

НАРЕДБА ЗА РАЗРЕШЕНИТЕ ЕНОЛОГИЧНИ ПРАКТИКИ И ОБРАБОТКИ И КОНТРОЛА ПО ТЯХНОТО ИЗВЪРШВАНЕ

*Приета с ПМС № 52 от 6.04.2000 г., обн., ДВ, бр. 31 от 14.04.2000 г., в
сила от 14.04.2000 г.*

Раздел I

Разрешени енологични практики и обработки

Чл. 1. (1) С наредбата се определят енологичните практики и обработки, които са разрешени при производството и съхраняването на гроздова мъст, частично ферментирала гроздова мъст, частично ферментирала гроздова каша, прясно спиртована гроздова мъст, концентрирана гроздова мъст, ректифицирана гроздова мъст, вина, млади вина в процес на ферментация, вино, годно за производство на трапезно вино, шумящи вина, специални вина и оцет, и контролът по тяхното извършване.

(2) Министерският съвет по предложение на министъра на икономиката след съгласуване с министъра на здравеопазването може да забрани прилагането на някои енологични практики и обработки, както и да разреши включването на нови или промяна на установените стойностни граници на приетите енологични практики и обработки в резултат на технологичния прогрес и световния опит в тази област.

(3) Лицата, които произвеждат и съхраняват посочените в ал. 1 продукти за продажба и консумация, нямат право да извършват други практики и обработки освен разрешените с наредбата.

Чл. 2. Гроздето, предназначено за производство на гроздова мъст, гроздова каша и вино, може да се преработва чрез прилагане на следните енологични практики и обработки:

1. ръчно и/или механизирано бране;
2. подбор по степен на зрялост, сорт и качество, както и подбор на ботритизирани гроздове и/или зърна;
3. отстраняване на зелени, засъхнали или загнили гроздове и/или зърна;
4. сулфитиране със серен диоксид (серен анхидрид, серен двуокис), калиев метабисулфит или калиев бисулфит (калиев пиросулфит или калиев дисулфит).

Чл. 3. При първичното винопроизводство: преработка на прясно грозде, гроздова мъст, частично ферментирала гроздова мъст, частично

ферментирала гроздова каша, концентрирана гроздова мъст, младо вино в процес на ферментация, са разрешени следните енологични практики и обработки:

1. аерация или добавяне на кислород;
2. термични обработки;
3. центрофугиране и филтриране със или без спомагателен инертен материал, при условие че не преминава в обработения продукт;
4. употреба на въглероден диоксид (въглероден анхидрид) и/или на азот, поотделно или на смес от тях, с цел да се създаде инертна атмосфера и да се защити продуктът от въздуха;
5. употреба на дрожди за винификация;
6. подпомагане развитието на дрождите чрез добавка на:
 - а) диамониев фосфат или амониев сулфат до 0,3 грама на литър;
 - б) амониев сулфит или амониев бисулфит до 0,2 грама на литър; тези добавки могат да бъдат използвани съвместно в общо количество до 0,3 грама на литър;
 - в) тиамин дихлорхидрат до 0,6 милиграма на литър, изразено като тиамин;
7. употреба на серен диоксид, калиев бисулфит или калиев метабисулфит;
8. десулфитиране чрез физически методи;
9. обработка на бяла гроздова мъст и на ферментиращо бяло вино с активен въглен за винарски цели - до 100 грама сухо вещество на хектолитър;
10. бистрене с един или повече от следните материали, годни за енологична употреба:
 - а) желатин за хранителни цели;
 - б) рибен клей;
 - в) казеин и калиев казеинат;
 - г) яйчен и/или млечен албумин;
 - д) бентонит;
 - е) силициев диоксид под формата на гел или на колоиден разтвор;
 - ж) каолин;
 - з) танин;
 - и) пектолитични ензими;
 - к) ензимни препарати от бетаглюконоза, разрешени от министъра на здравеопазването;
11. употреба на сорбинова киселина или на калиев сорбат;
12. употреба на винена киселина за повишаване на киселинното съдържание до 1,5 грама на литър;

13. намаляване на киселинното съдържание до 1 грам на литър, изразено като винена киселина, чрез използване на една или повече от следните субстанции:

- а) неутрален калиев тартарат;
- б) калиев бикарбонат;
- в) калциев карбонат, съдържащ евентуално малки количества двойна калциева сол на L(+) винена киселина и L(-) ябълчена киселина;

14. използване на препарати от дрождови обвивки до 40 грама на хектолитър;

15. употреба на поливинил-полипирилодон до 80 грама на хектолитър;

16. употреба на винена суспензия от млечнокисели бактерии.

Чл. 4. (1) Повишаване на естественото обемно алкохолно съдържание може да се извърши чрез следните манипулации:

1. на пряското грозде, частично ферментиралата гроздова мъст или на младото вино в процес на ферментация - чрез добавка на захароза, на концентрирана гроздова мъст или на ректифицирана концентрирана гроздова мъст;

2. на гроздовата мъст - чрез добавка на захароза или на концентрирана гроздова мъст, или на ректифицирана концентрирана гроздова мъст, или чрез частична концентрация, включително чрез обратна осмоза;

3. на виното, годно за производство на трапезно вино, или на трапезното вино - чрез частична концентрация със студ.

(2) Прилагането на манипулация по ал. 1 изключва използването на друга от посочените манипулации.

(3) Добавянето на захароза съгласно ал. 1, букви "а" и "б" може да се извърши само в случай на пълната ѝ ферментация.

(4) Добавянето на концентрирана гроздова мъст и на ректифицирана концентрирана гроздова мъст може да увеличи първоначалния обем на смачканото прясно грозде, гроздовата мъст, частично ферментиралата гроздова мъст или на младото вино в процес на ферментация до 6,5 на сто.

(5) Чрез концентрация не може да се намали повече от 20 на сто първоначалният обем или да се увеличи с повече от два обемни процента естественото алкохолно съдържание на гроздовата мъст, на виното, годно за производство на трапезно вино, или на трапезното вино, които са били обект на тази манипулация.

(6) Манипулациите по ал. 2, 3 и 4 не трябва да доведат до увеличаване на повече от 12,5 на сто общото обемно алкохолно съдържание на пряското грозде, гроздовата мъст, частично ферментиралата гроздова мъст, младото вино в процес на ферментация, виното, годно за

производството на трапезно вино, или на трапезното вино, които са били обект на тези манипулации.

(7) Вино, годно за производство на трапезно вино, и трапезно вино не могат да бъдат концентрирани, ако продуктите, от които са получени, са били обект на манипулациите по ал. 1, буква "а" или "б".

Чл. 5. (1) При производството на оцет са разрешени следните енологични практики и обработки:

1. аерация или добавяне на кислород;
2. центрофугиране и филтриране със или без спомагателен инертен материал, при условие че не преминава в обработения продукт;
3. употреба на оцетно-кисели бактерии;
4. подпомагане развитието на бактериите чрез добавка на:
 - а) диамониев фосфат или амониев сулфат до 0,3 грама на литър;
 - б) амониев сулфит или амониев бисулфит до 0,2 грама на литър; тези добавки могат да бъдат използвани съвместно в общо количество до 0,3 грама на литър;
 - в) тиамин дихлорхидрат до 0,6 милиграма на литър, изразено като тиамин;
5. употреба на серен диоксид, калиев бисулфит или калиев метабисулфит;
6. бистрене с един или повече от следните материали, годни за енологична употреба:
 - а) желатин за хранителни цели;
 - б) казеин и калиев казеинат;
 - в) яйчен и/или млечен албумин;
 - г) бентонит;
 - д) силициев диоксид под формата на гел или на колоиден разтвор;
 - е) каолин;
 - ж) танин;
 - з) пектолитични ензими;
 - и) ензимни препарати от бетаглюконаза, разрешени от министъра на здравеопазването;
7. имобилизирани оцетно-кисели бактерии върху носител, разрешен от Министерството на здравеопазването;
8. обработка с активен въглен.

(2) При производството на оцет не се разрешава употребата на синтетична оцетна киселина.

Чл. 6. При обработката на гроздовата мъст, предназначена за производство на ректифицирана концентрирана гроздова мъст, са разрешени следните енологични практики и обработки:

1. аерация;
2. термични обработки;
3. центрофугиране и филтриране със или без спомагателен инертен материал, при условие че не преминава в обработения продукт;
4. употреба на серен диоксид, калиев бисулфит или калиев метабисулфит;
5. десулфитиране чрез физически методи;
6. калциев карбонат, съдържащ евентуално малки количества двойна калциева сол на L(+) винена киселина и L(-) ябълчена киселина;
7. употреба на йонообменни смоли при определени условия.

Чл. 7. При производството на частично ферментирала гроздова мъст, на вино, годно за производство на трапезно вино, трапезно вино, пенливо вино, пенливо газирано вино, искрящо вино, искрящо газирано вино, ликьорно вино и на качествено вино и при тяхното съхраняване са разрешени следните енологични практики и обработки:

1. употреба в сухите вина на закваска в количества не по-големи от 5 на сто, получени от прясна, здрава и не разрежена винена кал, която съдържа дрожди, произлизащи от скорошната винификация на сухите вина;
2. аерация или барботаж с помощта на аргон или азот;
3. термични обработки;
4. центрофугиране и филтриране със или без спомагателен инертен материал, при условие че не преминава в обработения продукт;
5. употреба на въглероден диоксид (въглероден анхидрид) и/или на азот, поотделно или на смес от тях, с цел да се създаде инертна атмосфера и да се защити продуктът от въздуха;
6. добавка на въглероден диоксид, при условие че съдържанието на въглеродния диоксид на обработваното вино не е по-високо от 2 грама на литър;
7. употреба на серен диоксид, калиев бисулфит или калиев метабисулфит;
8. добавка на сорбинова киселина или на калиев сорбат, при условие че крайното съдържание на сорбинова киселина в обработвания продукт, предназначен за човешка консумация, не надвишава 200 милиграма на литър;
9. добавка на L-аскорбинова киселина в границите до 150 милиграма на литър;
10. добавка на лимонена киселина с цел стабилизация на виното, при условие че крайното киселинно съдържание на обработваното вино не е повече от 1 грам на литър;

11. повишаване на киселинното съдържание на частично ферментиралата гроздова мъст и на младото вино в процес на ферментация чрез добавка на винена киселина;
12. намаляване на киселинното съдържание на виното може да се извърши максимално до 1 грам на литър, изразено като винена киселина, чрез добавка на:
 - а) неутрален калиев тартарат;
 - б) калиев бикарбонат;
 - в) калциев карбонат;
 - г) калциев карбонат, съдържащ евентуално малки количества двойна калциева сол на L(+) винена киселина и L(-) ябълчена киселина;
13. добавка на танин;
14. обработка:
 - а) на белите и розовите вина с жълта кръвна сол;
 - б) на розовите и червените вина с жълта кръвна сол или с калциев фитат;
15. добавка на метавинена киселина в гранични стойности до 100 милиграма на литър;
16. употреба на арабска гума;
17. употреба на винена киселина или на нейна неутрална калиева сол с цел утаяване на излишния калций;
18. използване на калциев или калиев алгинат при производството на пенливи вина, получени чрез ферментация в бутилки и за които отделянето на калта е извършена чрез дегоржаж;
19. добавка на калиев битартарат за подпомагане утаяването на винения камък;
20. употреба на меден сулфат за отстраняване на недостатъци във вкуса или в миризмата на виното в максимално количество до 1 грам на хектолитър, при условие че така обработеният продукт има съдържание на мед не повече от 1 милиграм на литър;
21. добавка на етилов алкохол от земеделски произход при производството на ликьорно вино, на вино за производство на ароматизирано вино, при производството на благородно сладки вина, подсилени вина и спиртована гроздова мъст (мистел);
22. добавка на винен дестилат при производството на пенливи вина, искрящи вина, ликьорни вина и благородно сладки вина;
23. добавка на карамел за подсилване цвета на ликьорните вина.

Раздел II

Деклариране на манипулациите по повишаване на естественото алкохолно

съдържание, по повишаване и намаляване на киселинното съдържание

Чл. 8. (1) За всяка от манипулациите по повишаване и намаляване на естественото обемно алкохолно съдържание, по повишаване и намаляване на киселинното съдържание, по подслаждане и концентрация на виното производителят най-малко 24 часа преди осъществяването ѝ уведомява регионалните бюра на Изпълнителната агенция по лозата и виното (ИАЛВ) по подходящ начин чрез телефон, факс, електронна поща или по друг начин.

(2) Производителят най-късно до 3 дни след извършването на всяка от манипулациите по ал. 1 представя декларация в съответната регионална земеделска служба към Министерството на земеделието и горите.

(3) Регионалната земеделска служба изпраща служебно копие от декларациите в деня на получаването им на съответното регионално бюро на ИАЛВ.

(4) Декларациите трябва да бъдат в писмена форма и да съдържат: името и адреса на декларатора; седалището и адреса на управление на производителя; мястото на извършване на манипулацията; датата и часа на започване на манипулацията; посочване на продукта - предмет на манипулацията; начина на извършване на манипулацията; посочване естеството на продукта, който ще бъде използван.

(5) В случай че производителят е възпрепятстван по обективни причини да осъществи декларираната манипулация в посоченото от него време, той подава допълнителна декларация в регионалната земеделска служба с данните по ал. 4.

Раздел III

Изключения и разрешения

Чл. 9. (1) Употреба на захароза, концентрирана гроздова мъст и ректифицирана гроздова мъст за повишаване на естественото обемно алкохолно съдържание на гроздето, на гроздовата мъст, на частично ферментиралата гроздова мъст и на младото вино в процес на ферментация се разрешава през години с неблагоприятни природно-климатични условия до 4,5 обемни процента (об. %).

(2) Министърът на икономиката може да разреши повишаване на естественото обемно алкохолно съдържание за отделните сортове и региони по предложение на Националната лозаро-винарска камара.

(3) Националната лозаро-винарска камара прави предложението по ал. 2 за повишаване на естественото обемно алкохолно съдържание пред министъра на икономиката не по-късно от две седмици преди

обявяване началото на гроздоберната кампания за дадения регион и сорт или сортове.

(4) Министърът на икономиката се произнася със заповед в срок до 10 дни от получаването на предложението по ал. 3.

Чл. 10. (1) При неблагоприятни природно-климатични условия министърът на икономиката може да разреши увеличаване на максималното общо съдържание на серен диоксид най-много с 40 милиграма на литър за вина, произведени на територията на Република България, по предложение на Националната лозаро-винарска камара.

(2) Националната лозаро-винарска камара прави предложението по ал. 1 за повишаване на максималното общо съдържание на серен диоксид пред министъра на икономиката 2 седмици преди обявяване началото на гроздоберната кампания за даден регион и сорт или сортове.

(3) Министърът на икономиката се произнася по предложението по ал. 2 в срок до 30 дни от датата на получаването му със заповед след съгласуване с министъра на здравеопазването.

Чл. 11. (1) При неблагоприятни природно-климатични условия министърът на икономиката може да разреши повишаване на киселинното и на захарното съдържание, както и повишаване и намаляване на киселинното съдържание на един и същ продукт по предложение на Националната лозаро-винарска камара.

(2) Националната лозаро-винарска камара прави предложението по ал. 1 за повишаване на киселинното и на захарното съдържание, както и за повишаване и намаляване на киселинното съдържание на един и същ продукт пред министъра на икономиката 2 седмици преди обявяване началото на гроздоберната кампания за даден регион и сорт или сортове.

(3) Министърът на икономиката се произнася със заповед в срок до 14 дни от датата на получаване на предложението по ал. 1.

Чл. 12. Отказът на министъра на икономиката по чл. 9, ал. 4, чл. 10, ал. 3 и чл. 11, ал. 3 може да се обжалва по реда на Закона за административното производство.

Чл. 13. (1) Министерският съвет по предложение на министъра на икономиката може по изключение да разреши добавянето на етилов алкохол, винен спирт и винен дестилат във виното и в продуктите от грозде и вино.

(2) Министърът на икономиката внася в Министерския съвет предложението по ал. 1 по мотивирано искане на Националната лозаро-винарска камара.

Чл. 14. (1) За качествени вина от определен географски район и за регионални вина, които са отлежали най-малко 2 години или са получени по специални методи, както и за вина с общо алкохолно съдържание, равно или по-високо от 13 обемни процента, Министерският съвет може да предвиди други стойности на максимално съдържание на летливи киселини.

(2) Министърът на икономиката внася в Министерския съвет предложението по ал. 1 по мотивирано искане на Националната лозаро-винарска камара.

Раздел IV

Контрол

Чл. 15. (1) Контролът по извършването на разрешените енологични практики и обработки се осъществява от ИАЛВ.

(2) Манипулациите по повишаване на естественото алкохолно съдържание и по повишаване и намаляване на киселинното съдържание, които са обект на деклариране по чл. 6, подлежат на проверка и контрол от регионалните бюра на ИАЛВ или от длъжностни лица, определени със заповед на директора на ИАЛВ.

(3) Длъжностните лица по ал. 2 могат да извършват проверки на място и да вземат проби по реда на Наредбата за контрол и координация на контрола върху вината, спирта, спиртните напитки и другите лозаро-винарски продукти по чл. 6б, ал. 4 от Закона за виното и спиртните напитки.

(4) Производителите са длъжни да осигурят на контролните органи достъп до производствените помещения и до местата, където се съхраняват наличните продукти, използвани за извършване на манипулациите по ал. 2, както и да представят при поискване документите, свързани с тях.

ЗАКЛЮЧИТЕЛНИ РАЗПОРЕДБИ

§ 1. Изпълнението на наредбата се възлага на министъра на икономиката и на министъра на земеделието и горите.

§ 2. Наредбата се приема на основание чл. 26, ал. 1 от Закона за виното и спиртните напитки.

Министерство на икономиката на Република България, 2001