



СРБИЈА И ЦРНА ГОРА
МИНИСТАРСТВО ЗА УНУТРАШЊЕ ЕКОНОМСКЕ ОДНОСЕ
ЗАВОД ЗА ИНТЕЛЕКТУАЛНУ СВОЈИНУ

Број : Г-01/03-1

Датум : 16. септембар 2003. године

Београд

ММ

На основу чл. 8., 27. и 29. Закона о географским ознакама порекла (Службени лист СРЈ, бр. 15/95), Завод за интелектуалну својину доноси

РЕШЕЊЕ

УСТАНОВЉАВА СЕ географска ознака порекла "БИСЕРНО ОСТРВО, МУСКАТ КРОКАН" као **ОЗНАКА ПОРЕКЛА** за врхунско суво бело вино произведено од сорте грожђа "мускат крокан", које се узгаја на Бисерном Острву код Новог Бечеја, које припада Банатском виноградарском рејону, Северно-банатском виноградарском подрејону и Потиском виногорју, по технологији производње и карактеристикама идентичне онима које су наведене у "Елаборату за установљење географске ознаке порекла Бисерно Острво мускат крокан", са хармоничним, посебно израженим мускатним мирисом и укусом. Ова Ознака порекла ће бити уписана у Регистар географских ознака порекла под бројем 41.

ОБРАЗЛОЖЕЊЕ

"I.B.I.S." d.o.o. Предузеће за промет роба, из Београда, Светогорска 4/II, преко свог законског пуномоћника, директора Игора Симића, поднело је 17. марта 2003. године пријаву за установљење ознаке порекла "БИСЕРНО ОСТРВО, МУСКАТ КРОКАН" за врхунско бело вино произведено од сорте грожђа мускат крокан, које се узгаја на Бисерном Острву, која је у Заводу за интелектуалну својину заведена под бројем Г-01/03.

Увидом у пријаву број Г-01/03-елаборат о начину производње, утврђено је да производ који носи наведену ознаку порекла има следеће карактеристике : врхунско бело вино се производи од сорте грожђа мускат крокан, са ограниченог подручја Бисерног Острва, у максималној годишњој количини од 150.000 литара, уз поштовање свих агробиолошких, агротехничких и технолошких карактеристика у производњи вина наведених у елаборату. Поменути елаборатом и пријавом ознаке порекла је утврђено да редовну контролу квалитета и процеса производње грожђа намењеног за производњу вина са ознаком порекла "БИСЕРНО ОСТРВО, МУСКАТ КРОКАН", и производње вина од тог грожђа, у складу са законом, врши Министарство пољопривреде, шумарства и

водопривреде Републике Србије, које вршење стручних послова контроле може да повери ДП Енолошкој станици из Вршца, или Југоинспекту, из Београда.

У складу са напред наведеним Завод је утврдио да поднета пријава ознаке порекла испуњава законом прописане услове за установљење ознаке порекла, па је на основу чланова 8., 27. и 29. Закона о географским ознакама порекла (Службени лист СРЈ бр. 15/95) одлучено као у диспозитиву.

Ово решење је коначно и против њега се може покренути управни спор тужбом непосредно Суду србије и Црне Горе, у року од 30 дана од дана пријема овог решења.

Доставити:

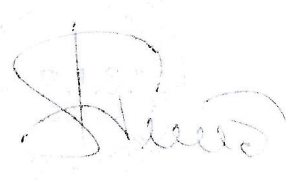
- Подносиоцу пријаве
- Писарници Завода



Помоћник директор

Бранка Тотић, дипл. правник

ЗАХТЕВ ЗА УСТАНОВЉЕЊЕ ГЕОГРАФСKE ОЗНАКЕ ПОРЕКЛА
(попуњити писаном машинном)

1. Фирма или назив, односно презиме и име и седиште, односно адреса подносиоца пријаве "I.B.I.S." d.o.o. Preduzeće za promet roba, Svetogorska 4/II Beograd									
2. Пуномоћник (име, односно назив и адреса): Simić Igor, direktor, Svetogorska 4/II, Beograd									
3. Географски назив који се штити географском ознаком порекла: Biserno ostrvo, Muskat "Krokan"									
4. Да ли се пријава подноси за: ознаку порекла ☒ географску ознаку ☐									
5. Врста производа која се обележава географском ознаком порекла: Vrhunsko suvo belo vino Muskat "Krokan" sa zaštićenim geografskim poreklom iz Banatskog rejonu, Severno-banatskog podrejonu i Potiskom vinogorju.									
6. Назив подручја или места из kog потиче производ који се обележава географском ознаком порекла: Biserno ostrvo kod Novog Bečeja, čiji se zasadi nalaze u Banatskom rejonu, Severno-banatskom podrejonu i Potiskom vinogorju									
7. Назначење производних својстава производа ако је у питању пријава ознаке порекла: Proizvodna svojstva proizvoda su opširnije prikazana i naznačena u elaboratu koji se nalazi u prilogu ovog zahteva									
8. Назначење органа који врши контролу производа ако је у питању пријава ознаке порекла: Enološka stanica Vršac, Jugoinspekt Beograd									
9. Плаћене таксе 2.500,00 динара	Потпис и печат: 								
ПОПУЊАВА ЗАВОД									
Прилози уз захтев: <table><tr><td>☒</td><td>подаци о географском подручју</td></tr><tr><td>☒</td><td>елaborат о начину производње, својствима и квалитету</td></tr><tr><td>☒</td><td>пуномоћје</td></tr><tr><td>☒</td><td>доказ о уплати таксе</td></tr></table>		☒	подаци о географском подручју	☒	елaborат о начину производње, својствима и квалитету	☒	пуномоћје	☒	доказ о уплати таксе
☒	подаци о географском подручју								
☒	елaborат о начину производње, својствима и квалитету								
☒	пуномоћје								
☒	доказ о уплати таксе								
									
Број пријаве географске ознаке порекла: Г - 01 / 03 Датум подношења: 03.12.2003									

**Elaborat za ustanovljenje
geografske oznake porekla
Biserno Ostrvo
Muskat »KROKAN«**

Proizvođač:

AD "Sokolac" – Novi Bečej

Vlasnik proizvodnje :

"I.B.I.S." d.o.o. - Beograd

*Ovaj elaborat je delo Igora Simića ,
direktora Preduzeća "I.B.I.S." iz
Beograda. Urađen je u toku 2003. godine.*

SADRŽAJ

Uvod		1
I – Geološki podaci		2
II – Klimatske karakteristike		2
III – Struktura pod vinogradima		4
IV – Tehnološke osobine sorte Muskat Krokan		5
4.1. Godišnja proizvodnja vina Muskat Krokan		6
4.1.1. Tabela pregled prinosa grožđa		6
V – Tehnika proizvodnje Vrhunskog suvog belog vina Muskat KROKAN		7
VI – Mišljenje Enološke stanice Vršac		8
6.1. Kopija stručnog mišljenja Enološke stanice Vršac		9
6.2. Kopija zapisnika Enološke stanice Vršac o obaveznom pregledu proizvodnje vina sa oznakom geografskog porekla....		10
6.3. Laboratorijski nalazi Enološke stanice Vršac		11
VII – Sadržina i obim prava korišćenja geografske oznake porekla		13
VIII – Prostorni plan opštine Novi Bečej		
IX – Pregledni plan Bisernog Ostrva		

U V O D

Pisanih podataka o istorijatu vinogradarstva u ovom vinogorju nema. Prema sećanju starih ljudi prava masovnjia podizanja vinograda datiraju od početka ovog stoleća.

Prvi vinogradi posađeni na Bisernom ostrvu datiraju još iz 1905. godine. Zasadio ih veleposednik Rohonci Gedeon. Iste godine je izvršeno pregrađivanje meandra reke Tise, i tom prilikom je nastala Mrtva Tisa. Pored Mrtve Tise, posađeni su vinogradi, koja nakon pregrađivanja više nije plavila. Na tom području je sađeno više sorti vina. Vinograd sa sortom Muskat Krokan je posađen prvi put na ovom području 1912. godine. Uporedo sa podizanjem vinograda, gradi se i podrum.

Vinogradi se nalaze u Banatsko-potiskom vinogorju, koje ulazi u sastav Severno-banatskog podrejona a Banatskog rejona. Ukupna površina vinograda za proizvodnju kvalitetnih vina sa geografskim poreklom iznosi 36,04 ha.

Ovaj potes se proteže u pravcu od severoistoka ka jugozapadu. Približna nadmorska visina je 80 m. Zemljište je pretežno ravno. Po obodu postepeno pada da bi ga od Mrtve Tise odvojio uzan pojas trske. Delovi potesa neposredno pored obale pri visokom vodostaju Tise trpe uticaj podzemnih voda, tako da su manje površine, a na njima loza najviše strada još i od niskih temperatura.

I - Geološki podaci

Zemljište je aluvijalnog tipa na koje se nastavlja ritska crnica. Po mehaničkom sastavu u sloju do 60 cm je pskoviti aluvijum sa oko 70% peska. Visok procenat peska uslovljava da je ono rastresitije, ima povoljan vodni i vazdušni režim i korenov sistem se jače razvija i dublje prodire. Ovo je dobar supstrat za gajenje vinograda.

II - Klimatske karakteristike

Na Bisernom Ostrvu ne postoji meteorološka stanica. Podaci uneti u tabelu dole, uzeti su iz meteorološke stanice u Bečeju i reprezentuju klimatske uslove na Bisernom Ostrvu.

POKAZATELJI	GODIŠNJE	U VEGETACIJI
Sred.god.temp.vazduha	10,9	17,1
Apsolutno min. temper.	- 28,1	-
Relativ.vlaž. vazduha	78	74
Suma padavina mm	623	373
Trajanje sunč. Sjaja	2.127	1.690

Najhladniji mesec u godini je januar, a najtopliji juli pa avgust. Minimalne i maksimalne temperature u proseku ne ugrožavaju normalni život vinove loze. Međutim apsolutne minimalne temperature su u ovom području kritične za prezimljavanje vinove loze. U januaru je zabeležena minimalna temperature od -28,1 stepen C, koja prouzrokuje vrlo ozbiljne štete na svim nadzemnim delovima loze i faktički ceo sistem uzgoja.

U vegetacionom periodu računato od aprila do oktobra padne oko 60% od ukupne sume godišnjih padavina. To se može smatrati veoma povoljnim , jer u ovo doba godine loza ima najveće potrebe za vodom , a i najveći su gubici usled isparavanja.

Zbog nedovoljnog osunčavanja u ovom vinogorju treba gajiti kvalitetne sorte I,II a u manjoj meri III epohe sazrevanja.

Preovlađuju severo-zapadni vetrovi koji imaju umerenu jačinu , tako da ne prave smetnje vinovoj lozi. olujni vetrovi su vrlo retki.

Područje vinogorja nije mnogo gradobitno i grad nije limitirajući faktor za proizvodnju kvalitetnih sorti grožđa. Relativna vlažnost vazduha je visoka , što u periodu sazrevanja grožđa pogoduje razvoju sive truleži.

Klimatski uslovi Banatsko-potiskog vinogorja omogućuju uspešno gajenje sorti za dobijanje kvalitetnih i vrhunskih vina.

Obzirom na ravnu ekspoziciju , povećane su opasnosti od izmrzavanja, pa gajene sorte moraju se odlikovati visokom otpornošću prema niskim temperaturama. Pored ovoga prvenstvo treba davati sortama otpornim prema sivoj truleži grožđa , kao i sortama koje nešto ranije sazrevaju.

III – Struktura pod vinogradima

Ukupna površina za vinogradarsku proizvodnju kvalitetnih vina sa geografskim poreklom iznosi 36,04 ha.

Tabela 1. Struktura vinograda

Sorta	Ukupno ha
Muskat Krokan	14,50
Rajnski Rizling	7,70
Talijanski Rizling	11,00
Liza	2,00
Petra	0,60
Muskat Hamburg	0,24
Ukupna površina :	36,04 ha

IV- Tehnološke osobine sorte Muskat Krokan

Sinonimi na ruskom : Muskat Vengerskij , a kod nas : Mirisavka , Vanilijevka , mađarski muskat i dr.

Poreklo: Potiče iz Alžira , a preko Mađarske je donet na B. Ostrvo

Rasprostranjenost: Gaji se na Bisernom Ostrvu na reci Tisi.

Važnije botaničke fiziološke karakteristike: Čokot je srednje bujan. Cvet funkcionalno hermafroditan. Oplođnja redovna i normalna. Bobice su srednje veličine , okruglastog oblika sa pokožicom srednje debljine , žuto zelene boje. Grozd je srednje veličine , najčešće valjkastog kupastog oblika. Masa grozda varira od 120 do 150 gr.

Važnije agrobiološke karakteristike : Srednja prinosna sorta. Prinos grožđa varira od 10-12 t/ha. Rezidba je mešovita , a lukovi se orezuju na 8 okaca.

Najprikladniji uzgojni oblici su kardunice. Najpogodija su rastresita , propusna i toplija zemljišta , a naročito aluvijalna , peskovita zemljišta. Prema plamenjači i ordijumu srednje osetljiva a prema sivoj plesni veoma osetljiva. Prema niskim temperaturama srednje otporna . Okca izmrzavaju na -18 do -20 stepeni C.

Od loznih podloga preporučuje se Berlandierix Riparia , Kober 5 BB . Grožđe sazreva u prvoj epohi.

Važnije tehnološke i organoleptičke karakteristike : šira sadrži 20-22% šećera i ukupnih kiselina 5-7%. U fazi suvarka koncentracija šećera kreće se i do 26%. Sadržaj alkohola u vinu kreće se od 12-14%. Preporučena sorta za vrhunska vina. Vino je pitko , harmonično , sa prijatnim muskatnim mirisom i ukusom.

Privredni značaj sorte: sorta je lokalnog značaja .Nema perspektivu da se širi , pre svega zbog izuzetno velike osetljivosti na sivu plesan i na niske temperature , van lokaliteta Bisernog Ostrva , gde će ostati kao lokalni specijalitet.

4.1. Godišnja proizvodnja vina *Muskat Krokan*

Godišnji prinos varira u zavisnosti od godine do godine ,a u zavisnosti od vremenskih prilika.

Maksimalna godišnja proizvodnja je 150.000 litara.

4.1.1. Tabelarni pregled prinosa grožđa

Godina	prinos t/h	% šećera	ukup.kiseline g/l
1994	6,70	18,10	8,2
1995	7,60	18,90	7,4
1996	5,45	18,40	7,1
1997	7,80	19,10	7,2
1998	9,74	18,30	7,9

V – Tehnika proizvodnje Vrhunskog suvog belog vina Muskat “KROKAN”

Proizvodnja grožđa , kao i dalja proizvodnja vrhunskog suvog belog vina Muskat “Krokan” se obavlja prema elaboratu za proizvodnju vina sa geografskim poreklom.

Grožđe se preradjuje na muljači sa valjcima bez odvajanja peteljki. Kljuk se pomoću pumpe transportuje na ocedivače. U proizvodnji vrhunskih vina koristi se isključivo samotok izdvojen gravitacionim ocedivačem.

Proizvedena šira sumporiše se sa 10 gr. vinobrana po hektolitru. Taloženje grubih čestica iz šire obavlja se bentonitom , dozom od 30 gr/hl u cisternama zapremine 5.000 litara, a posle 24 časa šira se dekantira i prebacuje u sudove za fermentaciju. U fermentaciji šire koristi se suvi selekcionisani vinski kvasac , s tim što se pre upotrebe rehidriraju i dodaju širi u dozi od 20 gr/hl. Posle burnog vrenja , vino se skida sa taloga uz blago doziranje SO-2 i smešta se u cisterne za tišu fermentaciju , posle čijeg završetka se obavlja pretakanje.

Hladna stabilizacija vrhunskog vina se vrši prirodnim putem – zimi , vino se izlaže niskim temperaturama u cisternama na otvorenom prostoru.

VI – Mišljenje Enološke Stanice Vršac

Na osnovu Rešenja Ministarstva poljoprivrede , šumarstva i vodoprivrede RS , broj 320-05-89/2000-04 od 26.05.2000. godine za vršenje obaveznih pregleda u proizvodnji grožđa vina sa oznakom geografskog porekla , DP “Enološka stanica “ sproveda je postupke u vršenju obaveznih pregleda u proizvodnji grožđa i vina , izvršila hemijske analize vina , a stručna komisija obavila je ocenjivanje organoleptičkih svojstava vina , i na osnovu toga DP “Enološka stanica“ Vršac je dala svoje stručno mišljenje u vezi vina Muskat “Krokan”.

Vino MUSKAT KROKAN je smešteno u drvenim sudovima , vrhunsko suvo belo vino , proizvedeno od grožđa sorte Muskat Krokan (100 %) iz Banatskog rejona, Severno-banatskog podrejona i Potiskog vinogorja , čija je ispravnost potvrđena hemijskom analizom , a ocenjeno je prosečnom ocenom 18,59 od strane Stručne komisije za ocenjivanje organoleptičkih svojstava vina dana 31.05.2001. godine. Ispunjava sve uslove predviđene Zakonom o vinu i rakiji i Pravilnikom o kvalitetu vina , pa se na osnovu toga može staviti u promet kao VRHUNSKO SUVO BELO VINO sa oznakom geografskog porekla.

Prilozi:

- kopija stručnog mišljenja Enološke stanice Vršac
- kopija zapisnika Enološke stanice Vršac o obaveznom pregledu proizvodnje vina sa oznakom geografskog porekla
- Laboratorijski nalazi Enološke stanice Vršac

DP "ENOLOŠKA STANICA"
V R Š A C
Ul. Heroja Pinkija br. 49
Tel./fax 013/812-792
Del. br. 03 - 1401
Datum : 31. 05. 2001.

6.1.

Na osnovu Rešenja Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede RS, broj 320-05-89/2000-04 od 26.05.2000.godine za vršenje obaveznih pregleda u proizvodnji grožđa i vina sa oznakom geografskog porekla roda 2000.godine u AD "SOKOLAC" u Novom Bečeju, DP "Enološka stanica" sprovela je postupke u vršenju obaveznih pregleda u proizvodnji grožđa i vina, izvršila hemijske analize vina, a Stručna komisija obavila je ocenjivanje organoleptičkih svojstava vina, pa na osnovu svega dajemo sledeće:

STRUČNO MIŠLJENJE

AD "SOKOLAC", Novi Bečej proizveo je sledeće količine vina od grožđa roda 2000.godine:

NAZIV VINA	kategorija	količina u litrima	prosečna ocena
I. Muskat krokan	vrhunsko suvo belo vino	94.510	18,59

Mišljenja smo da :

I. MUSKAT KROKAN, smešten u drvenim sudovima, vrhunsko suvo belo vino, proizvedeno od grožđa sorte Muskat krokan (100%), roda 2000.godine iz Banatskog rejonu, Severno-banatskog podrejonu i Potiskog vinogorja, čija ispravnost je potvrđena hemijskom analizom, a ocenjeno prosečnom ocenom 18,59 od strane Stručne komisije za ocenjivanje organoleptičkih svojstava vina dana 31.05.2001.godine, ispunjava sve uslove predviđene Zakonom o vinu i rakiji i Pravilnikom o kvalitetu vina, pa se na osnovu toga, navedena količina od 94.510 litara, može staviti u promet kao VRHUNSKO SUVO BELO VINO sa oznakom geografskog porekla.

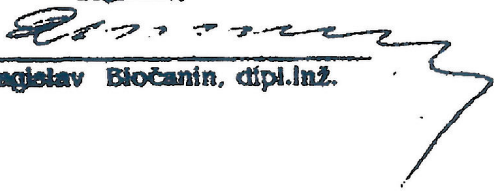
Postupak je sproveden u skladu sa Elaboratom o zaštiti geografskog porekla vina, broj 320-05-90/2000-04 od 10.05.2000.godine.

Prilozi :

- Zapisnik o obaveznom pregledu u proizvodnji grožđa,
- Zapisnik o obaveznom pregledu u proizvodnji vina,
- Zapisnik o uzorkovanju vina,
- Laboratorijski nalazi,
- Zapisnik o organoleptičkom ocenjivanju svojstava vina.



Direktor,


Dragoslav Biočanin, dipl.inž.

DP "ENOLOŠKA STANICA"
VRŠAC
Ul. Heroja Pinkija br. 49
Tel./fax 013/812-792
Del. br. 03 - 1401
Datum : 31.05.2001.

6.2.

Z A P I S N I K

O OBAVEZNOM PREGLEDU U PROIZVODNJI VINA SA OZNAKOM GEOGRAFSKOG POREKLA RODA 2000.GODINE U AD "SOKOLAC" - NOVI BEČEJ

U toku berbe i prerade grožđa roda 2000.godine, ovlašćeni radnik DP "Enološka stanica" iz Vršca, Vladimir Atić, dipl.inž, uz stalno prisustvo ovlašćenog radnika proizvođača AD "SOKOLAC" iz Novog Bečejja, Parkaš Zoltana, u više navrata vršili su obavezne preglede u preradi grožđa i proizvodnji vina. Prerada grožđa, radi proizvodnje vina, izvršena je u skladu sa Elaboratom.

U proizvodnji vrhunskih vina, shodno propisima, nije vršeno doslađivanje šire.
U sledećoj tabeli dajemo parametre šire.

Red. br.	Sorta	kvalitet vina	% šećera	Titr.kis. g/lit
1.	Muskat krokan	vrhunsko suvo belo vino	21,0	5,0

Grožđe je prerađeno na muljači sa valjcima bez odvajanja peteljki. Kifuk se pomoću pumpe transportuje na ocedivače. U proizvodnji vrhunskih vina koristi se isključivo samotok izdvojen gravitacionim ocedivanjem.

Proizvedena šira sumporisana je sa 10 gr vinobrana po hektolitru. Talozenje grubih čestica iz šire obavlja se bentonitom, dozom od 30 gr/hl u cisternama zapremine 5.000 lit, a posle 24 časa šira se dekantira i prebacuje u sudove za fermentaciju. U fermentaciji šire koristi se suvi selekcionisani vinski kvasac, s tim što se pre upotrebe rehidriraju i dodaju širi u dozi od 20 gr/hl. Posle burnog vrenja, vino se skida sa taloga uz blago doziranje SO₂ i smešta se u cisterne za tišu fermentaciju, posle čijeg završetka se obavlja pretakanje.

Hladna stabilizacija vrhunskog vina vrši se prirodnim putem - zimi, vino se izlaže niskim temperaturama u cisternama na otvorenom prostoru.

Celokupna tehnologija prerade grožđa i nege vina sprovedena je u skladu sa Elaboratom.

Prilog :

- Pregled prinosa sorte MUSKAT KROKAN i količine prerađenog grožđa
- Površina 14,5 hektara
- Prinos po hektaru 10.863 kg
- Ukupna količina obranog grožđa 157.515 kg
- Randman prerade 60 %
- Proizvedena količina vina 94.510 litara

Vina proizvedena od ostalih sorti grožđa proizvođač nije prijavio za zaštitu.

Ovlašćeno iz

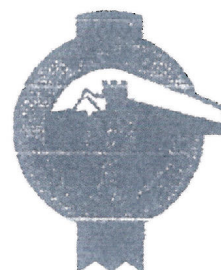
Zoltan Parkaš




Za DP "Enološka stanica"

Vladimir Atić, dipl.inž.

63.



D.P. za kontrolu poljoprivredno prehrambenih proizvoda

ENOLOŠKA STANICA

26300 Vršac

Heroja Pinkija br. 49

Tel./Fax: (013) 812-792, 821-600

Žiro-račun:

46800-601-3-1445

Datum stampe: 06.06.01.

Strana 1 od 1

Izveštaj o ispitivanju anal. br. 327

Podnosioc zahteva:

IBIS, Beograd, TOPLIČIN VENAC 4/4

Delovodni broj: 03-1349

Broj zahteva:

Datum zahteva: 25.05.01

Datum prijema: 25.05.01

Broj računa: /

Predmet analize:

VINO MUSKAT KROKAN

Zatečena količina: /

Pakovanje: orig.punj.

Vlasnik: "IBIS", Beograd

Vrsta prevoza

Fizičko-hemijska analiza**Organoleptičko ispitivanje:**

Vino je bistro, žućkasto-zelenkaste boje, vinskeg mirisa i ukusa.

Parametri kvaliteta:

Relativna gustina na 20/20 C

Stvarni alkohol

Ukupni alkohol

Ukupni ekstrakt

Sadržaj redukjućeg šećera

Ekstrakt bez šećera

Titraciona kiselost (izražena na vinsku kiselinu)

Isparljiva kiselina (korigovana na SO₂) izraž.na sirćet.kis.Sadržaj ukupnog SO₂

Dihukozid malvidol

Aktivna kiselost (pH vrednost)

Polifenolne materije (izražene kao galna kiselina)

Sadržaj pepela

Proba na kalijum-fero-cijanid

Stručno mišljenje:

	0,9928
vol %	12,10
vol %	12,15
g/l	22,5
g/l	1,98
g/l	21,57
g/l	4,88
g/l	0,66
mg/l	156,0
mg/l	0,0
	3,65
g/l	0,262
g/l	2,261
	negativ.



Izveštaj o ispitivanju anal. br. 327

Podnosioc zahteva:
IBIS, Beograd, TOPLIČIN VENAC 4/4

Delovodni broj: 03-1349
Broj zahteva:
Datum zahteva: 25.05.01
Datum prijema: 25.05.01
Broj računa: /

Na osnovu organoleptičkih osobina i analitičkih podataka utvrđeno je da predmetni uzorak ODGOVARA Pravilniku o kvalitetu i drugim zahtevima za vino. . . (*S.L.S.R.J.* broj 54/99).

ZA Glavni inženjer analitičar:

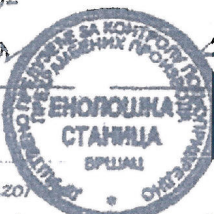
Šef odeljenja za fizičko-
hemijsko ispitivanje:

Direktor:

M. Koprivica

V. Atić, dipl. ing. spec.
mikrobioloških procesa

M. Rankov
M. Rankov, dipl. ing.



Bločanin
Bločanin, dipl. ing.

IZJAVA I: Rezultati ispitivanja se odnose samo na ispitivani uzorak.

IZJAVA II: Ovaj izveštaj se ne sme umnožavati, izuzev u celini, bez pismene saglasnosti laboratorije.

VII – Sadržina i obim prava korišćenja geografske oznake porekla

Geografska oznaka porekla je pravo kojim se štite oznake porekla i geografske oznake kojima se obeležavaju proizvodi koje fizička ili pravna lica proizvode na određenom geografskom području.

Geografsku oznaku porekla mogu koristiti samo lica koja su kao ovlašćeni korisnici te geografske oznake porekla upisana u odgovarajući registar.

Ovlašćeni korisnik geografske oznake porekla ima pravo da koristi geografsku oznaku porekla za obeležavanje proizvoda na koji se ta oznaka odnosi, što obuhvata i upotrebu geografske oznake porekla na sredstvima za pakovanje, katalogima, prospektima, oglasima i drugim oblicima ponuda, uputstvima, fakturama, korespondenciji i drugim oblicima poslovne dokumentacije, kao i uvoz i izvoz proizvoda sa tom geografskom oznakom porekla.

Geografski naziv zaštićen geografskom oznakom porekla isključuje pravo lica koja nisu upisana kao ovlašćeni korisnici geografske oznake porekla da taj geografski naziv, njegove transkripcije ili transliteracije, ispisane ma kojim tipom slova, u ma kojoj boji ili izražene na bilo koji drugi način koriste za obeležavanje bilo kojih proizvoda, čak i ako se tom geografskom nazivu dodaju reči "tip", "način", "po postupku" i sl.

Ovlašćeni korisnik geografske oznake porekla ima pravo da svim licima koja nisu upisana kao ovlašćeni korisnici zabrani korišćenje geografskog naziva zaštićenog određenom geografskom oznakom porekla, čak i ako taj geografski naziv predstavlja njegovo ime, deo firme ili ranije registrovani žig.

Geografska oznaka porekla ne može biti predmet ugovora o prenosu prava, licenci, zalogi, franšizi i sl.

Ako je geografska oznaka porekla predmet prijavljenog ili registrovanog žiga, takav žig ne može da se prenosi, ustupa, daje u zalogu i sl.

Trajanje geografske oznake porekla nije ograničeno.

Lice koje povredi geografsku oznaku porekla odgovara za štetu po opštim pravilima o naknadi štete. Ako je šteta prouzrokovana namerno, naknada imovinske štete može se zahtevati do trostrukog iznosa stvarne štete i izmakle koristi.

[illegible]

БИСЕРНО ОСТРВО

БИСЕРНО

И С А

W.F.T.B. 1

CC-PBO 22716 106

114

[illegible]

PLANTAS VIOBADA

[illegible]

2014 RELEASE UNDER E.O. 14176

GRADY, BEN 083321

FIGURE 3

SUMME

