

## ZAHTJEVI KVALITETA ZA VINO BEZ OZNAKE PORIJEKLA I GEOGRAFSKE OZNAKE

### 1. Fizičke i hemijske osobine vina

Vino bez oznake porijekla i geografske oznake treba da ima:

- stvarnu alkoholnu jačina najmanje 8,5% vol ako je proizvedeno od grožđa ubranog u vinogradarskoj zoni A i B i najmanje 9% vol u drugim vinogradarskim zonama;
- sadržaj ukupnih kiselina, izražen kao vinska kiselina, ne manji od 3,5 g/l ili 46,6 meq/l;
- sadržaj isparljivih kiselina, izražen kao sirćetna kiselina, ne veći od: 18 meq/l ili 1,08 g/l (za bijelo i roze vino) i 20 meq/l ili 1,2 g/l (za crveno vino);
- sadržaj ukupnog sumpor-dioksida u mirnim vinima, ne veći od 150 mg/l (za crveno vino), odnosno 200 mg/l (za crveno vino ako je sadržaj šećera veći od 5 g/l), 200 mg/l (za bijelo i roze vino), odnosno 250 mg/l (za bijelo i roze vino ako je sadržaj šećera veći od 5 g/l), 185 mg/l (za kvalitetno pjenušavo vino), 235 mg/l (za ostala pjenušava vina), 150 mg/l odnosno 200 mg/l (za likersko vino ako je sadržaj šećera manji od 5 g/l), odnosno 200 mg/l (za likersko vino ako je sadržaj šećera veći od 5 g/l);
- ukupni suvi ekstrakt bez šećera ne manji od 15,0 g/l za bijelo vino, 16,0 g/l za roze vino i 18,0 g/l za crveno vino;
- relativnu gustinu (specifičnu težinu) ne manju od 0,9850 g/ml;
- sadržaj diglukozid malvidola, ne veći od 15mg/l.

Dozvoljeno odstupanje sadržaja alkohola u proizvodu je 0,5 % vol. od vrijednosti stvarne alkoholne jačine, koja je navedena na etiketi i pakovanju proizvoda, bez obzira kojom referentnom analitičkom metodom je utvrđena stvarna alkoholna jačina.

Stvarna alkoholna jačina navedena na etiketi i pakovanju vina s geografskim porijeklom koja se nalaze u bocama više od tri godine, ne smije da odstupa više od 0,8 % vol od utvrđene stvarne alkoholne jačine.

Dozvoljeno je odstupanje sadržaja isparljivih kiselina u vinu s geografskim porijeklom ako je bilo podvrgnuto postupku odležavanja u trajanju od najmanje dvije godine ili je proizvedeno u skladu sa posebnim metodama i u vinima sa stvarnom alkoholnom jačinom od najmanje 13% vol.

Ako vino ispunjava uslove u pogledu fizičkih i hemijskih osobina, a senzorne osobine vina nijesu karakteristične za određeno vino, i nijesu u skladu sa rezultatima laboratorijske analize, fizička i hemijska analiza tog vina, može da se vrši i na:

- pepeo, je 1,1 g/l;
- limunska kiselina, ne smije biti veći od 1,0 g/l;
- natrijum, ne smije biti veći od 60,0 mg/l;
- brom, ne smije biti veći od 1,0 mg/l;
- bor, ne smije biti veći od 80,0 mg/l;
- sorbinsku kiseline, ne smije biti veći od 200,0 mg/l;
- fosfornu kiseline, kao P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>, treba da bude od 0,1 do 1,0 g/l;
- sulfat, kao kalijum-sulfat, ne smije biti veći od 2,0 g/l;
- arsen, ne smije biti veći od 0,2 mg/l;
- kadmijum, ne smije biti veći od 0,01 mg/l;
- bakar, ne smije biti veći od 1,0 mg/l;
- olovo, ne smije biti veći od 0,15 mg/l;

- fluor, ne smije biti veći od 1,0 mg/l;
- metanol, ne smije biti veći od 150,0mg/l za bijelo i roze vino, i 300mg/l za crveno vino;
- askorbinsku kiselinu, ne smije biti veći od 250,0 mg/l;
- ohratoksin A, ne smije biti veći od 2,0 ppb.

## **2. Mikrobiološke osobine vina**

U pogledu mikrobioloških osobina vino ne smije da bude pokvareno i ne smije da bude vino sa manom.

Pokvareno vino je vino u kojem:

- 1) su mikrobiološki procesi izazvali promjene u pogledu senzornih i hemijskih osobina tog vina tako da ono nije upotrebljivo za neposrednu potrošnju;
- 2) su aktivirane sirćetne bakterije i sirćetna fermentacija, a dio alkohola se oksidiše u sirćetnu kiselinu;
- 3) je nastalo razlaganje neprevrelog šećera pod uticajem mliječnih bakterija;
- 4) je nastalo razlaganje vinske kiseline i glicerina pod uticajem bakterija.

Kao pokazatelj da je vino pokvareno služi sadržaj isparljivih kiselina izražen kao sirćetna kiselina.

Vino se smatra pokvarenim i kada su isparljive kiseline u propisanim granicama, ali se jasno osjećaju po mirisu i ukusu.

Vino sa manom je vino kod kojeg su nastale promjene u pogledu senzornih, hemijskih, i fizičko-hemijskih osobina zbog:

- 1) oksidacionih procesa;
- 2) razmnožavanja mikroorganizama ili prelaska nestabilnih sastojaka u nerastvorljivo stanje;
- 3) taloga stranog porijekla;
- 4) stranih netipičnih mirisa i ukusa, metala, ostataka pesticida, nehigijenske posude, zapušača i dr.

Vino sa manjom manom (zamućenost zbog bioloških nestabilnosti belančevina, izdvajanja tartarata, oksidacije, nedostataka zbog mirisa i ukusa) prije stavljanja u promet treba da se doradi.

Ako se kod obojenih vina izdvoje polifenolne materije nakon dužeg odležavanja u flaši, ono se ne smatra vinom sa manom.

## **3. Senzorne osobine vina**

Senzorne osobine vina su: odgovarajuća bistrina, boja, miris i ukus koji su svojstveni odgovarajućem vinu, i sorti.

Vino treba da bude kristalno bistro ili bistro, osim obojenih vina nakon višegodišnjeg odležavanja sa opalescencijom od polimerizovanih oblika polifenolnih materija.

Bijelo vino treba da ima blijedo-žutu, žutu, zelenkasto-žutu, maslinastu, ćilibarnu i zlatnožutu boju.

Roze vino treba da ima blijedoružičastu, svijetloružičastu, svijetlocrvenu i svijetlorubin boju.

Crveno vino treba da ima crvenu, tamno rubin, tamnocrvenu boju i cigla crvenu boju.

Vino treba da ima svojstven miris, u zavisnosti od vrste i starosti vina i muskatni miris koji imaju vina od muskatnih sorti vinove loze.

Vino koje se stavlja u promet ne smije da ima miris koji nije svojstven vinu – „strani miris” .

Ukus vina može da bude pun, prazan, tup, kisjeo, harmoničan ili neharmoničan, umjereno trpak, trpak i jako trpak.

## ZAHTJEVI KVALITETA ZA VINO S OZNAKOM PORIJEKLA I GEOGRAFSKOM OZNAKOM

### 1. Zahtjevi kvaliteta vina

Zahtjevi kvaliteta za vina s oznakom porijekla i geografskom oznakom, odnose se na ograničenja u proizvodnji grožđa od kojeg se proizvodi vino, (prinos i randman grožđa) i na ograničenja vremena stavljanja u promet vina.

Prinos grožđa za proizvodnju vina s geografskom oznakom ne može da bude veći od 4kg po čokotu, i 16.000kg/ha ukoliko je broj čokota po ha manji od 4000, ni veći od 3,5kg po čokotu, i 17.500kg/ha ukoliko je broj čokota po ha veći od 4000.

Prinos grožđa za proizvodnju vina s oznakom porijekla ne može da bude veći od 3,5kg po čokotu i 14.000kg/ha ukoliko je broj čokota po ha manji od 4000, ni veći od 3,0kg po čokotu i 15.000kg/ha ukoliko je broj čokota po ha veći od 4000.

Najveći preporučeni randman grožđa namijenjenog proizvodnji bijelih/roze vina:

- s geografskom oznakom je 65%;
- s oznakom porijekla je 60%.

Najveći preporučeni randman grožđa namijenjenog proizvodnji crvenih vina:

- s geografskom oznakom je 75%;
- s oznakom porijekla je 70%.

Datum stavljanja u promet vina s oznakom porijekla i geografskom oznakom, proizvedenog u svim vinogradarskim regionima, a koje se označava tradicionalnim izrazom „mlado vino” je 15. novembar godine kada je obavljena berba grožđa i tim izrazom vino se može označavati do 31. januara naredne kalendarske godine.

Datum najranijeg stavljanja u promet vina s oznakom porijekla, i geografskom oznakom, proizvedenog u svim vinogradarskim regionima, a koje se označava tradicionalnim izrazom „rezerva” je 1. jun u trećoj godini nakon godine kada je bila berba grožđa.

### 2. Parametri kvaliteta

Parametri kvaliteta vina u zavisnosti od regiona dati su u tabeli 1, 2 i 3.

Tabela br. 1: Parametri kvaliteta mirnih vina iz regiona Crnogorski basen Skadarskog jezera

Tip vina	Specifična težina	Sadržaj stvarnog alkohola	Ukupni ekstrakt	Redukujući šećer	Titrac. kisjel.	Isparljive kisjel.	Slobodni SO <sub>2</sub>	Ukupni SO <sub>2</sub>	pH
	(g/ml)	(% vol)	(g/l)	(g/l)	(g/l)	(g/l)	(mg/l)	(mg/l)	
Krstač	0,9917	12,01	19,83	1,35	5,31	0,63	29,84	91,39	3,24
Šardone (Chardonnay)	0,9911	13,63	22,26	1,88	6,16	0,57	32,35	114,00	3,27
Sovinjon (Sauvignon)	0,9905	13,23	20,67	1,60	5,86	0,60	28,75	90,37	3,17
Vranac	0,9928	13,38	26,61	2,05	5,15	0,77	25,04	72,47	3,55
Kratošija	0,9925	14,25	28,78	2,71	5,71	0,68	29,40	78,78	3,46
Kaberne Sovinjon (Cab. Sauvignon)	0,9929	13,48	27,15	1,85	5,12	0,74	25,83	74,97	3,51

Tabela br. 2: Parametri kvaliteta mirnih vina iz regiona Crnogorsko primorje

Tip vina	Specifična težina	Sadržaj stvarnog alkohola	Ukupni ekstrakt	Redukujući šećer	Titrac. kisjel.	Isparljive kisjel.	Slobodni SO <sub>2</sub>	Ukupni SO <sub>2</sub>	pH
----------	-------------------	---------------------------	-----------------	------------------	-----------------	--------------------	--------------------------	------------------------	----

	(g/ml)	(% vol)	(g/l)	(g/l)	(g/l)	(g/l)	(mg/l)	(mg/l)	
Šardone (Chardonnay)	0,9910	13,4	21,9	2,07	6,7	0,5	40,47	110,98	3,28
Kaberne Sovinjon (Cab. Sauvignon)	0,9925	12,90	24,10	2,29	5,41	0,80	31,52	128,57	3,40
Merlo (Merlot)	0,992	13,22	23,86	2,28	5,55	0,73	27,60	111,58	3,35
Vranac	0,9933	13,43	28,42	3,04	4,99	0,668	27,82	82,84	3,55

Tabela br. 3: Parametri kvaliteta mirnih vina iz regiona Nudo

Tip vina	Specifična težina	Sadržaj stvarnog alkohola	Ukupni ekstrakt	Reduk. šećer	Titrac. kisjel.	Ispaljive kisjel.	jabučna kis.	vinska kis.	limunska kis.	pH
	(g/ml)	(% vol)	(g/l)	(g/l)	(g/l)	(g/l)	(g/l)	(g/l)	(g/l)	
Žilavka	0,98973	14,04	20,34	0,9	4,80	0,24	2,42	1,62	0,34	3,53
Vranac	0,99307	13,35	27,31	1,09	4,99	0,62	1,71	1,51	0,13	3,63

### 3. Organoleptičke karakteristike vina u regionu Crnogorski basen Skadarskog jezera

Tip vina Krstač je mirno bijelo suvo vino sa pretežno umjereno nižim do srednjim (umjerenim) sadržajem alkohola, pretežno optimalno kiselo vino u pogledu pH, sa uglavnom srednjim (umjerenim) do umjereno višim sadržajem ukupnih kiselina, sa srednjom (umjerenom) gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno umjerenim do umjereno višim sadržajem ekstrakta sa niskim sadržajem ukupnih polifenola i u boji vina tog tipa uglavnom dominiraju A420 - žuti ili braon pigmenti (flavonoidi i tanini, kao i neki antocijani).

Tip vina Žižak je mirno bijelo suvo vino sa pretežno srednjim (umjerenim) sadržajem alkohola, pretežno je umjereno kiselo vino u pogledu pH, sa uglavnom veoma visokim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom srednjom (umjerenom) gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno višim sadržajem ekstrakta i pretežno imaju nizak sadržaj ukupnih polifenola i u boji vina tog tipa uglavnom dominiraju A420 - žuti ili braon pigmenti (flavonoidi i tanini, kao i neki antocijani).

Tip vina Šardone (Chardonnay) je mirno bijelo suvo vino sa pretežno umjereno višim sadržajem alkohola, pretežno je optimalno kiselo vino u pogledu pH, sa uglavnom višim do visokim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom srednjom (umjerenom) gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno višim sadržajem ekstrakta, pretežno imaju nizak sadržaj ukupnih polifenola i u boji vina tog tipa uglavnom dominiraju A420 - žuti ili braon pigmenti (flavonoidi i tanini, kao i neki antocijani).

Tip vina Vranac je mirno crveno suvo vino sa pretežno umjereno višim sadržajem alkohola, pretežno je optimalno kiselo vino po pitanju pH, sa srednjim (umjerenim) do umjereno višim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom umjereno višom gustinom (specifičnom težinom) i sa visokim do veoma visokim sadržajem ekstrakta, pretežno imaju nizak sadržaj ukupnih polifenola i uglavnom umjereno viši sadržaj antocijana i u boji vina ovog tipa uglavnom dominiraju A520 - crveni pigmenti (uglavnom antocijani).

Tip vina Kratošija je mirno crveno suvo vino sa pretežno višim sadržajem alkohola, pretežno je optimalno kiselo vino u pogledu pH, sa uglavnom srednjim (umjerenim) sadržajem ukupnih

kiselina, sa uglavnom umjereno višom gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno veoma visokim sadržajem ekstrakta, pretežno imaju nizak sadržaj ukupnih polifenola i uglavnom umjereno niži sadržaj antocijana i u boji vina ovog tipa uglavnom dominiraju A520 – crveni pigmenti (uglavnom antocijani).

Tip vina Sovinjon (Cabernet Sauvignon) je mirno crveno suvo vino sa pretežno umjereno višim sadržajem alkohola, pretežno je optimalno kiselo vino u pogledu pH, sa uglavnom srednjim (umjerenim) do umjereno višim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom umjereno višom gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno visokim sadržajem ekstrakta, vina ovog tipa pretežno imaju niži sadržaj ukupnih polifenola i uglavnom umjereno niži sadržaj antocijana i u boji vina tog tipa uglavnom dominiraju A520 – crveni pigmenti (uglavnom antocijani), a u nešto manjoj meri i A420 - žuti ili braon pigmenti (flavonoidi i tanini, kao i neki antocijani).

#### **4. Organoleptičke karakteristike vina Crnogorsko primorskog regiona**

Tip vina Šardone (Chardonnay) je mirno bijelo suvo ili polusuvo vino sa pretežno umjereno višim sadržajem alkohola, pretežno je optimalno kiselo vino u pogledu pH, sa uglavnom umjereno višim do visokim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom srednjom (umjerenom) do umjereno višom gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno umjereno višim pa do visokim sadržajem ekstrakta, pretežno imaju nizak sadržaj ukupnih polifenola i u boji vina tog tipa uglavnom dominiraju žuti ili braon pigmenti (flavonoidi i tanini, kao i neki antocijani).

Tip vina Kaberne Sovinjon (Cabernet Sauvignon) je mirno crveno suvo vino sa pretežno srednjim (umjerenim) do umjereno višim sadržajem alkohola, pretežno je optimalno kiselo vino u pogledu pH, sa uglavnom srednjim (umjerenim) do višim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom umjereno višom do višom gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno višim pa do veoma visokim sadržajem ekstrakta, pretežno imaju niži sadržaj ukupnih polifenola i uglavnom umjereno niži sadržaj antocijana i u boji vina tog tipa uglavnom dominiraju crveni pigmenti (uglavnom antocijani).

Tip vina Merlo (Merlot) je mirno crveno suvo vino sa pretežno umjereno višim do višim sadržajem alkohola, pretežno je optimalno kiselo vino u pogledu pH, sa uglavnom srednjim (umjerenim) do višim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom umjereno višom gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno višim do visokim sadržajem ekstrakta, pretežno imaju niži sadržaj ukupnih polifenola i uglavnom srednji sadržaj antocijana i u boji vina tog tipa uglavnom dominiraju crveni pigmenti (uglavnom antocijani).

Tip vina Vranac je mirno crveno suvo (mada obično ima izvjestan sadržaj neprevrelog šećera) vino sa pretežno umjereno višim sadržajem alkohola, pretežno je optimalne kiselosti u pogledu pH, sa uglavnom umjereno nižim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom umjereno višom gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno višim do visokim sadržajem ekstrakta, pretežno imaju pretežno niži sadržaj ukupnih polifenola i uglavnom visok sadržaj antocijana i u boji vina ovog tipa uglavnom dominiraju crveni pigmenti (uglavnom antocijani).

#### **5. Organoleptičke karakteristike vina u regionu Nudo**

Tip vina Žilavka je mirno bijelo suvo vino sa pretežno višim sadržajem alkohola, pretežno je optimalno kiselo vino u pogledu pH, sa uglavnom umjereno nižim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom umjereno višom gustinom (specifičnom težinom) i sa pretežno visokim sadržajem ekstrakta, pretežno imaju nizak sadržaj ukupnih polifenola i u boji vina ovog tipa uglavnom dominiraju žuti ili braon pigmenti (flavonoidi i tanini, kao i neki antocijani).

Tip vina Vranac je mirno crveno suvo vino sa pretežno umjereno višim sadržajem alkohola, pretežno je optimalno kiselo vino u pogledu pH, sa uglavnom umjereno nižim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom umjereno nižom gustinom i sa pretežno umjereno višim sadržajem ekstrakta, pretežno imaju nizak sadržaj ukupnih polifenola i uglavnom umjereno niži sadržaj antocijana i u boji vina ovog tipa uglavnom dominiraju crveni pigmenti (uglavnom antocijani).

### Specifični tipovi flaša za vina sa određenom oznakom geografskog porijekla

#### 1. Tip flaše: „Flûte d’Alsace”

Izgled flaše: staklena flaša koja se sastoji od pravog cilindričnog tijela sa dugačkim grlicem, približno sljedećih proporcija:

- 1) ukupna visina/prečnik u osnovi = 5:1;
- 2) visina cilindričnog tijela = ukupna visina/3.

Tip flaše „Flûte d’Alsace” je rezervisan za vina sa sljedećim oznakama geografskog porijekla:

- a) „Alsace” ili „vin d’Alsace” „Alsace Grand Cru”;
- b) „Crépy”;
- c) „Château-Grillet”;
- d) „Côtes de Provence”, crveno i roze;
- e) „Cassis”;
- f) „Jurançon”, „Jurançon sec”;
- g) „Béarn”, „Béarn-Bellocq”, roze;
- h) „Tavel”, roze.

#### 2. Tip flaše: „Bocksbeutel” ili „Cantil”

Izgled flaše: flaša kratkog grlića, okruglog ali pljosnatog oblika, osnova i presjek flaše su na tački najveće konveksnosti elipsoidni:

- 1) odnos između dugih i kratkih osa elipsoidnog presjeka = 2:1;
- 2) odnos između visine konveksnog tijela i cilindričnog grlića boce = 2,5:1.

Tip flaše „Bocksbeutel” ili „Cantil” rezervisan je za vina sa sljedećim oznakama geografskog porijekla:

- a) „Franken”,
- b) „Baden”;
- c) „Santa Maddalena” (St. Magdalener),
- d) „Valle Isarco” (Eisacktaler), proizvedeno od sorti vinove loze Sylvaner i Müller-Thurgau,
- e) „Terlaner”, proizvedeno od grožđa sorte vinove loze Pinot bianco,
- f) „Bozner Leiten”,
- g) „Alto Adige” (Südtiroler), proizvedeno od grožđa sorti vinove loze: Riesling, Müller-Thurgau, Pinot nero, Moscato giallo, Sylvaner, Lagrein, Pinot blanco (Weissburgunder) i Moscato rosa (Rosenmuskateller),
- h) „Greco di Bianco”,
- i) „Trentino”, proizvedeno od grožđa sorti grupe Muskata;
- j) „Agioritiko”,
- k) „Rombola Kephalonias”.

#### 3. Tip flaše „Clavelin”

Izgled flaše: staklena flaša širokog grlića koja sadrži 0,62 l, sastoji se od cilindričnog tijela sa širokim dijelom do grlića koji daje flaši boci šćućuren izgled, približno sljedećih dimenzija:

- 1) ukupna visina/prečnik u osnovi = 2,75;
- 2) visina cilindričnog tijela = ukupna visina/2.

Tip flaše „Clavelin” rezervisan je za vina sa sljedećim oznakama geografskog porijekla:

- a) „Côte du Jura”;

- b) „Arbois”;
- c) „L’Etoile”;
- d) „Château Chalon”.

#### **4. Tip flaše: „Tokaj”**

Izgled flaše: prava, dugog grlića, bezbojna staklena flaša koja se sastoji od cilindričnog tijela sljedećih dimenzija:

- 1) visina cilindričnog tijela/ukupna visina = 1:2,7;
- 2) ukupna visina/prečnik u osnovi = 1:3,6;
- 3) nazivna zapremina: 500 ml; 375 ml, 250 ml ili 100 ml;
- 4) zapušač napravljen od materijala koji upućuje na vinski region ili proizvođača vina koji može biti stavljen na flaši.

Tip flaše „Tokaj” rezervisan je za vina sa sljedećim oznakama geografskog porijekla:

- a) „Tokai”;
- b) „Tokaj(-ské)”/(-ská)/(-ský), uz dodatak jedne od sljedećih tradicionalnih oznaka: aszú/výber, aszúeszencia/esencia výberova, eszencia/esencia, mászas/máslás, szamorodni/samorodné.

**Izrazi za sadržaj neprevrelog šećera u pjenušavom, gaziranom, kvalitetno pjenušavom i kvalitetno aromatičnom vinu**

Proizvodi: pjenušavo vino, gazirano pjenušavo vino, kvalitetno pjenušavo vino i kvalitetno aromatično pjenušavo vino	
Izrazi koji se koriste u Crnoj Gori	Uslovi za navođenje izraza
brut natur	Ako je sadržaj neprevrelog šećera manji od 3 g/l; ovaj izraz se može koristiti samo za proizvode kojima nije dodat šećer nakon sekundarne fermentacije (vrenja)
ekstra brut	Ako je sadržaj neprevrelog šećera između 0 i 6 g/l
brut	Ako je sadržaj neprevrelog šećera manji od 12 g/l
ekstra suvo	Ako je sadržaj neprevrelog šećera između 12 i 17 g/l
suvo	Ako je sadržaj neprevrelog šećera između 17 i 32 g/l
polusuvo	Ako je sadržaj neprevrelog šećera između 32 i 50 g/l
slatko	Ako je sadržaj neprevrelog šećera veći od 50 g/l

Sadržaj šećera, koji se prilikom označavanja navodi odgovarajućim izrazom, ne smije da odstupa za više od 3g/l od vrijednosti koja se odnosi na upotrijebljeni izraz za označavanje sadržaja šećera.

### Proizvodi koji se dodaju u proizvodnji likerskih vina

Likersko vino je proizvod koji ima:

- 1) sadržaj stvarnog alkohola od 15 % vol do 22 % vol;
- 2) sadržaj ukupnog alkohola od najmanje 17,5 % vol, osim za određena likerska vina s geografskim porijeklom („PDO” i „PGI” likerska vina).

Likersko vino se dobija od:

- 1) djelimično fermentisane šire;
- 2) vina;
- 3) miješanjem djelimično fermentisane šire i vina;
- 4) šire ili njene mješavine sa vinom, ako se radi o likerskim vinima s geografskim porijeklom („PDO” i „PGI” likerska vina), a likerska vina s geografskim porijeklom koja se dobijaju na taj način su:

Σάμος (Samos),  
 Μοσχάτος Πατρών (Patras Muscatel),  
 Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Rio Patron  
 Muscatel),  
 Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Kefallonia  
 Muscatel),  
 Μοσχάτος Ρόδου (Rhodes Muscatel),  
 Μοσχάτος Λήμνου (Lemnos Muscatel),  
 Σητεία (Sitia),  
 Νεμέα (Nemea), Σαντορίνη (Santorini),  
 Δαφνές (Dafnes),  
 Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne  
 of Kefallonia),  
 Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne of  
 Patras)  
 Alicante,  
 Cariñena,  
 Jerez-Xérès-Sherry,  
 Malaga,  
 Montilla-Moriles,  
 Priorato,  
 Tarragona,  
 Valencia  
 Cannonau di Sardegna,  
 Giró di Cagliari,  
 Malvasia di Bosa,  
 Malvasia di Cagliari,  
 Marsala,  
 Monica di Cagliari,  
 Moscato di Cagliari,  
 Moscato di Sorso-Sennori,  
 Moscato di Trani,  
 Masco di Cagliari, Oltrepó Pavese

Moscato,

San Martino della Battaglia,

Trentino,

Vesuvio Lacrima Christi

Likersko vino je proizvod koji ima početni sadržaj prirodnog alkohola od najmanje 12 % vol, osim za određena likerska vina s geografskim porijeklom.

Likerskom vinu se dodaje:

1) pojedinačno ili u kombinaciji:

a) neutralni alkohol vinskog porijekla, uključujući alkohol proizveden od prosušenog grožđa, čiji je sadržaj stvarnog alkohola najmanje 96 % vol,

b) destilat vina ili prosušenog grožđa čiji je sadržaj stvarnog alkohola od 52 % vol do 86 % vol;

2) u određenim slučajevima jedan ili više sljedećih proizvoda:

a) koncentrovana šira,

b) mješavina jednog od sljedećih proizvoda: neutralni alkohol vinskog porijekla, uključujući alkohol proizveden od prosušenog grožđa, čiji je sadržaj stvarnog alkohola najmanje 96 % vol, destilat vina ili destilat od prosušenog grožđa čiji je sadržaj stvarnog alkohola od 52 % vol do 86 % vol sa djelimično fermentisanom širom ili sa širom ili sa mješavinom šire i vina kada se radi o likerskom vinu s geografskim porijeklom.

Kada se radi o određenim likerskim vinima s geografskim porijeklom njima se dodaje:

1) pojedinačno ili u kombinaciji: neutralni alkohol vinskog porijekla, uključujući alkohol proizveden od prosušenog grožđa, čiji je sadržaj stvarnog alkohola najmanje 96 % vol i/ili destilat vina ili prosušenog grožđa čiji je sadržaj stvarnog alkohola od 52 % vol do 86 % vol;

2) ili jedan ili više sljedećih proizvoda:

a) vinski destilat ili destilat od prosušenog grožđa sa sadržajem stvarnog alkohola od 95 % vol do 96 % vol, a likerska vina s geografskim porijeklom koja se dobijaju na taj način su:

Σάμος (Samos),

Μοσχάτος Πατρών (Patras Muscatel),

Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Rio Patron Muscatel),

Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Kefallonia Muscatel),

Μοσχάτος Ρόδου (Rhodes Muscatel),

Μοσχάτος Λήμνου (Lemnos Muscatel),

Σητεία (Sitia),

Σαντορίνη (Santorini),

Δαφνές (Dafnes),

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne of Patras),

Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne of Kefallonia)

Condado de Huelva,

Jerez-Xérès-Sherry,

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda,

Málaga,

Montilla-Moriles,

Rueda,

Terra Alt.

Κουμανδαρία (Commandaria)

b) jaka alkoholna pića destilovana iz vina ili komine sa sadržajem stvarnog alkohola od 52 % vol do 86 % vol, a likerska vina s geografskim porijeklom koja se dobijaju na taj način su:

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne of Patras)

Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne of Kefallonia),

Σητεία (Sitia),

Σαντορίνη (Santorini),

Δαφνές (Dafnes),

Νεμέα (Nemea)

Pineau des Charentes ili Pineau charentais,

Floc de Gascogne,

Macvin du Jura

Κουμανδαρία (Commandaria)

c) jaka alkoholna pića destilovana iz prosušenog grožđa sa sadržajem stvarnog alkohola od 52 % vol do 94,5 % vol, a likerska vina s geografskim porijeklom koja se dobijaju na taj način su:

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne of Patras),

Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne of Kefallonia)

3) jedan ili više sljedećih proizvoda kada je to primjenjivo:

a) djelimično fermentisana šira dobijena iz prosušenih bobica grožđa, a likerska vina s geografskim porijeklom koja se dobijaju na taj način su:

Jerez-Xérès-Sherry,

Málaga,

Montilla-Moriles

Aleatico di Gradoli,

Giró di Cagliari,

Malvasia delle Lipari,

Malvasia di Cagliari,

Moscato passito di Pantelleria

Κουμανδαρία (Commandaria)

b) proizvod dobijen koncentrovanjem šire neposrednim zagrevanjem, a likerska vina s geografskim poreklom koja se dobijaju na taj način su:

Alicante,

Condado de Huelva,

Jerez-Xérès-Sherry,

Málaga,

Montilla-Moriles,

Navarra

Marsala

c) koncentrovana šira, a likerska vina s geografskim porijeklom koja se dobijaju na taj način su:

Málaga,

Montilla-Moriles,

Tarragona

Oltrepó Pavese Moscato,

Marsala,

## Moscato di Trani

d) mešavina jednog od sledećih proizvoda: vinski destilat ili destilat od prosušenog grožđa sa sadržajem stvarnog alkohola od 95 % vol do 96 % vol, jaka alkoholna pića destilovana iz vina ili komine sa sadržajem stvarnog alkohola od 52 % vol do 86 % vol, jaka alkoholna pića destilovana iz prosušenog grožđa sa sadržajem stvarnog alkohola od 52 % vol do 94,5 % vol sa delimično fermentisanom širom ili sa njenom mešavinom sa vinom.

## PRILOG 6

**Sorte vinove loze čiji nazivi ili sinonimi mogu da se navedu prilikom označavanja proizvoda  
bez geografskog porijekla**

ŠIFRA SORTE	NAZIV SORTE u upotrebi u Crnoj Gori	NAZIV SORTE izvorni	SINONIMI
CV001	Aglianiko crni	Aglianico	Agliatica, Ellenico, Ellanico, Gnanico, Uva Nera
BV002	Albana bijela	Albana	Forcella, Greco di Ancona
CV003	Alicante Bouschet	Alicante Bouschet	Alicante Henri Bouschet, Tinto nero, Dalmatinka
BV004	Aligote bijeli	Aligote	Plant Gris, Blanc de Troyes, Vert Blanc, Chaudenet Gris
CV005	Ancellotta	Ancellotta	Ančelota
CV006	Aramon crni	Aramon noir	Ugni noir, Ramonen
BV007	Assyrtiko	Assyrtiko	
BV008	Auxerrois	Auxerrois	Pinot Auxerrois, Auxerrois Blanc, Auxerrois Blanc de Laquenexy
CV009	Babić crni	Babić	Šibenčanac, Rogoznička, Babičević, Pažanin, Roguljanac, Babica
BV010	Bacchus	Bacchus	Weisser Bacchus
BV011	Bagrina	Braghina	Bagrina crvena
CV012	Barbera	Barbera	Barbera Nera, Noire, Barbera d'Asti, Barbera Dolce, Barbera Fine, Barbera Forte, Barbera Grossa, Barbera Riccia, Barbera Vera
BV 013	Bena	Bena	
CV014	Blatina	Blatina	Tribidrag, Zlorod, Praznobačva, Blatina noir, Blatina nera
BV015	Bogdanuša	Bogdanuša	Bogdanuša bijela, Bogdanuša mala, Bogdanuša vela, Hvarka, Vrbanjka
BV016	Bratkovina bijela		Brakovina bijela, Brapkovica
CV017	Bratkovina crvena		Brakovina crvena
CV018	Cabernet franc	Cabernet franc	Kabernet frank Breton, Plant Breton, Veron
CV019	Cabernet sauvignon	Cabernet sauvignon	Kabernet, Kabernet sovinjon, C.S. Noir, Petit cabernet, Vidure Sauvignon
CV020	Ruby cabernet	Ruby cabernet	
CV021	Carignan	Carignan	Mataro, Karinjan, Catalan, Carignane noir, Bois dur
CV022	Carmenera crna	Carmenere	
BV023	Chardonnay	Chardonnay	Morillon, Pinot Chardonnay, Feiner Weisser Burgunder
BV024	Chenin blanc	Chenin blanc	Šenin
CV025	Cinsaut	Cinsaut	Passerille senso, Cinqsaut, Senso,

			Calabre, Prunella, Espagnol
BV026	Clairette blanche	Clairette blanche	Klaret bijela
CV027	Clairette rose	Clairette rose	Klaret crvena
BV028	Cortese	Cortese	
CV029	Čubrica	Čubrica	
BV030	Debit	Debit	Puljižanac, Čarapar, Debić
CV031	Dobričić	Dobričić	Dobričić crni, Slatinjac, Crljenak slatinski
BV032	Emerald rizling	Emerald rizling	
CV033	Frankovka	Blaufrankische	Frankinja, Moravka, Limberger
CV034	Game crni	Gamay noir	Gamay beaujolais, Gamay noir
CV035	Game bojadiser	Gamay teinturier	Freo, Gamay freo, Tinturier
BV036	Gegić	Gegić bijeli	Debeljan, Debljan, Gejić, Paškinja, Paška, Žutina
BV037	Grenache blanc	Grenache blanc	Grenaš bijeli, Belan
CV038	Grenache noir	Grenache noir	Grenaš crni
BV039	Grk	Grk	
CV040	Gros Verdot crni	Verdot Gros	
CV041	Hrvatica	Hrvatica	Carbonera, Crevatizza, Negrara, Negrone
BV042	Italijanski rizling	Reisling italico	Graševina, Talijanski rizling
BV043	Japudžak	Japudžak	
CV044	Jagodinka	Jagodinka	
CV045	Kadarka	Kadarka	Skadarka, Braničevka, Gomza
CV046	Kadarun	Kadarun crni	Bečirska loza, Kadarin, Kadarunac
CV047	Kavčina crna	Kavčina crna	Žametovka, Kapčina, Žametna črnina
BV048	Kerner bijeli	Kerner	
BV049	Kreaca	Kreazer	Banatski rizling, Creata, Kreacer
BV050	Kraljevina	Kraljevina	
CV051	Kratošija	Kratošija	Kratkošija, Gratošija, Kratkošica, Primitivo
CV052	Krajinski bojadiser	Krajinski bojadiser	
BV053	Krkošija	Krkošija	Kratkošija bijela
BV054	Krstač	Krstač	Krstača bijela, Bijela vinogradarska, Bijela loza
BV055	Kujundžuša	Kujundžuša	Kujundžuša žuta
CV056	Lasina	Lasina	Vlasina, Krapljenica, Pažanin, Ruža crna, Kutlarica, Zlarinka, Slast, Lasin
BV057	Lipovina	Harslevelue	Lipolist
CV058	Lisičina	Lisičina	
CV059	Saint Laurent	Saint Laurent	Magdalena near, Šentlovrenka, Lovrijenac crni
BV060	Macabeo	Maccaben blanc	Macabeo
CV061	Malbec crni	Malbec	Cot noir

BV062	Malvasia del Chianti	Malvasia del Chianti	
BV063	Malvasia di Candia	Malvasia di Candia	Malvasia di Candia aromatica
BV064	Malvazija dubrovačka	Malvazija dubrovačka	Malvasia Di Lipari, Malvasia de la Palma
BV065	Malvazija istarska	Malvazija istarska	Malvasia istriana, Malvasia di ronchi
BV066	Marselan	Marselan	
CV067	Merlo	Merlot	Merlaut noir, Merlot noir, Plant medoc, Vitraille
CV068	Meunier crni	Pinot Meunier	
CV069	Montepulciano	Montepulciano	Cordisco, Sangiovese cardisco, Uva abruzzese
BV070	Moscadella	Moscadella	Muskadela, Angelico, Moscadello selvatico, Moscadello
BV071	Moslavac	Furmint blanc	Šipon, Pušipel, Pošipon, Mosler gelber, Jaune
CV072	Mourvedre	Monastrell	Murveder, Balsac, Mourves, Mourvedon
BV073	Muskat krokan	Muscat Jaune	Muscat Grougrant, Muškat krokan, Vanilijevka, Mirisavka
BV074	Muškaćela	Muskat a petit graine	Muskat bijeli, Tamjanika, Muscat blanc, Muscat de Frontignan, Muscat canelli, Muskat žuti
BV075	Muskat morio	Morio muscat	Muškat morio
BV076	Muskat otonel	Muscat ottonel	Muškat ottonel
BV077	Muler thurgau	Muler thurgau	Rizvanac
CV078	Nebbiolo	Nebbiolo	Bruneta, Melasca, Prunena
BV079	Neoplanta	Neoplanta	
BV080	Neuburger	Neuburger	Nojburger, Burgrebe
CV081	Negroamaro	Negroamaro	Nigramaro, Negro Amaro
CV082	Ninčuša	Ninčuša	Vinčuša, Linčuša
CV083	Petit verdot	Petit verdot	Verdot rouge, Carmelin, Verdot
CV085	Probus	Probus	
BV086	Burgundac bijeli	Pinot blanc	Pinot bijeli, Burgundac
CV087	Burgundac crni	Pinot noir	Pinot crni
BV088	Burgundac sivi	Pinot gris	Pinot sivi
CV089	Plavac mali crni	Plavac mali crni	Plavac mali, Plavac veliki, Crljenak mali, Crljenac, Agadebit crni, Zelenka
BV090	Plavac mali sivi	Plavac mali sivi	
CV091	Plavčina	Plavčina	
BV092	Plavec žuti	Plavec žuti	Plavec rumeni
CV093	Plavina crna	Plavina crna	Plavka, Modrulj, Marasovka, Brajda, Plavinac
CV094	Plovdina crvena	Plovdina	Slankamenka crvena, Crvenka, Bukovar, Pamid

CV095	Portugizac	Blauer Portugieser	Portugalka
BV096	Pošip bijeli	Pošip bijeli	Pošipak, Pošipica, Pošip
CV097	Pošip crni	Pošip crni	
CV098	Prokupac	Prokupac	Kameničarka, Rskavac, Crnka, Skavac, Skopsko crno, Niševka
BV099	Prosecco	Prosecco	Teran bijeli
BV100	Radgonska ranina	Bouvier	Bouvierova ranina, Ranina
BV101	Rajnski rizling	Rheinriesling	Graševina rajnska, Graševina dišeća
BV102	Ranfol	Štajerska belina	Štajerka, Urbanka, Vrbanka
BV103	Rebula	Ribolla gialla	Rebula žuta
CV104	Refošk	Refosco	Refoško crni
BV105	Rizvanac	Müller-Thurgau	Rizvaner
BV106	Rkaciteli	Rkaciteli	Korolek, Kurkura, Topolek, Budašari
CV107	Rumenika		
BV108	Kevidinka	Ružica crvena	Dinka crvena, Kövidinka
CV109	Sangiovese	Sangiovese	Brunello, Nerino, Calabrese, Lambrusco
CV110	Saperavi	Saperavi	
BV111	Sovinjon	Sauvignon blanc	Muškatni silvanac, Sovinjon bijeli, Sovinjon
BV112	Scheurebe	Scheurebe	
BV113	Semijon	Semillon blanc	Semion, Semijon, Semillon
BV114	Silvanac zeleni	Silvaner gruner	Silvaner verde, Zelenčić
BV115	Sirmium	Sirmium	
BV116	Sila	Sila	
BV117	Slankamenka	Slankamenka	Mađarka, Mađaruša, Slankamenka bijela
BV118	Smederevka	Smederevka bijela	Dimjat, Galan, Belina
CV119	Stanušina	Stanušina	Tikveško crno, Gradeš
CV120	Syrah	Syrah	Shiraz, Sirah, Sirac, Shyrez, Širaz
CV121	Tamjanika crna	Tamjanika crna	
CV122	Tempranillo	Tempranillo	Tinto Fino, Tinto del Pais, Tinto de Toro, Valdepenas
CV123	Teran	Teran	Terrano, Istrijanac, Refoško, Teran noir
CV124	Tikveška	Tikveška	
BV125	Tocai Friulano	Tocai Friulano	Tokaj friulijski, Tokaj, Istarski tokaj
BV126	Traminac bijeli	Savagnin blanc	
BV127	Traminac	Gewurtztraminer	Traminac mirišljavi, Traminac crveni, Traminer
BV128	Trbljan bijeli	Trbljan bijeli	Kuč, Grban, Dobrogostina
BV129	Trebbiano romagnolo	Trebbiano romagnolo	
BV130	Trebbiano toscano	Trebbiano toscano	Ugni blanc
CV131	Trollinger	Trollinger blau	Tirolan crni

BV132	Veltlinac crveni	Veltliner roter	Veltliner
BV133	Veltlinac zeleni	Veltliner grüner	
BV134	Verduzzo	Verduzzo Friulano	Veduzz, Verdicchio Friulano, Verduc
BV135	Vermentino	Vermentino	Rolle, Rollo, Pigato
BV136	Viognier bijeli	Viognier bijeli	Viogne
CV137	Vranac	Vranac	Vranec
BV138	Vugava	Vugava	Bugava
CV139	Začínak	Začínak	Negotinsko crno
BV140	Zelenika	Zelenika bijela	Zelenika drobna, Hrvatska zelenika, Zelenika bukovačka
CV141	Zweigelt	Zweigeltrebe	
BV142	Žilavka	Žilavka bijela	Žilavka mostarska bijela
BV143	Žižak	Žižak	
BV144	Žlahtina	Žlahtina	Žlajtina
BV145	Župljanka	Župljanka	
BV146	Šasla	Chasselas blanc	Plemenka bijela

Piktogram za prisustvo sulfita



## Izrazi koji se koriste prilikom označavanja i predstavljanja slasti


Proizvodi: mirno vino, likersko vino, biser vino, gazirano biser vino, vino od prosušenog grožđa, vino od prezrelog grožđa, mlado vino, šira, delimično fermentisana šira i koncentrovana šira	
Izrazi koji se koriste u Crnoj Gori	Uslovi za navođenje izraza
suvo	Ako sadržaj neprevrelog šećera ne prelazi: – 4 g/l, odnosno – 9 g/l, pod uslovom da sadržaj ukupnih kiselina izražen u g/l vinske kiseline nije za više od 2 g manji od sadržaja neprevrelog šećera.
polusuvo	Ako sadržaj neprevrelog šećera prelazi utvrđene maksimalne vrijednosti za izraz „suvo”, ali ne prelazi: – 12 g/l, odnosno – 18 g/l, pod uslovom da sadržaj ukupnih kiselina izražen u g/l vinske kiseline nije za više od 10 g manji od sadržaja neprevrelog šećera.
poluslatko	Ako je sadržaj neprevrelog šećera veći od utvrđenih maksimalnih vrijednosti za izraz „polusuvo”, ali ne veći od 45 g/l.
slatko	Ako je sadržaj neprevrelog šećera veći od 45 g/l.

PRILOG 9

Simboli odnosno grafičke oznake za zaštićenu oznaku porijekla i zaštićenu geografsku oznaku vina iz Crne Gore



**OBRAZAC 1**

 <b>CRNA GORA</b> <b>MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE</b> <b>ŠUMARSTVA I VODOPRIVREDE</b> Rimski trg 46, 81000 Podgorica	<b>ZAHTEJ ZA OCJENU KVALITETA VINA</b>	Datum prijema: _____  Broj predmeta: _____
--	--	--

**PODACI O PROIZVOĐAČU VINA**

PODNOŠILAC ZAHTEJA (prema Vinogradarskom registru)	
SJEDIŠTE / ADRESA	
KONTAKT TELEFON	
REGISTARSKI BROJ IZ VINOGRADARSKOG REGISTRA	

**PODACI O PROIZVEDENOM VINU**

BROJ UZORKA	TRGOVAČKI NAZIV VINA	GODINA BERBE	ZAPREMINA FLAŠA (l)	KOLIČINA VINA (l)
1				
2				
3				
4				
5				

**PODACI O SIROVINI ZA PROIZVODNJU VINA**

ZA UZORAK BROJ	GROŽĐE IZ SOPSTVENE PROIZVODNJE		KUPLJENO GROŽĐE	
	Naziv sorte	Količina (kg)	Naziv sorte	Serijski broj pratećeg dokumenta*
1				
2				
3				
4				
5				

\*prateći dokument u transportu grožđa, šire, vina i drugih proizvoda od grožđa i vina



**OBRAZAC 2**

**PRIJAVA ZA POSTUPAK SERTIFIKACIJE GEOGRAFSKOG PORIJEKLA VINA**

Podnosilac zahtjeva (prema Vinogradarskom registru)	
Adresa	
E-mail/ kontakt tel.	
PIB/JMB	
Reg. br. gazdinstva i reg. br. iz Vinogradarskog reg	
Proizvod za koji se zahtijeva zaštićena oznaka (kategorija proizvoda, trgovački naziv, godina berbe)	
Količina proizvoda (godišnja proizvodnja u litrima)	
Naziv zaštićene oznake (ako je potrebno navesti i naziv manjeg geografskog područja - lokliteta)	
Dodatni tradicionalni izrazi uz oznaku (mlado vino, rezerva, arhivsko vino, vino od samotoka ili „samotok, kasna berba, probirna berba ili selekcija, odabrane bobice, suvarak, vino iz starog vinograda)	
Tradicionalni izrazi koji se odnose na metode proizvodnje, a koji će biti deklarirani (fermentisalo u drvenom sudu, odležalo u drvenom sudu, dozrijevalo u drvenom sudu, fermentacija u flaši,...)	
Primijenjeni enološki postupci (taksativno navesti sve enološke postupke i upotrijebljena enološka sredstva)	
Proizvod se nalazi (broj bačve ili inoxa, napunjen u pretpakovanju)	
Proizvod je pripremljen za fizičko-hemijsku analizu i senzornu ocjenu	

**Podaci o kupljenom grožđu upotrijebljenom za proizvodnju predmetnog proizvoda\***

Prodavac grožđa	Reg. br. iz Vinogr. registra	Subregion	Katast. opština	Površina katast. parcele (m <sup>2</sup> )	Ukupni prinos po parceli (kg)	Prinos po čokotu (kg)	(1*) Serijski br. pratećeg dokumenta	Sorta/e	Kuplje no grožđe (kg)



**Podaci o vinogradima u kojima se proizvodi grožđe za predmetni proizvod:**

Region	Subregion	Katast. opština	Br. katast. parcele	Povr. kat. parcele (m <sup>2</sup> )	Sorta/e	Broj čokota	Prosječni prinos po čokotu (kg)	Prosječni prinos po ha (kg)	Ukupni prinos po parceli (kg)
UKUPNA KOLIČINA GROŽĐA ZA PREDMETNI PROIZVOD (kg):									
(2*) UKUPNA KOLIČINA GROŽĐA ZA PREDMETNI PROIZVOD (kg):									
(2*) UKUPNA KOLIČINA GROŽĐA ZA PREDMETNI PROIZVOD (kg):									

(1\*) Uz Zahtjev dostaviti:

- Prateći dokument o transportu grožđa, šire, vina i drugih proizvoda od grožđa ; i
- Izjavu o berbi i obradi grožđa od prodavca.

(2\*) ako se za proizvodnju koristi više od jedne sorte grožđa, za svaku sortu upisuje se pojedinačno podatak o ukupnoj upotrijebljenoj količini (kg)

**IZJAVA:**

Potpisivanjem prijave za sertifikaciju garantujemo:

- tačnost podataka;
- da smo upoznati sa pravilima postupka sertifikacije;
- da ćemo uredno voditi Knjigu evidencije i da ćemo Ministarstvu, u zakonski propisanim rokovima, dostaviti obavezne izjave i i ostalu potrebnu dokumentaciju i informacije neophodne za proces sertifikacije;
- da ćemo poštovati navode iz Specifikacije proizvoda, zahtjeve relevantnih standarda i propisa

---

**Mjesto i datum**

---

**Potpis (i) pečat podnosioca zahtjeva**



Crna Gora  
Ministarstvo poljoprivrede,  
šumarstva i vodoprivrede

Adresa: Rimski trg 46,  
81000 Podgorica, Crna Gora  
tel: +382 20 234 105  
fax: +382 20 234 306  
[www.mpsv.gov.me](http://www.mpsv.gov.me)

### OBRAZAC 3

Podnosilac zahtjeva (prema Vinogradarskom registru):

Registarski broj iz Vinogr. registra:

Adresa:

Telefon:

E-mail:

PIB/JMB:

### ZAHTJEV ZA IZDAVANJE RJEŠENJA ZA STAVLJANJE U PROMET PROIZVODA OD GROŽĐA SA ZAŠTIĆENIM GEOGRAFSKIM PORIJEKLOM

Molim Ministarstvo da u skladu sa Zakonom o vinu („Službeni list CG, br. 41/16) i pratećim podzakonskim propisima, izda rješenje za stavljanje predmetnog proizvoda u promet.

Vrsta i tip proizvoda \_\_\_\_\_

Trgovački naziv proizvoda i godina berbe: \_\_\_\_\_

Geografsko porijeklo (PDO ili PGI): \_\_\_\_\_

Naziv oznake porijekla: \_\_\_\_\_

Naziv manjeg geografskog područja (opciono): \_\_\_\_\_

Broj Rješenja o sertifikaciji proizvoda: \_\_\_\_\_

Dodatni tradicionalni izrazi uz oznaku (mlado vino, rezerva, arhivsko vino, probirna berba ili selekcija, odabrane bobice, vino iz starog vinograda):  
\_\_\_\_\_

Tradicionalni izrazi koji se odnose na metode proizvodnje, a koji će biti deklarirani (fermentisalo u drvenom sudu, odležalo u drvenom sudu, dozrijevalo u drvenom sudu, fermentacija u flaši,..) \_\_\_\_\_

Količina vina koja je odobrena po Rješenju o sertifikaciji (lit.): \_\_\_\_\_

Ukupna količina vina za koju se zahtijeva rješenje za stavljanje u promet (lit.): \_\_\_\_\_

Proizvod će biti stavljen u promet u pakovanju:

\_\_\_\_\_ litara vina, u flaši zapremine \_\_\_\_\_ litara

\_\_\_\_\_ litara vina, u flaši zapremine \_\_\_\_\_ litara

\_\_\_\_\_ litara vina, u flaši zapremine \_\_\_\_\_ litara

Mjesto i datum

\_\_\_\_\_  
Potpis (i) pečat podnosioca zahtjeva