeni naslednji enološki postopki in sredstva:

1. zračenje ali preprihanje s pomočjo plina argona ali dušika;
2. uporaba svežih, zdravih, nerazredčenih vinskih droži iz vinifikacije suhih vin pri suhih vinih največ do 5% na celotno količino vina;
3. obdelava s toploto;
4. centrifugiranje in filtracija z ali brez uporabe inertnega filtracijskega sredstva, pod pogojem, da v pridelkih ne ostajajo nezaželeni ostanki inertnega filtracijskega sredstva;
5. uporaba CO₂ oziroma argona oziroma dušika, z namenom ustvarjanja inertne atmosfere in zaščite pridelka pred oksidacijo;
6. dodatek CO₂ v skladu s predpisanimi pogoji za posamezne vrste vina (mirna, peneča, biser, gazirana, likerska);
7. uporaba SO₂, kalijevega metabisulfit (K₂S₂O₅) in žveplove (IV) kisline (H₂SO₃) največ do take količine, da je koncentracija skupnega in prostega SO₂ v vinu v skladu s predpisanimi omejitvami za posamezne kakovostne razrede vin v Prilogi II tega pravilnika;
8. dodatek sorbinske kisline ali kalijevega sorbata;
9. dodatek L – askorbinske kisline;
10. dodatek citronske kisline za stabilizacijo vina;
11. uporaba vinske kisline za dokisanje;
12. za kemijski razkis je dovoljena uporaba enega ali več sredstev:
 - nevtralni kalijev tartrat,
 - kalijev dikarbonat ali kalijev hidrogen karbonat,
 - kalcijev karbonat, ki lahko vsebuje majhne količine dvojne kalcijeve soli L (+) vinske in L () jabolčne kisline,
 - kalcijev tartrat,
 - homogeni pripravek vinske kisline in kalcijevega karbonata v ekvivalentnih deležih v obliki drobnega prahu;
13. bistrenje in čiščenje ali lepšanje z uporabo enega ali več naslednjih enoloških sredstev:
 - želatina primerna za prehranske namene,
 - ribji mehur,
 - kazein in kalijev kazeinat (posneto mleko),
 - jajčni beljak,
 - bentonit in kaolin,
 - silicijev dioksid kot gel ali koloidna raztopina,
 - encimski preparat betaglukanaze le v primeru, da opravljen test na prisotnost betaglukanaze kaže pozitiven rezultat;
14. dodatek tanina;
15. uporaba aktivnega oglja v vinskih moštih in vinih je dovoljena največ do 100 g/hl, razen za rdeče vinske mošte rdečih sort in rdeča vina;
16. dodatek metavinske kisline;
17. uporaba gumiarabike, največ do 200 mg/l;
18. uporaba ustrezne oblike čistega parafina za preprečevanje oksidacije mirnega vina v posodah, ki imajo volumen večji kot 20 l;
19. dodatek kalijevega hidrogentartrata in kalcijevega tartrata do 1 g/l za pospešitev izločanja tartratov in uporaba DL vinske kisline ali njene nevtralne kalijeve soli v kombinaciji s hlajenjem za izločitev prekomernega kalcija;
20. uporaba bakrovega sulfata za odstranitev napak v vonju, vendar največ 1 g/hl;
21. uporaba preparata celičnih sten kvasovk, največ do 40 g/hl;
22. uporaba PVPP (polivinilpolipirrolidon), največ do 80 g/hl;
23. uporaba mlečnokislinskih bakterij;
24. dodatek kisika (aeracija, mikro in makro oksidacija);

25. dodatek lizocima v količini, da celotna vsebnost v vinu ne presega 500 mg/l;

26. modro čiščenje:

- obdelava s kalijevim ferocianidom je dovoljena za bele vinske mošte, ki jih damo neposredno v promet in za bela, rdeča in rose vina in
- obdelava s kalcijevim fitatom je dovoljena za rdeča vina.

(2) Enološki postopek modrega čiščenja iz zadnje točke prejšnjega odstavka lahko opravi le ustrezno usposobljena oseba z najmanj višjo izobrazbo kemijske, živilsko tehnološke, farmacevtske ali kmetijske smeri po vsakokratnem predhodnem dovoljenju pooblaščen organizacije za ocenjevanje mošta, vina in drugih proizvodov iz grozdja in vina, ki je imenovana v skladu s predpisom, ki ureja postopek in način ocenjevanja mošta, vina in drugih proizvodov iz grozdja in vina (v nadaljnjem besedilu: pooblaščen organizacija za ocenjevanje vina), za točno določeno količino vina. Po opravljenem modrem čiščenju v vinu ne smejo ostati ostanki sledi sredstev modrega čiščenja, kar mora pooblaščen organizacija za ocenjevanje vina na stroške pridelovalca tudi preveriti.

11. člen **(obogatitev vina pridelanega v Republiki Sloveniji)**

(1) Obogatitev je enološki postopek, s katerim povečamo volumenski delež alkohola v %.

(2) Kadar klimatski pogoji in zdravstveno stanje grozdja tako zahtevajo, lahko pooblaščen organizacija za spremljanje dozorevanja grozdja in ugotavljanje primernosti grozdja za vrhunsko vino (v nadaljnjem besedilu: pooblaščen organizacija za spremljanje dozorevanja grozdja), ki je imenovana v skladu s predpisom, ki ureja kontrolo kakovosti grozdja v času trgatve, izda dovoljenje za obogatitev.

(3) Obogatitev se dovoli, če je volumenski delež naravnega alkohola najmanj toliko, kolikor je zahtevan minimalni volumenski delež naravnega alkohola za posamezno kakovostno stopnjo za posamezno vinorodno območje.

(4) Dovoljenje za obogatitev iz drugega odstavka tega člena se izda za pridelovalno območje, ki je enako ali manjše od vinorodnega okoliša za posamezno sorto grozdja.

(5) Ne glede na določbe prejšnjega odstavka mora pridelovalec, ki namerava obogatiti več kot 10.000 l pridelka ali obogatiti s postopkom z delnim zgoščevanjem, predhodno pridobiti individualno dovoljenje za obogatitev pri pooblaščen organizaciji za spremljanje dozorevanja grozdja.

(6) Po opravljenem postopku obogatitve mora vsak pridelovalec v skladu s predpisom, ki ureja register pridelovalcev grozdja in vina in kataster vinogradov, oddati upravni enoti prijavo o izvedenem enološkem postopku.

(7) Obogatitev se sme izvajati na istem pridelku le enkrat, in sicer:

- svežemu grozdju, vinskemu moštu in novemu vinu, ki še vre, je dovoljeno dodajanje saharoze, ZGM in RTK;
- grozdnemu moštu je dovoljeno dodajanje saharoze, ZGM in RTK ali ga obogatiti z delnim zgoščevanjem z uporabo reverzne osmoze;
- vinskemu moštu je dovoljeno dodajanje saharoze, ZGM in RTK;
- namizno vino obogatimo z delnim zgoščevanjem s hlajenjem.

(8) Dovoljeno je dodajanje saharoze raztopljene v moštu, ki je predmet obogatitve, ni pa dovoljeno raztapljanje saharoze v vodi.

(9) Delno zgoščevanje grozdnega mošta ali vina, ki je primerno za pridobivanje namiznega vina ali namizno vino samo, pri katerem se uporabi postopek hlajenja, ne sme imeti za posledico zmanjšanje začetne prostornine teh proizvodov za več kot 20%, in sme povečati volumenski delež alkohola za največ 2% nad koncentracijo naravnega alkohola za več kot 8%, razen za vinorodno deželo Primorsko, kjer se volumen ne sme povečati za več kot 6,5%.

(11) V letih ko so klimatski pogoji izjemno neugodni se lahko poveča volumenski delež naravnega alkohola največ za 3,5%, vendar samo za tista vinorodna območja, ki ne sodijo v vinorodno deželo Primorsko. V teh primerih lahko dodajanje ZGM oziroma RTK poveča volumen največ za 11%.

(12) Postopek obogatitve se mora izvesti do 16. Marca v letu po trgatvi, razen v vinorodni deželi Primorski, kjer mora biti izveden do 1. januarja v letu po trgatvi in to samo za pridelke letnika trgatve, ki je bila neposredno pred tem datumom.

(13) Ne glede na določbe prejšnjega odstavka se lahko zgoščevanje s hlajenjem izvaja preko celega leta.

(14) Postopek obogatitve mora potekati znotraj vinorodne cone, kjer je bilo vino pridelano.

(15) Vino se ne sme zgoščevati, če so bili pridelki iz katerih je vino pridobljeno, že predhodno obogateni.

12. člen (slajenje)

(1) Slajenje vin je enološki postopek s katerim povečamo volumenski delež potencialnega alkohola.

(2) Če je bilo vino predhodno obogateno, je slajenje dovoljeno z uporabo grozdnega mošta, ki ima enak volumenski delež skupnega alkohola kot vino, ki se sladi.

(3) Če vino predhodno ni bilo obogateno, je slajenje dovoljeno z uporabo ZGM, RTK ali grozdnega mošta, pod pogojem, da se volumenski delež skupnega alkohola ne poveča za več kot 2%.

13. člen (dokisanje in razkis)

(1) Dokisanje je dovoljen postopek v vinorodni deželi Primorski. Dovoljeno dokisanje grozdja, grozdnega mošta, vinskega mošta in novega vina, ki še vre, je do 1,5 g/l izraženo kot vinska kislina ali do 20 mekv/l. Dovoljeno dokisanje vina je do 2,5 g/l izraženo kot vinska kislina ali do 33,3 mekv/l. Dokisanje vin, ki niso pridelana v Republiki Sloveniji, je dovoljeno, če predpisi države pridelovalke to dovoljujejo.

(2) Grozdni mošt, vinski mošt, novo vino, ki še vre in vino se lahko kemijsko razkisa. Dovoljen kemijski razkis vina je do 1 g/l izraženo kot vinska kislina ali do 13,3 mekv/l.

(3) Grozdni mošt namenjen za zgoščevanje se lahko delno kemijsko razkisa.

(4) Postopek dokisanja ali razkisa mora potekati znotraj območja vinorodne cone, kjer je bilo grozdje pridelano, v prostorih pridelovalca vina.

(5) Na istem pridelku se postopka dokisanja in obogatitve izključujeta. Hkrati se na istem pridelku izključujeta tudi postopka dokisanja in kemijskega razkisa.

VII. KEMIJSKA SESTAVA VINA

14. člen (kemijska sestava)

(1) Vino mora glede kemijske sestave izpolnjevati predpisane kemijske parametre, ki so kot Priloga II in III sestavni del tega pravilnika.

(2) V primeru, da za posamezno sestavino vina ta pravilnik ne predpisuje minimalne oziroma maksimalne vrednosti oziroma prisotnosti ali odsotnosti, se uporabljajo določila OIV, ki so objavljena kot enološki kodeks.

(3) Analize kemijskih parametrov se opravljajo v skladu s predpisom, ki ureja fizikalno-kemijske analize grozdnega mošta in vina.

15. člen (hlapne kisline)

(1) Koncentracijo hlapnih kislin, izraženo kot očetna kislina, dobimo, ko od hlapne kislosti odštejemo prispevek prostega ter skupnega žveplovega dioksida in ogljikovega dioksida.

(2) Če pooblaščen organizacija za ocenjevanje vina pri organoleptični oceni ugotovi negativen vpliv hlapnih kislin na organoleptiko, ne glede na njihovo koncentracijo, se vino ne sme dajati v promet in se izloči iz prometa.

(3) Vino, ki vsebuje največ 2 g/l hlapnih kislin, izraženo kot očetna kislina, se lahko uporablja za proizvodnjo destilatov in vinjaka.

(4) Vino, ki vsebuje več kot 2 g/l hlapnih kislin, izraženo kot očetna kislina, se lahko uporablja samo za proizvodnjo kisa.

16. člen (koncentracija skupnega žveplovega dioksida, SO₂)

Zaradi neugodnih klimatskih pogojev in zdravstvenega stanja grozdja, lahko minister, na predlog pooblaščen organizacije za spremljanje dozorevanja grozdja, za določeno vinorodno območje, ki ni večje od vinorodnega okoliša, z odločbo za določeno obdobje dovoli, da se največja dovoljena količina skupnega žveplovega dioksida, SO₂ v mirnih vinih, če ne presega 300 mg/l, lahko poveča največ za 40 mg/l.

17. člen (pokvarjeno vino)

(1) Pokvarjeno vino je vino, ki se pokvari zaradi:

- mikrobioloških procesov, ki so spremenili senzorične, kemijske in fizikalne lastnosti vina;
- fizikalno–kemijskih procesov, ki so posledica nepravilne predelave, vinifikacije in hranjenja, kot tudi neprimerne stekleničenja in so spremenili senzorične, kemijske in fizikalne lastnosti vina;
- neposrednega stika vina s tujimi snovmi med fazo predelave in pridelave, vinifikacije, stekleničenja, skladiščenja ali transporta, ki so spremenili senzorične, kemijske in fizikalne lastnosti vina;
- neustrezne uporabe samega vina, uporabe nedovoljenih enoloških postopkov in sredstev.

(2) Pokvarjeno vino se mora takoj izločiti iz prometa ter z mesta skladiščenja in jasno in vidno označiti kot pokvarjeno vino. Če odprto pokvarjeno vino ni primerno za predelavo, se lahko obarva z dovoljenim sredstvom za obarvanje.

(3) Če je pokvarjeno vino primerno za predelavo, se dostavi v predelovalni obrat.

(4) Če gre za utemeljen sum, da je pokvarjeno vino zdravju škodljivo, mora pridelovalec vino neškodljivo uničiti po predhodni najavi uničenja kmetijski inšpekciji.

18. člen (vino z napako)

(1) Vino z napako je vino, ki je spremenilo senzorične lastnosti (barva, bistrost, vonj in okus) zaradi:

- oksidacijskih procesov;
- razmnoževanja mikroorganizmov;
- motnosti in usedline;
- tujih netipičnih vonjev in okusov;
- ponovne fermentacije, ki ni del enološkega postopka.

(2) Vino z napako se mora takoj izločiti iz prometa ter z mesta skladiščenja in jasno in vidno označiti kot vino z napako.

(3) Če je vino z napako primerno za predelavo, se dostavi v predelovalni obrat.

(4) Če vino z napako ni pridelano in stekleničeno na ozemlju Republike Slovenije, se v soglasju z lastnikom vina in na njegov račun nadalje predela na ozemlju Republike Slovenije. Če takšnega soglasja ni, se vino z napako uniči.

(5) Ne glede na prvi odstavek tega člena ne gre za vino z napako, če gre za teran PTP, vrhunsko rdeče vino ZGP, vrhunsko vino posebnih kakovosti ZGP, arhivsko vino ZGP ter enakovredno vino, ki ni pridelano v Republiki Sloveniji, v katerih je prisotna usedlina kristalov soli organskih kislin oziroma antocianov v rdečih vinih.

VIII. MIRNO VINO

19. člen (definicija)

Mirno vino je vino, katerega notranji tlak ogljikovega dioksida (v nadaljnjem besedilu: tlak CO₂) v raztopini, pri temperaturi 20 °C, merjen v zaprti posodi, ne presega za posamezno kakovostno stopnjo predpisanega tlaka, vendar v nobenem primeru ne več kot 1,0 bar ali 1,0x10⁵ Pa.

20. člen (barva)

Po barvi je mirno vino:

- belo vino, ki je pridelano iz grozdja belih sort;
- rose vino, ki je pridelano iz grozdja rdečih sort po metodi pridelave belih vin;
- rdeče vino, ki je pridelano iz grozdja rdečih sort;
- rdečkasto vino, ki je pridelano iz belih in rdečih sort grozdja.

21. člen (koncentracija reducirajočih sladkorjev)

(1) Glede na koncentracijo reducirajočih sladkorjev se mirna vina delijo na naslednje kategorije:

- suho vino, katerega koncentracija reducirajočih sladkorjev ne presega 9 g/l, pod pogojem, da koncentracija skupnih kislin, izražena v gramih vinske kisline na liter, ni več kot 2 grama pod koncentracijo reducirajočih sladkorjev;
- polsuho vino, katerega koncentracija reducirajočih sladkorjev presega največjo dovoljeno koncentracijo, določeno v prejšnji alineji, vendar ne presega 18 g/l, pod pogojem, da koncentracija skupnih kislin, izražena v gramih vinske kisline na liter, ni več kot 10 gramov pod koncentracijo reducirajočih sladkorjev;
- polsladko vino, katerega koncentracija reducirajočih sladkorjev presega največjo dovoljeno koncentracijo, določeno v prejšnji alineji, vendar ne presega 45 g/l;
- sladko vino, katerega koncentracija reducirajočih sladkorjev presega 45 g/l.

(2) Za razvrstitev v kategorije glede na koncentracijo reducirajočih sladkorjev za vina, ki niso pridelana v Republiki Sloveniji veljajo predpisi države pridelovalke.

(3) Odstopanja med analizo določenimi in deklariranimi vrednostmi koncentracije reducirajočih sladkorjev so lahko naslednja:

- pri suhih vinih za največ ± 1 g/l;
- pri polsuhih vinih za največ ± 2 g/l;
- pri polsladkih vinih za največ ± 3 g/l;
- pri sladkih vinih za največ ± 5 g/l.

22. člen (delitev mirnih vin)

Mirna vina se razvrščajo v naslednje razrede:

1. razred namiznih vin, kamor uvrščamo:
 - namizno vino, ki ni deželno vino,
 - namizno vino z geografsko označbo ali deželno vino, namizno vino z geografsko označbo, ki je pridelano v Republiki Sloveniji, je deželno vino s priznano geografsko oznako (v nadaljnjem besedilu: deželno vino PGO),
2. razred kakovostnih vin, kamor uvrščamo:
 - kakovostno vino pridelano na določenem pridelovalnem območju (v nadaljnjem besedilu: kakovostno vino PDPO) , kakovostno vino PDPO, ki je pridelano v Republiki Sloveniji, je lahko kakovostno vino z zaščitenim geografskim poreklom (v nadaljnjem besedilu: kakovostno vino ZGP) ali vrhunsko vino z zaščitenim geografskim poreklom (v nadaljnjem besedilu: vrhunsko vino ZGP).

23. člen

(namizno vino, ki ni deželno vino)

(1) Namizno vino, ki ni deželno vino, (v nadaljnjem besedilu: namizno vino) je vino pridelano iz grozdja potrzanega znotraj pridelovalnega območja, ki je manjše ali enako ozemlju države pridelovalke grozdja in iz sort, ki so priporočene ali dovoljene na vinorodnih območjih države pridelovalke grozdja in vina.

(2) Ne glede na določbe prejšnjega odstavka je namizno vino tudi vino pridelano iz grozdja potrzanega znotraj pridelovalnih območij različnih držav članic Evropske unije.

(3) Namizno vino pridelano v Republiki Sloveniji mora izpolnjevati pogoje določene za namizno vino, ki so navedeni v Prilogah III in IV, ki sta sestavni del tega pravilnika. Hektarski pridelek pri pridelavi namiznega vina, pridelanega v Republiki Sloveniji, ne sme biti večji od 12.000 l/ha.

(4) Vino primerno za pridobivanje namiznega vina je vino, ki je pridelano v skladu s prvim in drugim odstavkom tega člena in izpolnjuje pogoje določene za namizno vino, ki so navedeni v Prilogi III tega pravilnika. Volumenski delež naravnega alkohola v % ne sme biti manj kot predpisan minimalni volumenski delež naravnega alkohola za namizna vina za vinorodno območje, kjer je bilo grozdje pridelano.

(5) Vino iz prejšnjega odstavka, ki ne dosega predpisanega minimalnega volumenskega deleža dejanskega alkohola za namizna vina, je dovoljeno dati v promet samo za:

- pridelavo namiznega penečega vina in predelavo v kis;
- pridelavo biser vina in nizko gaziranega vina, ob pogoju da dosega volumenski delež dejanskega alkohola vsaj 7% in volumenski delež skupnega alkohola vsaj 9%;
- predelavo v druge proizvode iz grozdja in vina.

24. člen (obogatitev namiznega vina)

(1) Popravek volumenskega deleža naravnega alkohola ne sme preseči 2% za vinorodno deželo Primorsko in 2,5% za vinorodno deželo Posavje in Podravje, kjer se lahko v letih z izrednimi klimatskimi pogoji dovoli popravek volumenskega deleža za 3,5%.

(2) Omenjeni postopki obogatitve nikakor ne smejo imeti za posledico povečanja volumenskega deleža skupnega alkohola na več kot 12% pri belih in rose vinih in 12,5% pri rdečih in rdečkastih namiznih vinih za vinorodno deželo Posavje in Podravje in 13% pri belih, rose in rdečih vinih za vinorodno deželo Primorsko.

25. člen (slajenje namiznega vina)

(1) Slajenje namiznega vina, ki je pridelano v Republiki Sloveniji, in namiznega vina iz drugega odstavka 23. člena tega pravilnika, je dovoljen enološki postopek, ki je dovoljen le v fazi pridelave.

(2) Če je bilo grozdje, grozdni mošt, vinski mošt, novo vino, ki še vre ali vino primerno za pridobivanje namiznega vina ali namizno vino samo kakorkoli obogateno, se slajenje dovoli le z uporabo grozdnega mošta, ki ima enak volumenski delež skupnega alkohola kot namizno vino, ki se sladi.

(3) Če pridelki iz prejšnjega odstavka niso bili na noben način obogateni, se slajenje dovoli z uporabo ZGM, RTK ali grozdnega mošta, vendar se volumenski delež skupnega alkohola v namiznem vinu, ki se sladi, ne sme povečati za več kot 2%. grozdja, ki ga izda na osnovi pisne vloge posameznega pridelovalca.

- (5) Vloga iz prejšnjega odstavka mora vsebovati naslednje podatke:
- ime in naslov osebe, ki bo izvajala postopek slajenja,
 - mesto izvajanja postopka slajenja,
 - opis postopka, ki bo uporabljen, s podrobnostmi o vrsti in količini pridelka, ki se bo uporabljal kot sredstvo za slajenje ter njegovo številko pridelka iz registra,
 - količino ter volumenski delež skupnega alkohola in volumenski delež dejanskega alkohola namiznega vina, ki se sladi ter njegovo številko pridelka iz registra,
 - volumenski delež skupnega alkohola in volumenski delež dejanskega alkohola za grozdni mošt, če se bo uporabljal kot sredstvo za slajenje oziroma podatek o gostoti ZGM ali RTK, če se bosta uporabljala kot sredstvo za slajenje,
 - pričakovani volumenski delež skupnega alkohola in dejanskega alkohola namiznega vina po opravljenem postopku slajenja.

26. člen (rezanje namiznih vin)

- (1) Z rezanjem vin dobimo namizno vino le, če:
- mešamo različna namizna vina med seboj;
 - mešamo namizna vina z vini, ki so primerna za pridobivanje namiznih vin ali
 - mešamo vina, ki so primerna za pridobivanje namiznega vina.

(2) Rezanje vin na način iz prejšnjega odstavka je dovoljeno samo, če vino namenjeno rezanju izpolnjuje predpisane zahteve.

- (3) Ne glede na določbe prvega odstavka tega člena ni dovoljeno rezanje:
- belega namiznega vina z rdečim namiznim vinom,
 - namiznega vina, ki ne dosega minimalnega volumenskega deleža dejanskega alkohola, z namiznim vinom z namenom povečanja dejanskega alkohola, razen v prostorih pridelovalca vina.

27. člen (deželno vino PGO)

(1) Deželno vino PGO je namizno vino pridelano iz grozdja potrganega znotraj vinorodnega območja, ki je enako ali manjše od vinorodne dežele. Grozdje mora biti potrgano na način kot ga določa predpis, ki ureja kontrolo kakovosti grozdja v času trgatve.

(2) Ne glede na določbe prejšnjega odstavka je dovoljeno največ 15% deželnega vina PGO pridelati iz grozdja potrganega v neposredno sosednji vinorodni deželi, če je ta v isti vinorodni coni.

(3) Hektarski pridelek pri pridelavi deželnih vin PGO ne sme biti večji od 12.000 l/ha.

(4) Koncentracija reducirajočih sladkorjev izražena kot potencialni alkohol v deželnih vinih PGO, pridelanih v Republiki Sloveniji, je lahko največ 15% vrednosti dejanskega alkohola v vinu.

(5) Deželno vino PGO mora biti od pooblaščenice organizacije za ocenjevanje vina ocenjeno kot deželno vino PGO in mora izpolnjevati pogoje določene za deželno vino PGO, ki so navedeni v Prilogah III in IV tega pravilnika.

(6) Namizno vino z geografsko označbo, ki ni pridelano v Republiki Sloveniji, je enakovredno deželnemu vinu PGO, če je pridelano v skladu s predpisom, ki ureja pridelavo namiznih vin z geografsko označbo države pridelovalke grozdja in vina in izpolnjuje naslednje pogoje:

- da je pridelano iz dovoljenih in priporočenih sort grozdja v vinorodnem območju, katerega oznako ima;
- da dosega minimalni volumenski delež naravnega alkohola, kot je predpisan za vinorodno območje, katerega oznako ima;
- da ima volumenski delež dejanskega alkohola najmanj 8,5% in največ 15%;
- da je poreklo in kakovost potrtil uraden pooblaščen organ države pridelovalke, in hkrati
- izpolnjuje predpisane zahteve za deželno vino PGO, ki so navedene v Prilogi III tega pravilnika;
- da ga je pooblaščenica organizacija za ocenjevanje vina v Republiki Sloveniji ocenila z ocenami kot za deželno vino PGO, razen če ni z mednarodnim sporazumom drugače določeno.

28. člen

(enološki postopki in sredstva, ki so dovoljeni pri pridelavi deželnega vina PGO)

(1) Enološki postopki in sredstva, ki so dovoljeni pri pridelavi deželnega vina PGO, so navedeni v 9. in 10. členu tega pravilnika.

(2) Za obogatitev deželnega vina PGO veljajo enaki pogoji kot za obogatitev namiznega vina iz 24. člena tega pravilnika.

(3) Za slajenje deželnega vina PGO veljajo enaki pogoji kot za slajenje namiznega vina iz 25. člena tega pravilnika, razen, da je slajenje s pomočjo grozdnega mošta dovoljeno le, če ta izhaja iz iste vinorodne dežele, kot je deželno vino, ki se sladi.

(4) S postopkom obogatitve in slajenja deželnega vina PGO se ne sme povečati skupni alkohol za več kot 2,5%. Obogateno in slajeno deželno vino PGO ima lahko največ 10 g/l ostanka reducirajočih sladkorjev.

(5) Če deželno vino PGO ni bilo predhodno obogateno, se s postopkom slajenja volumenski delež skupnega alkohola

v deželnem vinu PGO, ki se sladi, ne sme povečati za več kot 1% in hkrati ostanek reducirajočih sladkorjev vina ne sme presegati 25 g/l.

(6) Rezanje deželnih vin PGO je dovoljeno, če vina namenjena rezanju, izpolnjujejo predpisane zahteve za pridelavo deželnega vina PGO.

29. člen

(kakovostno vino ZGP)

(1) Kakovostno vino ZGP je vino pridelano iz grozdja priporočenih in dovoljenih sort navedenih v predpisu, ki ureja dovoljene in priporočene sorte vinske trte. Celotna količina grozdja mora biti pridelana znotraj vinorodnega območja, s katerega imenom oziroma poreklom je vino označeno v prometu in ki je enako ali manjše od vinorodnega

okoliša. Grozdje mora biti potrgano na način, kot ga določa predpis, ki ureja kontrolo kakovosti grozdja v času trgatve.

(2) Hektarski pridelek pri pridelavi kakovostnega vina ZGP ne sme biti večji od 8000 l/ha in hkrati ne več kot 3 kg grozdja na trs vinske trte.

(3) Kakovostno vino ZGP mora biti od pooblaščenice organizacije za ocenjevanje vina ocenjeno kot kakovostno vino ZGP in mora izpolnjevati vse predpisane pogoje določene za kakovostno vino ZGP, ki so navedeni v Prilogi III in IV tega pravilnika.

(4) Kakovostno vino PDPO je enakovredno kakovostnemu vinu ZGP, če je pridelano v skladu s predpisi, ki urejajo pridelavo in označevanje kakovostnih vin PDPO, države pridelovalke grozdja in vina in izpolnjuje naslednje pogoje:

- da je pridelano iz dovoljenih in priporočenih sort grozdja v vinorodnem območju, katerega oznako ima;
- da dosega minimalni volumenski delež naravnega alkohola, kot je predpisan za vinorodno območje, katerega oznako ima;
- da ima volumenski delež dejanskega alkohola najmanj 9% in volumenski delež skupnega alkohola najmanj 9%; razen, če za bela kakovostna vina PDPO, ki niso bila obogatena, država pridelovalka določa minimalni volumenski delež dejanskega alkohola 8,5% in minimalni volumenski delež skupnega alkohola 8,5%;
- da je poreklo in kakovost potrtil uraden pooblaščen organ države pridelovalke;
- da izpolnjuje predpisane zahteve za kakovostno vino ZGP, ki so navedene v Prilogi III tega pravilnika;
- da ga je pooblaščenica organizacija za ocenjevanje vina v Republiki Sloveniji ocenila z ocenami kot za kakovostno vino ZGP, razen če ni z mednarodnim sporazumom drugače določeno.

(5) Pridelki, ki ne izpolnjujejo pogojev za pridelavo kakovostnega vina ZGP morajo biti med predelavo in med skladiščenjem fizično ločeni od pridelkov, ki izpolnjujejo pogoje za pridelavo kakovostnega vina ZGP.

30. člen

(enološki postopki in sredstva, ki so dovoljeni pri pridelavi kakovostnega vina ZGP)

(1) Enološki postopki in sredstva, ki so dovoljeni pri pridelavi kakovostnega vina ZGP, so navedeni v 9. in 10. členu tega pravilnika.

(2) Za obogatitev kakovostnega vina ZGP veljajo enaki pogoji kot za obogatitev namiznega vina iz 24. člena tega pravilnika, razen da imajo kakovostna vina ZGP po obogatitvi lahko volumenski delež skupnega alkohola največ 13,5%.

(3) Za slajenje kakovostnega vina ZGP veljajo enaki pogoji kot za slajenje namiznega vina iz 25. člena tega pravilnika, razen da:

- se postopek slajenja izvaja samo za vina, ki niso bila obogatena;
- morata grozdni mošt in ZGM, ki se uporabljata pri slajenju, izvirati iz istega vinorodnega okoliša kot vino, ki se sladi;
- koncentracija reducirajočih sladkorjev po slajenju ne sme biti večja od 7 g/l;
- se postopek slajenja izvaja v vinskem pridelovalnem obratu znotraj vinorodnega okoliša, katerega ime nosi kakovostno vino ZGP.

(4) Ne glede na določbe zadnje alineje prejšnjega odstavka lahko minister na podlagi vloge pridelovalca grozdja in vina izjemoma dovoli slajenje izven vinorodnega okoliša, katerega ime nosi kakovostno vino ZGP.

(5) Rezanje kakovostnih vin ZGP je dovoljeno, če vina namenjena rezanju, izpolnjujejo predpisane zahteve za pridelavo kakovostnega vina ZGP.

31. člen (vrhunsko vino ZGP)

(1) Vrhunsko vino ZGP in vrhunsko vino ZGP posebnih kakovosti mora izpolnjevati pogoje navedene v prvem in drugem odstavku 29. člena tega pravilnika.

(2) Vrhunsko vino ZGP je lahko glede na zrelost grozdja, način trgatve oziroma staranje:

- vrhunsko vino ZGP,
- vrhunsko vino posebne kakovosti ZGP (pozna trgatev, izbor, jagodni izbor, suhi jagodni izbor in ledeno vino) in
- vrhunsko arhivsko vino ZGP.

(3) Pri predelavi grozdja in pridelavi vrhunskega vina ZGP se ne sme izvajati enoloških postopkov za obogatitev, slajenje in popravek kisline. Izjemoma, za posamezne sorte v posameznem vinorodnem območju v posameznih letnikih, pooblaščen organizacija za spremljanje dozorevanja grozdja, dovoli kemijski razkis.

(4) Vrhunsko vino ZGP mora biti od pooblaščen organizacije za ocenjevanje vina ocenjeno kot vrhunsko vino ZGP in mora imeti v primeru vrhunskih vin posebnih kakovosti potrjene senzorične značilnosti določene posebne kakovosti in mora izpolnjevati vse predpisane pogoje določene za vrhunsko vino ZGP, ki so navedeni v Prilogah III in IV tega pravilnika.

32. člen (mlado vino)

(1) Mlado vino je mirno vino, ki je lahko v prometu najprej 30 dni po trgatvi in največ do 31. januarja leta, ki sledi letu trgatve. Mlado vino pridelano v Republiki Sloveniji je lahko:

- namizno mlado vino, ki ustreza kakovostnim opredelitvam za namizno vino v tem pravilniku,
- deželno mlado vino PGO, ki ustreza kakovostnim opredelitvam za deželno vino PGO v tem pravilniku,
- kakovostno mlado vino ZGP, ki ustreza kakovostnim opredelitvam za kakovostno vino ZGP v tem pravilniku.

(2) Dodatno dovoljeni enološki postopek pri mladem vinu je tudi karbonska maceracija grozdja.

(3) Koncentracija skupnega žveplovega dioksida, SO₂ pri mladih vinih ne sme presegati 150 mg/l, koncentracija prostega žveplovega dioksida, SO₂ pa ne sme presegati 30 mg/l za bela in rose mlada vina in 25 mg/l za rdeča mlada vina.

(4) Mlado vino mora biti od pooblaščen organizacije za ocenjevanje vina ocenjeno kot vino ustrezne kakovostne stopnje mirnega vina, pri čemer mora imeti hkrati potrjene tudi ustrezne senzorične značilnosti mladega vina.

33. člen (barrique vino)

- (1) Barrique vino pridelano v Republiki Sloveniji je lahko:
- kakovostno barrique vino ZGP, ki je lahko na trgu najprej 18 mesecev po trgatvi in
 - vrhunsko vino barrique ZGP, ki je lahko na trgu najprej 30 mesecev po trgatvi.

(2) Volumenski delež dejanskega alkohola pri barrique vinih mora biti najmanj 11,5%.

(3) Koncentracija skupnega žveplovega dioksida, SO₂ ne sme presegati 210 mg/l za bela in rose barrique vina ter 160 mg/l za rdeča barrique vina, pri čemer koncentracija prostega žveplovega dioksida, SO₂ ne sme preseči 50 mg/l za bela in rose barrique vina in 40 mg/l za rdeča barrique vina.

(4) Barrique vino mora biti od pooblaščenice organizacije za ocenjevanje vina ocenjeno kot vino ustrezne kakovostne stopnje, pri čemer mora imeti hkrati potrjene tudi ustrezne senzorične značilnosti barrique vina.

IX. PENEČA VINA

34. člen (splošne definicije)

(1) Peneče vino je pridobljeno iz vina s primarnim in sekundarnim alkoholnim vrenjem, ki lahko poteka v steklenicah ali v zaprtih posodah. Ob odprtju posode se sprosti ogljikov dioksid, CO₂, dobljen izključno z alkoholnim vrenjem. Nadtlak, zaradi prisotnega ogljikovega dioksida, CO₂, v raztopini, v zaprti posodi pri 20 °C je najmanj 3 bare ali 3x10⁵ Pa in ne več kot 7 barov ali 7x10⁵ Pa.

- (2) Peneče vino je lahko proizvedeno le iz:
- svežega grozdja,
 - grozdnega mošta,
 - vina, ki je primerno za pridobivanje namiznega vina,
 - namiznega vina ali
 - kakovostnega vina ZGP.

35. člen (ogljikov dioksid CO₂)

(1) Ogljikov dioksid (v nadaljnjem besedilu: CO₂), ki ga vsebujejo peneča vina, je lahko le proizvod sekundarnega alkoholnega vrenja osnovnega vina, iz katerega je to peneče vino pridelano.

(2) Sekundarno alkoholno vrenje poteče zaradi dodatka vrelnega likerja, pri čemer mora potekati le v steklenicah ali v zaprtih posodah.

36. člen (definicije)

- (1) Osnova za peneče vino ali cuvée (v nadaljnjem besedilu: osnovno vino) je:
- grozdni mošt;
 - vino;
 - mešanica grozdnih moštov oziroma vinskih moštov oziroma vin različnih lastnosti, ki so namenjena pripravi določenega tipa penečega vina.

(2) Osnovno vino mora izpolnjevati pogoje za predelavo v vino in hkrati mora glede volumenskega deleža skupnega alkohola izpolnjevati pogoje iz Priloge V, ki je sestavni del tega pravilnika.

(3) Liker za vzpodbujanje sekundarnega vrenja (v nadaljnjem besedilu: vrelni liker) se doda osnovnemu vinu z namenom, da se izzove sekundarno alkoholno vrenje. Vrelni liker sme poleg kvasovk vsebovati še:

- grozdni mošt;
- vinski mošt;
- ZGM;
- RTK;
- vino z dodatkom saharoze ali
- hrano za kvasovke.

(4) Z dodajanjem vrelnega likerja se sme povečati volumenski delež skupnega alkohola največ za 1,5%. To povečanje se določi z izračunom razlike med volumenskim deležem skupnega alkohola v % osnovnega vina in volumenskim deležem skupnega alkohola v% penečega vina pred dodatkom sladilnega likerja.

(5) Dodatek za oblikovanje končnega okusa penečega vina (v nadaljnjem besedilu: sladilni liker) se doda penečemu vinu z namenom oblikovanja določenega željenega okusa penečega vina. Sladilni liker sme vsebovati le:

- saharozo;
- grozdni mošt;
- vinski mošt;
- ZGM;
- RTK;
- vino ali
- mešanico v zgornjih alineah navedenih proizvodov z morebitnim dodatkom vinskega destilata ali staranega vinskega žganja.

(6) Z dodajanjem sladilnega likerja se sme povečati volumenski delež dejanskega alkohola največ za 0,5%.

37. člen

(enološki postopki in sredstva, ki so dovoljena pri pridelavi penečih vin)

(1) Ne glede na določbe 11. člena tega pravilnika, ki dovoljuje obogatitev vin, je obogatitev osnovnega vina prepovedana.

(2) Ne glede na določbe prejšnjega odstavka je v letih z izjemno neugodnimi klimatskimi pogoji, razen za vinorodno deželo Primorsko, dovoljena obogatitev osnovnega vina za predelavo v peneče vino, ki ne dosega zahtevanega minimalnega volumenskega deleža naravnega alkohola za posamezno kakovostno stopnjo za posamezno vinorodno območje, vendar ima volumenski delež dejanskega alkohola vsaj 8,5%. V tem primeru je dovoljeno povečanje volumenskega deleža naravnega alkohola največ za 2,5%.

(3) Prepovedano je slajenje osnovnega vina samega in slajenje sestavin osnovnega vina.

(4) Dodatek vrelnega likerja oziroma sladilnega likerja se ne šteje za obogatitev in ne za slajenje.

(5) Uporaba plina CO₂, v postopku preprihovanja s protitlakom, je dovoljena ob nadzoru, če se s tem postopkom ne poveča koncentracija CO₂ v penečem vinu.

(6) Poleg splošnih enoloških postopkov navedenih v 9. in 10. členu tega pravilnika je pri pridelavi penečih vin dovoljena tudi uporaba imobiliziranih kvasovk. Pri pridelavi penečih vin z vrenjem v steklenicah, kjer se kvasna usedlina oddeli z degoržiranjem, se dovoli dodatek kalcijevega-alginata ali dodatek kalijevega-alginata. Osnovnemu vinu se za vzpodbuditev rasti kvasovk pri sekundarnem vrenju lahko doda amonijeve soli. Kot hranilna sol se doda diamonijev fosfat največ do 0,3 g/l ali amonijev sulfat največ do 0,3 g/l, kot faktor za rast se doda tiamin v obliki tiamin hidroklorida največ do 60 mg/hl.

(7) Poleg kemijskega razkisa in dokisanja, ki sta dovoljena pri pridelavi vin, ki predstavljajo osnovno vino, je dovoljen popravek kisline tudi v osnovnem vinu. Dodatek kisline, izražene kot vinska kislina, je dovoljen največ do 1,5 g/l ali do 2,5 g/l v letih s posebno neugodnimi klimatskimi pogoji, ob pogoju, da je naravno prisotna koncentracija skupnih kislin, izražena kot vinska kislina, najmanj 3 g/l. Dokisanje in razkis istega osnovnega vina se medsebojno izključujeta.

(8) Koncentracija skupnega žveplovega dioksida, SO₂ v posameznih kakovostnih razredih penečih vin ne sme preseči vrednosti iz Priloge VI, ki je sestavni del tega pravilnika.

(9) Volumenski delež dejanskega alkohola penečega vina vključno z alkoholom, ki ga vsebuje morebiten dodatek sladilnega likerja, mora dosegati vrednosti iz Priloge V tega pravilnika.

38. člen (barva penečega vina)

Po barvi se peneča vina delijo na:

- bela, ki so pridelana predvsem iz belih sort grozdja;
- rose, ki so pridelana predvsem iz rdečih sort grozdja po metodi pridelave belih penečih vin;
- rdeča, ki so pridelana predvsem iz rdečih sort grozdja.

39. člen (ostanek reducirajočih sladkorjev)

(1) Glede na koncentracijo reducirajočih sladkorjev se peneča vina delijo na:

- popolnoma suho (brut nature), ki vsebuje manj kot 3 g/l reducirajočih sladkorjev;
- izredno suho (extra brut), ki vsebuje manj kot 6 g/l reducirajočih sladkorjev;
- zelo suho (brut) vsebuje manj kot 15 g/l reducirajočih sladkorjev;
- suho (extra dry) vsebuje od 12 g/l do 20 g/l reducirajočih sladkorjev;
- polsuho (sec) vsebuje od 17 g/l do 35 g/l reducirajočih sladkorjev;
- polsladko (demi sec) vsebuje od 33 g/l do 50 g/l reducirajočih sladkorjev;
- sladko (doux) vsebuje več kot 50 g/l reducirajočih sladkorjev.

(2) Odstopanja med analizo določenimi in deklariranimi vrednostmi koncentracije reducirajočih sladkorjev pri penečih vinih so lahko za največ ± 5 g/l.

40. člen (delitev po kakovosti)

(1) Peneča vina se razvrščajo v naslednje razrede:

1. razred namiznih penečih vin,
2. razred kakovostnih penečih vin, kamor uvrščamo:
 - kakovostno peneče vino pridelano na določenem pridelovalnem območju (v nadaljnjem besedilu: kakovostno peneče vino PDPO) , kakovostno peneče vino PDPO, ki je pridelano v Republiki Sloveniji je lahko kakovostno peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom (v nadaljnjem besedilu: kakovostno peneče vino ZGP) ali vrhunsko vino z zaščitenim geografskim poreklom (v nadaljnjem besedilu: vrhunsko peneče vino ZGP)
 - kakovostno peneče vino.

(2) Namesto oznak kakovostno peneče vino ZGP in vrhunsko peneče vino ZGP se lahko uporablja oznaka penina.

41. člen **(namizno peneče vino)**

(1) Namizno peneče vino je pridelano iz osnovnega vina, ki izpolnjuje pogoje za pridelavo v mirno namizno vino, z dodatkom vrelnega likerja oziroma sladilnega likerja.

(2) Volumenski delež skupnega alkohola osnovnega vina, ki je namenjeno pridelavi namiznega penečega vina, ne sme biti manjši kot 8,5%.

(3) Volumenski delež dejanskega alkohola namiznega penečega vina, vključno z alkoholom, ki ga vsebuje morebiten dodatek vrelnega likerja, mora biti najmanj 9,5%.

(4) Glede ostalih analitskih parametrov mora namizno peneče vino ustrezati vrednostim navedenim za mirna namizna vina.

(5) (črtan).

42. člen **(kakovostno peneče vino z nekontroliranim geografskim poreklom)**

(1) Kakovostno peneče vino z nekontroliranim geografskim poreklom (v nadaljnjem besedilu: kakovostno peneče vino) je peneče vino, ki je pridelano iz osnovnega vina za peneče vino, ki izpolnjuje kemijske, fizikalne in organoleptične pogoje za pridelavo v kakovostno vino, z dodatkom vrelnega likerja oziroma sladilnega likerja. Osnovno vino mora imeti volumenski delež skupnega alkohola najmanj 9% ter mora glede ostalih parametrov izpolnjevati pogoje za mirno kakovostno vino ZGP.

(2) Volumenski delež dejanskega alkohola v kakovostnem penečem vinu vključno z alkoholom, ki ga vsebuje morebiten dodatek vrelnega likerja, mora biti najmanj 10%.

Glede ostalih analitičnih parametrov mora kakovostno peneče vino z nekontroliranim geografskim poreklom ustrezati vrednostim navedenim za mirna kakovostna vina.

(3) Kakovostno peneče vino z nekontroliranim geografskim poreklom mora biti s strani pooblaščenice organizacije za ocenjevanje vina ocenjeno kot kakovostno peneče vino z nekontroliranim geografskim poreklom in izpolnjuje pogoje iz Priloge III tega pravilnika.

(4) Pri pripravi vrelnega likerja za pridelavo kakovostnega penečega vina se poleg dodatka liofiliziranih kvasovk ali imobiliziranih kvasovk ali tekoče kulture kvasovk sme uporabiti le:

- saharozo,
- ZGM,
- RTK,
- grozdni mošt ali vinski mošt, iz katerega lahko pridobimo vino, ki je primerno za pridobivanje namiznega vina,
- vino, ki je primerno za pridobivanje namiznega vina,
- namizno vino ali
- kakovostno vino ZGP.

(5) Kakovostna peneča vina imajo tlak CO₂, merjen v zaprti posodi z volumnom najmanj 250 ml pri temperaturi 20 °C, najmanj 3,5 bara ali 3,5x10⁵ Pa.

(6) Pri posodah manjših od 250 ml mora biti tlak, ki je merjen v enakih pogojih kot to navaja prejšnji odstavek, vsaj 3,0 bara ali 3,0x10⁵ Pa.

(7) Trajanje procesa vrenja, s katerim se želi iz osnovnega vina pridelati kakovostno peneče vino, in trajanje ležanja na kvasovkah ne sme biti krajše od:

- 90 dni,
- 30 dni, v kolikor so posode opremljene z mešali.

(8) Trajanje procesa pridelave kakovostnega penečega vina od začetka vrenja, s katerim je bil namen pridelati peneče vino, do vključno zorenja v pridelovalnem obratu, kjer je bilo peneče vino pridelano in oddeljeno od kvasovk, ne sme biti:

- krajše od šest mesecev, če vrenje poteka v zaprtih cisternah ali
- krajše od devet mesecev, če vrenje poteka v steklenicah.

43. člen **(kakovostno peneče vino ZGP ali penina)**

(1) Kakovostno peneče vino ZGP ali penina je pridelana izključno iz osnovnega vina, ki je mirno kakovostno vino ZGP, z dodatkom vrelnega likerja in sladilnega likerja. Osnovno vino in kakovostno peneče vino ZGP morata glede volumenskega deleža alkohola izpolnjevati pogoje iz Priloge V tega pravilnika.

(2) Kakovostno peneče vino ZGP mora glede koncentracije skupnega in prostega SO₂ izpolnjevati pogoje iz Priloge VI tega pravilnika.

(3) Kakovostno peneče vino ZGP mora biti pri pooblašteni organizaciji za ocenjevanje vina ocenjeno kot kakovostno peneče vino ZGP.

(4) Sekundarno vrenje za kakovostna peneča vina ZGP poteka znotraj vinorodnega okoliša, kjer je bilo grozdje pridelano. Pri pripravi vrelnega likerja se poleg dodatka liofiliziranih kvasovk ali imobiliziranih kvasovk ali tekoče kulture kvasovk sme uporabiti le:

- saharozo,
- RTK,
- ZGM ZGP,
- grozdni mošt,
- vinski mošt,
- vino in
- kakovostno vino ZGP, vključno z vrhunskim vinom ZGP.

(5) Vsi pridelki od tretje do sedme alineje prejšnjega odstavka, ki se uporabljajo pri pripravi vrelnega likerja, morajo imeti enako geografsko poreklo kot osnovno vino.

(6) Ne glede na določbe prejšnjega odstavka skupni volumen dodanega pridelka vinskega izvora, ki ne izvira iz navedenega vinorodnega okoliša, ne sme presegati 10% celotnega pridelka, ki se uporablja pri pridelavi. Izjemoma se lahko v letih z neugodnimi klimatskimi pogoji ali če to zahteva tehnologija penečega vina doda 15% pridelka vinskega izvora, ki ne izvira iz navedenega vinorodnega okoliša.

(7) Kakovostna peneča vina ZGP imajo tlak CO₂ pri temperaturi 20 °C najmanj 3,5 bara ali 3,5x10⁵ Pa, merjeno v zaprti posodi z volumnom najmanj 250 ml.

(8) Pri posodah manjših od 250 ml mora biti tlak, merjen v enakih pogojih kot to navaja prejšnji odstavek, vsaj 3,0 bare ali 3,0x10⁵ Pa.

(9) Trajanje procesa vrenja, s katerim se želi iz osnovnega vina pridelati kakovostno peneče vino ZGP, in trajanje ležanja na kvasovkah ne sme biti krajše od:

- 90 dni,
- 30 dni, če so posode opremljene z mešali.

(10) Trajanje procesa pridelave kakovostnega penečega vina ZGP vključno z zorenjem v pridelovalnem obratu, kjer je bilo peneče vino pridelano in oddeljeno od kvasovk, in z začetkom vrenja, s katerim je bil namen pridelati peneče vino, ne sme biti:

- krajše od šest mesecev, kjer vrenje s katerim se želi pridelati peneče vino poteka v zaprtih cisternah ali
- krajše od devet mesecev, kjer proces iz prejšnje alinee poteka v steklenicah.

44. člen **(vrhunsko peneče vino ZGP ali penina)**

(1) Vrhunsko peneče vino ZGP je pridelano izključno iz osnovnega vina, ki je kakovostno vino ZGP, z dodatkom vrelnega in sladilnega likerja. Osnovno vino in vrhunsko peneče vino ZGP morata glede volumenskega deleža alkohola izpolnjevati pogoje iz Priloge V tega pravilnika.

(2) Vrhunsko peneče vino ZGP mora glede koncentracije skupnega in prostega SO₂ izpolnjevati pogoje iz Priloge VI tega pravilnika.

(3) Vrhunsko peneče vino ZGP mora biti pri pooblašteni organizaciji za ocenjevanje vina ocenjeno kot vrhunsko peneče vino ZGP.

(4) Sekundarno vrenje za vrhunska peneča vina ZGP poteka znotraj vinorodnega okoliša, kjer je bilo grozdje pridelano. Pri pripravi vrelnega likerja se poleg dodatka liofiliziranih kvasovk ali imobiliziranih kvasovk ali tekoče kulture kvasovk sme uporabiti le:

- ZGM ZGP,
- grozdni mošt,
- vinski mošt,
- vino, ki je primerno za pridobivanje kakovostnega vina ZGP,
- kakovostno vino ZGP vključno z vrhunskim vinom ZGP.

(5) Vsi navedeni pridelki iz prejšnjega odstavka morajo glede geografskega porekla, sortnega sestava in ostalih kakovostnih zahtev izpolnjevati enake zahteve kot kakovostno vino ZGP, tako da bi iz njih lahko pridelali enako mirno kakovostno vino ZGP, kot je to, ki predstavlja osnovno vino za vrhunsko peneče vino ZGP.

(6) Vrhunska peneča vina ZGP imajo tlak CO₂ pri temperaturi 20 °C najmanj 3,5 bara ali 3,5x10⁵ Pa, merjeno v zaprti posodi.

(7) Trajanje procesa vrenja, s katerim se želi iz osnovnega vina pridelati vrhunsko peneče vino ZGP, in trajanje ležanja na kvasovkah ne sme biti krajše od osemnajst mesecev pri poteku vrenja v zaprtih posodah ali cisternah in pri poteku vrenja v steklenicah.

(8) Trajanje procesa pridelave vrhunskega penečega vina ZGP vključno z zorenjem v pridelovalnem obratu, kjer je bilo peneče vino pridelano in oddeljeno od kvasovk, in z začetkom vrenja, s katerim je bil namen pridelati peneče vino, ne sme biti

- krajše od šest mesecev, kjer vrenje s katerim se želi pridelati peneče vino poteka v zaprtih cisternah;
- krajše od devet mesecev, kjer vrenje poteka v steklenicah.

45. člen **(peneča vina aromatičnih sort)**

(1) V Republiki Sloveniji so peneča vina aromatičnih sort lahko pridelana le iz osnovnega vina, ki je pridobljen iz grozdnega mošta ali vinskega mošta, ki je pridelan izključno iz aromatičnih sort žlahtne vinske trte.

(2) Vrenje pred ali po oblikovanju osnovnega vina, z namenom pridelave penečega vina, se lahko nadzira samo s hlajenjem ali drugimi fizikalnimi postopki.

(3) Dodatek sladilnega likerja pri pridelavi penečih vin aromatičnih sort je prepovedan.

(4) Volumenski delež dejanskega alkohola pri penečih vinih aromatičnih sort mora biti najmanj 6%.

(5) Volumenski delež skupnega alkohola penečih vin aromatičnih sort mora biti najmanj 10%.

(6) Trajanje procesa pridelave penečih vin aromatičnih sort vključno z zorenjem v pridelovalnem obratu, kjer je bilo peneče vino pridelano in oddeljeno od kvasovk, in z začetkom vrenja, s katerim je bil namen pridelati peneče vino, ne sme biti krajše kot en mesec.

(7) Peneče vino aromatičnih sort mora biti pri pooblašteni organizaciji za ocenjevanje vina ocenjeno kot peneče vino aromatičnih sort.

X. BISER VINA

46. člen **(biser vina)**

(1) Biser vino je pridobljeno s primarnim ali sekundarnim alkoholnim vrenjem, ki ob odprtju posode sprosti CO₂, dobljen izključno z alkoholnim vrenjem in katerega tlak zaradi prisotnega CO₂ v raztopini je večji od 1,0 bara ali 1,0x10⁵ Pa in manjši od 2,5 bara ali 2,5x10⁵ Pa pri 20 °C v zaprti posodi. Biser vino se lahko polni v posode s prostornino do 60 l.

(2) Biser vino je pridelano iz namiznega vina ali iz kakovostnega vina ZGP ali iz pridelkov, ki so primerni za pridobivanje namiznega ali za pridobivanje kakovostnega vina ZGP, pri čemer morajo imeti vina oziroma pridelki, ki so namenjeni pridelavi biser vina, volumenski delež skupnega alkohola najmanj 9%.

- (3) Biser vina se razvrščajo v naslednje razrede:
1. razred namiznih biser vin,
 2. razred kakovostnih biser vin, kamor uvrščamo:
 - kakovostno biser vino pridelano na določenem pridelovalnem območju (v nadaljnjem besedilu: kakovostno biser vino PDPO), kakovostno biser vino PDPO, ki je pridelano v Republiki Sloveniji je lahko kakovostno biser vino z zaščitenim geografskim poreklom (v nadaljnjem besedilu: kakovostno biser vino ZGP) ali vrhunsko vino z zaščitenim geografskim poreklom (v nadaljnjem besedilu: vrhunsko biser vino ZGP)
 - kakovostno biser vino.

(4) Glede zahtevanih kakovostnih parametrov veljajo enake zahteve kot so navedene za posamezno kakovostno stopnjo penečega vina, razen za namizno biser vino, ki mora imeti volumenski delež dejanskega alkohola najmanj 7% in volumenski delež skupnega alkohola najmanj 9%.

(5) Kakovostno biser vino mora imeti volumenski delež dejanskega alkohola najmanj 9% in koncentracijo reducirajočih sladkorjev manj kot 50 g/l.

(6) Glede na koncentracijo reducirajočih sladkorjev se biser vina delijo enako kot peneča vina v 39. členu tega pravilnika.

(7) Odstopanja med analizo izmerjenimi in deklariranimi vrednostmi koncentracije reducirajočih sladkorjev pri biser vinih so lahko za največ ± 5 g/l.

(8) Koncentracija skupnega žveplovega dioksida, SO_2 pri biser vinih ne sme presegati vrednosti iz Priloge VII, ki je sestavni del tega pravilnika.

XI. GAZIRANO VINO

47. člen (gazirano vino)

(1) Gazirano vino je vino, ki sprosti nadtlak zaradi prisotnega in raztopljenega CO_2 v raztopini, ki je bil v celoti ali deloma dodan. Tlak pri 20 °C v zaprti posodi je večji od 1,0 bara ali $1,0 \times 10^5$ Pa.

- (2) Glede na tlak CO_2 ločimo:
- nizko gazirana vina ali gazirana biser vina, ki imajo tlak več kot 1,0 bar ali $1,0 \times 10^5$ Pa in manj kot 3,0 bare ali $3,0 \times 10^5$ Pa ter
 - močno gazirana vina ali gazirana peneča vina, ki imajo tlak najmanj 3 bare ali $3,0 \times 10^5$ Pa in ne več kot 7 barov ali $7,0 \times 10^5$ Pa.

(3) Nizko gazirano vino je lahko pridelano le iz namiznega ali kakovostnega vina ZGP ali iz pridelkov, ki so primerni za pridelavo namiznega ali kakovostnega vina ZGP, vendar vsebujejo najmanj 9% skupnega in 7% dejanskega alkohola. Nizko gazirano vino se lahko polni v posode s prostornino do 60 l.

(4) V letih z izjemno neugodnimi klimatskimi pogoji se za pridelavo nizko gaziranih vin lahko uporabijo tudi vina, ki se drugače namenijo za pridelavo močno gaziranih vin.

(5) Glede na koncentracijo reducirajočih sladkorjev se gazirana vina delijo enako kot peneča vina v 39. členu tega pravilnika.

(6) Odstopanja med analizno izmerjenimi in deklariranimi vrednostmi koncentracije reducirajočih sladkorjev pri gaziranih vinih so lahko za največ ± 5 g/l.

XII. POSEBNA VINA

48. člen (definicija)

Posebna vina so pridelana po posebnih postopkih proizvodnje brez ali z dodatkom določene količine vinskega alkohola, vinskega destilata, saharoze, ZGM, RTK, aromatičnih in ostalih dovoljenih snovi in sestavin izključno rastlinskega izvora.

49. člen (delitev posebnih vin)

- (1) Posebna vina se delijo na:
- naravna sladka ali desertna vina so vina iz sušenega grozdja in druga naravna sladka vina, ki so pridelana brez dodatka sladkorja in alkohola;
 - alkoholizirana vina (v nadaljnjem besedilu: likerska vina);
 - aromatizirana vina, ki so glede vsebnosti CO₂ lahko: mirna aromatizirana vina, peneča aromatizirana vina ali biser aromatizirana vina (delež vina mora predstavljati najmanj 75% končnega proizvoda);
 - druga posebna vina.

- (2) Posebna vina se razvrščajo v naslednje razrede:
1. razred namiznih posebnih vin,
 2. razred kakovostnih posebnih vin, kamor uvrščamo:
 - kakovostno posebno vino pridelano na določenem pridelovalnem območju (v nadaljnjem besedilu: kakovostno posebno vino PDPO), kakovostno posebno vino PDPO, ki je pridelano v Republiki Sloveniji je lahko kakovostno posebno vino z zaščitenim geografskim poreklom (v nadaljnjem besedilu: kakovostno posebno vino ZGP) ali vrhunsko posebno vino z zaščitenim geografskim poreklom (v nadaljnjem besedilu: vrhunsko posebno vino ZGP),
 - kakovostno posebno vino.

(3) Vinski dodatki morajo imeti enako geografsko poreklo kot osnovno vino.

(4) Odstopanja med analizno izmerjenimi in deklariranimi vrednostmi koncentracije reducirajočih sladkorjev pri posebnih vinih so lahko za največ ± 10 g/l.

A) NARAVNA SLADKA ALI DESERTNA VINA

50. člen (naravna sladka ali desertna vina)

Naravna sladka ali desertna vina so posebna vina, pri katerih so dovoljeni samo postopki naravnega sušenja grozdja in pri katerih glede kakovosti in pridelave veljajo vse določbe kot za mirna vina, razen za vsebnost hlapnih kislin, izraženih kot očetna kislina, kjer je največja dovoljena koncentracija 2,1 g/l.

B) LIKERSKA VINA

51. člen (likerska vina)

(1) Likersko vino je pridelek, ki:

- ima volumenski delež dejanskega alkohola najmanj 15% in največ 22%;
- ima volumenski delež skupnega alkohola najmanj 17,5%, razen če za določena kakovostna likerska vina PDPO predpisi države pridelovalke urejajo drugače.

(2) Likersko vino je pridelano iz:

- vinskega mošta;
- vina;
- kombinacije obeh zgoraj navedenih pridelkov ali
- grozdnega mošta ali mešanice tega pridelka z vinom pri točno določenih kakovostnih likerskih vinih PDPO, za katere predpisi države pridelovalke to določajo.

(3) Vsi pridelki iz katerih je pridelano likersko vino morajo izvirati iz priporočenih in dovoljenih sort žlahtne vinske trte.

(4) Likersko vino je lahko pridelano z dodatkom:

- nevtralnega alkohola, pridobljenega iz pridelkov vinske trte, vključno z alkoholom, ki je pridobljen pri destilaciji sušenega grozdja, ki ima volumenski delež dejanskega alkohola najmanj 96%;
- destilata iz vina ali destilata iz sušenega grozdja, ki ima volumenski delež dejanskega alkohola najmanj 52% in največ 86%;
- grozdnega mošta;
- ZGM;
- vinskega mošta;
- vina;
- alkohola iz vina ali alkohola iz sušenega grozdja z volumenskim deležem dejanskega alkohola najmanj 95% in največ 96%;
- destilata iz vina ali destilata tropin z volumenskim deležem dejanskega alkohola najmanj 52% in največ 86%;
- destilata iz sušenega grozdja z volumenskim deležem dejanskega alkohola najmanj 52% in največ 94,5% ali
- delno povretega grozdnega mošta iz sušenega grozdja.

(5) Ne glede na določbe 12. točke 3. člena tega pravilnika je ZGM iz četrte alinee prejšnjega odstavka lahko pridobljen z neposrednim segrevanjem.

52. člen (slajenje likerskih vin)

(1) Dovoljeno je slajenje likerskih vin z:

- ZGM ali RTK, pod pogojem, da se volumenski delež skupnega alkohola vina, ki se sladi, ne poveča za več kot 3%;
- ZGM ali RTK ali delno povretim grozdnim moštom iz posušenega grozdja pri točno določenih kakovostnih likerskih vinih PDPO, za katere predpisi države pridelovalke to določajo.

(2) Pridelki, ki se uporabljajo za slajenje, ne smejo biti predhodno obogateni z ZGM.

53. člen
(skupni SO₂ v likerskih vinih)

Koncentracija skupnega SO₂ v likerskih vinih, ki so v prometu za neposredno potrošnjo, ne sme presegati naslednjih vrednosti:

- 150 mg/l, če je koncentracija reducirajočih sladkorjev manjša kot 5 g/l,
- 200 mg/l, če koncentracija reducirajočih sladkorjev ni manjša kot 5 g/l.

54. člen
(naravni alkohol)

Volumenski delež naravnega alkohola v pridelkih, ki se uporabljajo pri pridelavi likerskih vin, ne sme biti manjši od 12%, z izjemo kakovostnih likerskih vin ZGP, kjer ne sme biti manjši od 9%.

C) AROMATIZIRANA VINA

55. člen
(aromatizirano vino)

(1) Aromatizirano vino je pridobljeno iz:

- mistele,
- vina primernega za namizno vino,
- likerskega vina,
- penečega vina,
- biser vina ali
- gaziranega vina.

(2) Aromatiziranemu vinu je lahko dodan alkohol in je aromatiziran z naravnimi aromatičnimi snovmi oziroma zelišči, katerih uporaba je dovoljena v skladu s predpisi, ki urejajo arome.

(3) Aromatizirano vino mora imeti volumenski delež dejanskega alkohola najmanj 14,5% in največ 22% ter volumenski delež skupnega alkohola najmanj 17,5%.

(4) Delež vina oziroma mistele, ki se uporabi pri pridelavi aromatiziranega vina, mora biti v končnem proizvodu najmanj 75%, razen pri aromatiziranem penečem vinu, kjer mora biti v končnem proizvodu najmanj 95% penečega vina.

56. člen
(druge označbe za aromatizirano vino)

V skladu s predpisi države pridelovalke se namesto označbe »aromatizirano vino« lahko uporablja tudi druge predpisane označbe, npr:

- vermut, ki je aromatizirano vino značilnega okusa na katerega vplivajo predvsem izvlečki iz rastlinske vrste Artemisia. Ta pijača sme biti slajena le s karameliziranim sladkorjem, saharozo, grozdnim moštom, RTK in ZGM.
- aromatizirano grenko vino ali aromatizirano biter vino, ki je aromatizirano vino z značilno grenkim okusom. Označba mora biti dopolnjena z navedbo imena glavne substance, ki je dodana za grenak okus.

XIII. AROMATIZIRANE PIJAČE

57. člen (aromatizirana pijača na osnovi vina)

(1) Aromatizirana pijača na osnovi vina je pijača, ki je pridelana iz enega ali več različnih vin in je aromatizirana z naravnimi aromatičnimi snovmi oziroma zelišči, katerih uporaba je dovoljena v skladu s predpisi, ki urejajo arome.

(2) Vinu za pripravo aromatizirane pijače predhodno ne sme biti dodan alkohol.

(3) Vino za pripravo aromatizirane pijače mora imeti volumenski delež dejanskega alkohola najmanj 7% in največ 14,5%.

(4) Delež vina, ki se uporablja pri pripravi aromatiziranih pijač na osnovi vina, mora biti v končnem proizvodu najmanj 50%.

(5) Primer aromatizirane pijače je kuhano vino in vinska bovla s sadjem.

58. člen (aromatizirana pijača na osnovi vinskih proizvodov)

- (1) Aromatizirana pijača na osnovi vinskih proizvodov je pijača:
- ki je proizvedena iz vina oziroma grozdnega mošta;
 - ki je lahko slajena;
 - ki je lahko obarvana;
 - kateri ni bil dodan alkohol;
 - ki ima volumenski delež dejanskega alkohola največ 7%.

(2) Delež vina oziroma grozdnega mošta, ki je bil uporabljen pri pripravi aromatizirane pijače na osnovi vinskih proizvodov, mora biti v končnem proizvodu najmanj 50%.

XIV. DRUGI PROIZVODI IZ GROZDJA IN VINA

59. člen (mešanice)

Mešanice drugih pijač oziroma rastlinskih izvlečkov z vinom so pijače, kjer je delež vina najmanj 50%. Vino za pripravo mešanice mora izpolnjevati vse pogoje za namizno vino.

Ostale sestavine pijače morajo izpolnjevati predpisane pogoje za takšne pijače.

[PRILOGA I: Korelacijska tabela med gostoto mošta \(v g/cm³\), relativno gostoto, sladkorno stopnjo mošta \(v Oe in v g/l\), % saharoze \(v m/m\) in alkoholom v vinu \(v vol. %\)](#)

[PRILOGA II: Največje vrednosti kemijskih parametrov, ki so zahtevane pri posameznih kakovostnih razredih vin, ki so pridelana na ozemlju Republike Slovenije](#)

[PRILOGA III: Najmanjše in največje vrednosti kemijskih parametrov, ki so zahtevane pri posameznih kakovostnih razredih vin, ki so pridelana na ozemlju Republike Slovenije](#)

[PRILOGA IV: Zahteve za minimalni naravni, minimalni dejanski in maksimalni skupni alkohol posameznih kakovostnih razredov vin](#)

[Priloga V: Volumski delež skupnega alkohola](#)

[Priloga VI: Koncentracije skupnega in prostega žveplovega dioksida](#)

[Priloga VII: Koncentracija skupnega žveplovega dioksida](#)

Pravilnik o pogojih, ki jih mora izpolnjevati grozdje za predelavo v vino, o dovoljenih tehnoloških postopkih in enoloških sredstvih za pridelavo vina in o pogojih glede kakovosti vina, mošta in drugih proizvodov v prometu (Uradni list RS, št. [43/04](#)) vsebuje naslednje prehodne in končne določbe:

»XV. PREHODNE IN KONČNE DOLOČBE

60. člen

Ne glede na določbe 21. člena tega pravilnika se vino letnika 2003 in starejših letnikov lahko glede na koncentracijo reducirajočih sladkorjev razvršča v naslednje kategorije:

- suho vino, katerega koncentracija reducirajočih sladkorjev ne presega 4 g/l;
- polsuho vino, katerega koncentracija reducirajočih sladkorjev presega največjo dovoljeno koncentracijo, določeno v prejšnji alineji, vendar ne presega 12 g/l;
- polsladko vino, katerega koncentracija reducirajočih sladkorjev presega največjo dovoljeno koncentracijo, določeno v prejšnji alineji, vendar ne presega 50 g/l;
- sladko vino, katerega koncentracija reducirajočih sladkorjev presega 50 g/l.

61. člen

Z dnem, ko se začne uporabljati ta predpis, se preneha uporabljati Pravilnik o kakovosti vina (Uradni list SFRJ, št. 17/81 in 14/89, Uradni list RS, št. 32/00 in 40/01).

62. člen

Ta pravilnik začne veljati naslednji dan po objavi v Uradnem listu Republike Slovenije in se začne uporabljati s 1. majem 2004.«.

Pravilnik o spremembah in dopolnitvah pravilnika o pogojih, ki jih mora izpolnjevati grozdje za predelavo v vino, o dovoljenih tehnoloških postopkih in enoloških

sredstvih za pridelavo vina in o pogojih glede kakovosti vina, mošta in drugih proizvodov v prometu (Uradni list RS, št. [127/04](#)) vsebuje naslednjo končno določbo:

»5. člen

Ta pravilnik začne veljati naslednji dan po objavi v Uradnem listu Republike Slovenije.«.

Pravilnik o spremembah in dopolnitvah Pravilnika o pogojih, ki jih mora izpolnjevati grozdje za predelavo v vino, o dovoljenih tehnoloških postopkih in enoloških sredstvih za pridelavo vina in o pogojih glede kakovosti vina, mošta in drugih proizvodov v prometu (Uradni list RS, št. [112/05](#)) vsebuje naslednji končni določbi:

8. člen

Z dnem uveljavitve tega pravilnika prenehata veljati:

- Pravilnik o postopkih in sredstvih ter njihovi uporabi v proizvodnji vina (Uradni list SRS, št. 18/77, in Uradni list RS, št. 70/97-ZVDP),
- Pravilnik o načinu in postopku dosladkanja mošta ali drozge z dodajanjem sladkorja ali koncentriranega mošta (Uradni list SRS, št. 30/74 in 16/78 ter Uradni list RS, št. 70/97-ZVDP).

Z dnem uveljavitve tega pravilnika prenehajo veljati določbe 1., 2., 3., 11., 12., 15., 20. in 21. člena Pravilnika o označevanju vina in drugih proizvodov iz grozdja in vina (Uradni list SRS, št. 18/77, 24/77 – popr. in 10/78 ter Uradni list RS, št. 70/97-ZVDP, 3/00 in 40/01).

9. člen

Ta pravilnik začne veljati osmi dan po objavi v Uradnem listu Republike Slovenije.«.