

На основу члана 24. став 4. Закона о вину („Службени гласник РС”, бр. 41/09 и 93/12),

Министар пољопривреде и заштите животне средине, доноси

П Р А В И Л Н И К
О ПАРАМЕТРИМА И МЕТОДАМА ЗА АНАЛИЗУ И УТВРЂИВАЊЕ
КВАЛИТЕТА ШИРЕ, ВИНА И ДРУГИХ ПРОИЗВОДА ОД ГРОЖЂА,
ШИРЕ, КЉУКА И ВИНА КОЈИ СЕ КОРИСТЕ У ПРОИЗВОДЊИ ВИНА

- Објављен у „Службеном гласнику РС”, број 107/14 од 8. октобра 2014. године -

Члан 1.

Овим правилником се ближе прописују параметри и методе за анализу и утврђивање квалитета шире, вина и других производа од грождја, шире, кљука и вина који се користе у производњи вина (у даљем тексту: други производи).

Члан 2.

Квалитет шире, вина и других производа утврђује се на основу вредности следећих параметара:

- 1) густине и релативне густине на 20°C;
- 2) алкохолне јачине;
- 3) садржаја укупног сувог екстракта;
- 4) садржаја редукујућих шећера;
- 5) садржаја пепела;
- 6) рН вредности;
- 7) садржаја укупних киселина;
- 8) садржаја испарљивих киселина;
- 9) садржаја неиспарљивих киселина;
- 10) садржаја слободног и укупног сумпор диоксида;
- 11) садржаја лимунске киселине;
- 12) садржаја угљен диоксида;
- 13) садржаја шећера одређеног рефрактометром;
- 14) релативног односа неизменљивих атома деутеријума и водоника у етанолу применом инструменталне технике TC/EA – IRMS;
- 15) дистрибуције деутеријума у етанолу добијеном ферментацијом грождјане шире, концентроване грождјане шире, грождјаног шећера (ректификоване грождјане шире) и вина применом нуклеарне магнетне резонанције (SNIF-NMR/RMN-FINS);
- 16) садржаја сахарозе;
- 17) садржаја глукозе и фруктозе;
- 18) алкалитета пепела;
- 19) релативног односа стабилних изотопа угљеника ($^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$) у винском етанолу или етанолу добијеном ферментацијом грождјане шире, концентроване шире или грождјаног шећера применом масене спектрометрије за мерење изотопских односа (IRMS – *Isotope Ratio Mass Spectrometry*);
- 20) релативног односа стабилних изотопа кисеоника ($^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$) у води вина и води шире применом изотопске масене спектрометрије (IRMS);
- 21) садржаја хлорида;

- 22) садржаја сулфата;
- 23) садржаја винске киселине;
- 24) садржаја млечне киселине;
- 25) садржаја L-јабучне киселине;
- 26) садржаја D-јабучне киселине;
- 27) садржаја укупне јабучне киселине;
- 28) садржаја сорбинске киселине;
- 29) садржаја L-аскорбинске киселине;
- 30) садржаја натријума;
- 31) садржаја калијума;
- 32) садржаја магнезијума;
- 33) садржаја калцијума;
- 34) садржаја гвожђа;
- 35) садржаја бакра;
- 36) садржаја кадмијума;
- 37) садржаја сребра;
- 38) садржаја цинка;
- 39) садржаја олова;
- 40) садржаја флуорида;
- 41) садржаја деривата цијанида;
- 42) хроматских особина;
- 43) Folin-Ciocalteu индекса;
- 44) садржаја диглукозид малвидола;
- 45) садржаја бромаида;
- 46) садржаја бора;
- 47) садржаја укупног фосфора као P_2O_5 ;
- 48) садржаја глицерина;
- 49) садржаја вештачких боја;
- 50) садржаја арсена;
- 51) садржаја флуора;
- 52) садржаја метанола;
- 53) сензорних особина;
- 54) микробиолошких анализа.

Поред параметара из става 1. овог члана, квалитет других производа, и то: ректификоване концентроване шире који се утврђује специјалним и посебним методама утврђује се и на основу вредности следећих параметара:

- 1) алил изоцијаната;
- 2) садржаја укупних катјона;
- 3) проводљивости;
- 4) садржаја хидроксиметил фурфурала;
- 5) садржаја тешких метала;
- 6) хемијског одређивања етанола;
- 7) садржаја мезо-инозитола, сцило-инозитола и сахарозе.

Члан 3.

Методе за анализу и испитивање основних параметара квалитета шире, вина и других производа су одређивање:

- 1) густине и релативне густине на 20°C;
- 2) алкохолне јачине;
- 3) садржаја укупног сувог екстракта;

- 4) садржаја редукујућих шећера;
- 5) садржаја пепела;
- 6) pH вредности;
- 7) укупних киселина;
- 8) испарљивих киселина;
- 9) неиспарљивих киселина;
- 10) садржаја слободног и укупног сумпор диоксида;
- 11) лимунске киселине;
- 12) угљен диоксида;
- 13) садржаја шећера одређеног рефрактометром.

Методе из става 1. овог члана дате су у Прилогу 1. – Методе анализе којима се испитују основни параметри квалитета (у даљем тексту: Прилог 1), који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део.

Члан 4.

Поред метода из члана 3. овог правилника, користе се и методе које су наведене у Табели 1 – Методе анализе за испитивање параметара квалитета шире, вина и других производа, као и друге методе које се спроводе по међународним стандардима прихваћеним од стране Републике Србије (резолације OIV-a – *Organisation Internationale de Vigne et du Vin*) и стандардима и сродним документима признатих и донетих од стране националног тела за стандардизацију у Републици Србији.

Табела 1 – Методе анализе за испитивање параметара квалитета шире, вина и других производа

Редни Број	Метода одређивања	Референтни документ
	1	2
1.	Одређивање садржаја сахарозе	OIV-MA-AS311-03
2.	Одређивање садржаја глукозе и фруктозе	1) OIV-MA-AS311-02 2) OIV-MA-AS311-03 3) OIV-MA-AS311-07 4) OIV-MA-AS311-08
3.	Одређивање алкалитета пепела	OIV-MA-AS2-05
4.	Одређивање дослађивања и/или разблаживања грозђаног кљука, грозђане шире и вина	
4.1.	Одређивање релативног односа неизменљивих атома деутеријума и водоника у етанолу применом инструменталне технике TC/EA – IRMS	SRPS TS E.M8.031:2014
4.2.	Одређивање дистрибуције деутеријума у етанолу добијеног ферментацијом грозђане шире, концентроване грозђане шире, грозђаног шећера (ректификоване грозђане шире) и вина применом нуклеарне магнетне резонанције (SNIF-NMR/RMN-FINS)	OIV-MA-AS311-05

4.3.	Одређивање релативног односа стабилних изотопа угљеника ($^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$) у винском етанолу или етанолу добијеном ферментацијом грозђане шире, концентроване шире или грозђаног шећера применом масене спектрометрије за мерење изотопских односа (IRMS)	OIV-MA-AS312-06
4.4.	Одређивање релативног односа стабилних изотопа кисеоника ($^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$) у води вина и води шире применом изотопске масене спектрометрије (IRMS – <i>Isotope Ratio Mass Spectrometry</i>)	OIV-MA-AS2-12
5.	Одређивање садржаја хлорида	1) OIV-MA-SA321-02 2) Wein Analytik Rudi Franck, Junge Ch. Charlheymanns verlag KG, 1977 (*)
6.	Одређивање садржаја сулфата	1) OIV-MA-AS321-05A 2) Wein Analytik Rudi Franck, Junge Ch. Charlheymanns verlag KG, 1977 (*) 3) Tanner H. Brunner H.R.: Getränke analytik, Verlag Heller Chemie – und Verwaltungsesellschaft mbH. D-7170 Schwäbisch Hall (*)
7.	Одређивање садржаја винске киселине	1) OIV-MA-AS313-05A 2) Rebelein, H. Dtsch. Lebensmittel-Rdsch 63 (1967) 3) Wein Analytik Rudi Franck, Junge Ch. Charlheymanns verlag KG, 1977 (колориметријски)
8.	Одређивање садржаја млечне киселине	1) OIV-MA-AS313-07 2) Wein Analytik Rudi Franck, Junge Ch. Charlheymanns verlag KG, 1977 (колориметријски)
9.	Одређивање садржаја L-јабучне киселине	OIV-MA-AS313-11
10.	Одређивање садржаја D-јабучне киселине	OIV-MA-AS313-12 ^a OIV-MA-AS313-12B
11.	Одређивање садржаја укупне јабучне киселине	1) OIV-MA-AS313-10 2) Wein Analytik Rudi Franck, Junge Ch. Charlheymanns verlag KG, 1977 (колориметријски)

12.	Одређивање лимунске киселине	1) OIV-MA-AS313-08 2) Часопис Југословенско виноградарство и винарство 2 – 3 1986 (*)
13.	Одређивање садржаја сорбинске киселине	1) OIV-MA-AS313-14A 2) OIV-MA-AS313-14B 3) OIV-MA-AS313-14C 4) OIV-MA-AS313-18
14.	Одређивање садржаја L-аскорбинске киселине	OIV-MA-AS313-22
15.	Одређивање садржаја натријума	1) OIV-MA-AS322-03A 2) OIV-MA-AS322-03B 3) OIV-MA-AS323-07
16.	Одређивање садржаја калијума	1) OIV-MA-AS322-02A 2) OIV-MA-AS322-02B 3) OIV-MA-AS323-07 4) Wein Analytik Rudi Franck, Junge Ch. Charlheymanns verlag KG, 1977 (*) 5) Tanner H. Brunner H.R.: Getränke analytik, Verlag Heller Chemie – und Verwaltungsesellschaft mbH. D- 7170 Schwäbisch Hall (*)
17.	Одређивање садржаја магнезијума	1) OIV-MA-AS322-07 2) OIV-MA-AS323-07 3) Wein Analytik Rudi Franck, Junge Ch. Charlheymanns verlag KG, 1977
18.	Одређивање садржаја калцијума	1) OIV-MA-AS322-04 2) OIV-MA-AS323-07 3) Wein Analytik Rudi Franck, Junge Ch. Charlheymanns verlag KG, 1977
19.	Одређивање садржаја гвожђа	1) OIV-MA-AS322-05A 2) OIV-MA-AS322-05B 3) OIV-MA-AS323-07 4) Wein Analytik Rudi Franck, Junge Ch. Charlheymanns verlag KG, 1977 (*)
20.	Одређивање садржаја бакра	1) OIV-MA-AS322-06 2) OIV-MA-AS323-07
21.	Одређивање садржаја кадмијума	1) OIV-MA-AS322-10 2) OIV-MA-AS323-07
22.	Одређивање садржаја сребра	1) OIV-MA-AS322-09 2) OIV-MA-AS323-07

23.	Одређивање садржаја цинка	1) OIV-MA-AS322-08 2) OIV-MA-AS323-07
24.	Одређивање садржаја олова	OIV-MA-AS322-12
25.	Одређивање садржаја флуорида	OIV-MA-AS321-03
26.	Одређивање садржаја деривата цијанида	OIV-MA-AS315-06
27.	Одређивање хроматских особина	1) OIV-MA-AS2-07B 2) OIV-MA-AS2-11
28.	Folin-Ciocalteu индекс	OIV-MA-AS2-10
29.	Одређивање садржаја диглукозид малвидола	OIV-MA-AS315-03
30.	Одређивање садржаја укупних бромида	OIV-MA-AS321-01
31.	Одређивање садржаја бора	OIV-MA-AS323-03
32.	Одређивање садржаја укупног фосфора као P_2O_5	1) OIV-MA-AS321-04 2) Tanner H. Brunner H.R.: Getränke analytik, Verlag Heller Chemie – und Verwaltungsgesellschaft mbH. D- 7170 Schwäbisch Hall (*)
33.	Одређивање садржаја глицерина	1) OIV-MA-AS312-04 2) OIV-MA-AS312-05
34.	Одређивање садржаја вештачких боја	OIV-MA-AS315-08
35.	Одређивање садржаја арсена	1) OIV-MA-AS323-01A 2) OIV-MA-AS323-01B
36.	Одређивање садржаја флуора	OIV-MA-AS321-03
37.	Одређивање садржаја метанола	1) OIV-MA-AS312-03A 2) OIV-MA-AS312-03B 3) Wein Analytik Rudi Franck, Junge Ch. Charlheymanns verlag KG, 1977 (*)
38.	Сензорно оцењивање вина	
38.1.	Метода позитивних бодова до 100	Прилог 1, глава XIV
39.	Микробиолошке анализе шире, вина и других производа	
39.1.	Детекција, диференцијација и бројање микроорганизама	OIV-MA-AS4-01
40.	Специјалне и посебне методе анализе ректификоване концентроване шире	
40.1.	Одређивање садржаја алил изотиоцијаната	(**)
40.2.	Одређивање садржаја укупних катјона	(**)
40.3.	Одређивање проводљивости	(**)
40.4.	Одређивање садржаја хидроксиметил фурфурала	(**)

40.5.	Одређивање садржаја тешких метала	(**)
40.6.	Одређивање садржаја етанола	(**)
40.7.	Одређивање садржаја мезо-инозитола, сцило-инозитола и сахарозе	(**)

Референтни документ означен једном звездицом (*) дат је у Прилогу 2. – Друге методе анализе, који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део, а референтни документ означен са две звездеце (**) дат је у Прилогу 3. – Специјалне и посебне методе анализе ректификоване концентроване шире, који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део.

Члан 5.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у „Службеном гласнику Републике Србије”, а примењује се од 1. јануара 2015. године.

Број: 110-00-120/2014-09
У Београду, 26. септембра 2014. године

МИНИСТАР

проф. др Снежана Богосављевић-Бошковић