

MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE

971

Na temelju članka 81. stavka 3. Zakona o vinu (»Narodne novine«, br. 96/03, 25/09, 55/11, 82/13 i 14/14), Ministarstvo poljoprivrede objavljuje

IZMJENE LISTE TRADICIONALNIH IZRAZA ZA VINO

I.

U Listi tradicionalnih izraza za vino (»Narodne novine«, br. 96/07, 62/10, 133/10, 14/11, 52/12, 75/13 i 138/13) u točki I. podtočke 3., 4. i 6. brišu se.

II.

Dodaci III., IV. i VI. brišu se.

III.

U Dodatku V. točka 1. Definicija vina mijenja se i glasi: »Bermet je aromatizirani proizvod od vina, koji se proizvodi dodatkom aromatičnih biljaka i plodova voća (pelin, gorušica, korijander, klinčić, muškatni oraščić, vanilija, cimet, anis, naranča, limun, rogač, smokva, i dr.). Rubinsko crvene je boje specifičnog gorko-slatkog okusa upotpunjen aromom mediteranskog bilja i voća. Bermet proizveden na području Samobora može nositi oznaku Samoborski bermet.«

Točka 2. Područje uzgoja mijenja se i glasi:

»Područje uzgoja vinove loze za proizvodnju Bermeta su regije Zapadna kontinentalna Hrvatska i Istočna kontinentalna Hrvatska. Tradicionalno se Bermet od davnina proizvodi u vinogorju Samobor.«

Točka 3. Sorte vinove loze mijenja se i glasi:

»Bermet se tradicionalno proizvodi od sljedećih crnih sorata vinove loze: Frankovka, Portugizac, Kavčina crna, Zweigelt, Pinot crni i Dornfelder uz mogućnost dodatka bijelih sorata vinove loze: Graševina, Kraljevina i Rajnski rizling.«

Točka 4. briše se.

Točka 5. Tehnologija proizvodnje mijenja se i glasi:

»Proizvodnja Bermeta započinje tako da se u bačvu sa velikim otvorom, dodaje izmuljano crno grožđe, uz mogući dodatak bijelog grožđa i stavlja zajedno s aromatičnom sastojcima (gorušica, pelin, korijander, klinčić, muškatni oraščić, cimet, anis, naranča, limun, rogač, smokva i dr.) u drvene bačve na maceraciju i odležavanje minimalno tri mjeseca. Nakon pretoka macerat se dodaje u vino. Dodatkom sladora po želji korigira se slatkoća.

Omjer vina i ostalih sastojaka iznosi 70% : 30% u korist vina.

Parametri kakvoće:

stvarni alkohol: min. 11,5 % vol.

ekstrakt bez šećera: min. 20 g/l

reducirajući šećer: min. 100 g/l

ukupna kiselost: min. 4 g/l.«

IV.

Ove Izmjene Liste tradicionalnih izraza za vino objavit će se u »Narodnim novinama«.

Klasa: 320-14/17-01/10

Urbroj: 525-07/0034-17-1

Zagreb, 24. travnja 2017.

Ministar poljoprivrede
Tomislav Tolušić, dipl. iur., v. r.