



РЕПУБЛИКА СРБИЈА
ЗАВОД ЗА ИНТЕЛКТУАЛНУ СВОЈИНУ

Број: 15754 Г-08/07/3

Датум: 20.02.2008. године

4-2/1 ЗД

Завод за интелектуалну својину, на основу надлежности из члана 39. Закона о министарствима («Службени гласник Републике Србије» бр. 43/2007), решења о преносу овлашћења бр. 4/591 од 09.10.2007. године и чл. 8., 21., 22. и 25. Закона о ознакама географског порекла («Службени лист СЦГ» бр. 20/2006), члана 192. ст.1. Закона о општем управном поступку («Службени лист СРЈ» бр. 33/97 и 31/2001) и Тар. број 81. Закона о административним таксама («Службени лист СРЈ», бр. 81/94, 61/95, 63/96, 29/97, 12/98, 59/98, 44/99, 73/2000, 21/2001 и 71/2001), решавајући у поступку регистрације имена порекла на основу пријаве бр. 15754 Г-08/07 од 25.12.2007. године "КАРЛОВАЧКИ РИЗЛИНГ", коју је поднела фирма "НАВИП Фрушкагорац", Д.О.О. Карловачки пут 1, 21131 Петроварадин, доноси

РЕШЕЊЕ

РЕГИСТРУЈЕ СЕ ознака географског порекла **"КАРЛОВАЧКИ РИЗЛИНГ"** као **ИМЕ ПОРЕКЛА** за производ – квалитетно суво бело вино, зелено-жути боје, кристалне бистрине, пријатног воћног мириза, израженог букеа, свежег на укусу, произведеног купажирањем од 85% основне сорте ризлинг италијански и 15% жупљанке или других сорти исте или више квалитетне групе (совињон, траминац) из Сремског рејона, Фрушкогорског виногорја а по поступку производње и карактеристикама идентичним онима које су наведене у **"ЕЛАБОРАТУ О НАЧИНУ ПРОИЗВОДЊЕ И СПЕЦИФИЧНИМ КАРАКТЕРИСТИКАМА ПРОИЗВОДА КАРЛОВАЧКИ РИЗЛИНГ КВАЛИТЕНО БЕЛО СУВО ВИНО СА ГЕОГРАФСКИМ ПОРЕКЛОМ ФРУШКОГОРСКОГ ВИНОГОРЈА"**.

Ово име порекла биће уписано у Регистар географских ознака порекла под бројем 49.

О бразложење

Фирма "НАВИП Фрушкагорац", Д.О.О. Карловачки пут 1, 21131 Петроварадин поднеском бр. 15754 Г-08/07 од 25.12.2007. године поднела је пријаву за регистрање имена порекла са доказом о плаћеној такси и затражила да се у Регистар географских ознака порекла упише име порекла "КАРЛОВАЧКИ РИЗЛИНГ".

Увидом у поднету пријаву бр. 15754 Г-08/07 од 25.12.2007. за регистрање имена порекла - **"ЕЛАБОРАТ О НАЧИНУ ПРОИЗВОДЊЕ И СПЕЦИФИЧНИМ КАРАКТЕРИСТИКАМА ПРОИЗВОДА КАРЛОВАЧКИ РИЗЛИНГ КВАЛИТЕНО БЕЛО СУВО ВИНО СА ГЕОГРАФСКИМ ПОРЕКЛОМ ФРУШКОГОРСКОГ ВИНОГОРЈА"** утврђено је да производ који носи наведено име порекла има следеће карактеристике: бело вино се производи од 85% винске сорте грожђа ризлинг италијански и 15% сорте грожђа жупљанка или других сорти исте или више квалитетне групе (совињон, траминац) из Сремског рејона, Фрушкогорског виногорја, уз поштовање свих агротехнолошких, агротехничких, технолошких и карактеристика контроле квалитета у производњи грожђа и вина, које су описане у **"ЕЛАБОРАТУ О НАЧИНУ ПРОИЗВОДЊЕ**

И СПЕЦИФИЧНИМ КАРАКТЕРИСТИКАМА ПРОИЗВОДА КАРЛОВАЧКИ РИЗЛИНГ КВАЛИТЕНО БЕЛО СУВО ВИНО СА ГЕОГРАФСКИМ ПОРЕКЛОМ ФРУШКОГОРСКОГ ВИНОГОРЈА”

Поменутим елаборатом и пријавом имена порекла је утврђено да контролу процеса производње грожђа намењеног за производњу вина и утврђивање квалитета вина обавља Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије. Стручне послове контроле Министарство је поверило "Пољопривредној станици" Нови Сад, односно Друштвеним предузећу "Енолошка станица Вршац". Органолептичка својства вина утврђује Дегустациона комисија коју образује Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије.

Завод је утврдио да је пријава Г-08/07 уредна у смислу чл. 21. ст. 1. Закона о ознакама географског порекла. Чланом 22. истог Закона, прописано је да је Завод дужан да прибави мишљење од надлежног органа о испуњености услова за регистровање имена порекла. Завод је доставио дана 25.12.2007. године под бројем Г-08/07/1, Министарству пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије као надлежном државном органу "ЕЛАБОРАТ О НАЧИНУ ПРОИЗВОДЊЕ И СПЕЦИФИЧНИМ КАРАКТЕРИСТИКАМА ПРОИЗВОДА КАРЛОВАЧКИ РИЗЛИНГ КВАЛИТЕНО БЕЛО СУВО ВИНО СА ГЕОГРАФСКИМ ПОРЕКЛОМ ФРУШКОГОРСКОГ ВИНОГОРЈА" ради прибављања мишљења о испуњености услова за регистровање имена порекла.

Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије својим дописом бр. 320-05-625/2008-08 од 07.02.2008. године који је примљен дана 07.02.2008. године и заведен у Заводу под бројем 817/08 Г-08/07/1, обавестило је Завод да је достављени елаборат размотрен и да на исти нема примедби.

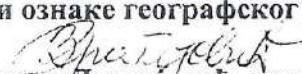
На основу предходно изложеног, одлучено је као у диспозитиву.

Такса за ово решење плаћена је у износу од 2500,00 динара по Тарифном броју 81. Закона о савезним административним таксама.

Поука о правном леку:

Ово решење је коначно. Против овог решења може се покренути управни спор непосредно пред Врховним судом Србије у року од 30 дана од дана пријема.

Руководилац групе за дизајн
и ознаке географског порекла


Зоран Драгајевић, дипл.правник

Доставити:

- Подносиоцу пријаве,
- "НАВИП Фрушкогорац", Д.О.О.
- Карловачки пут 1, 21131 Петроварадин
- Писарници Завода

Адреса: Кнегиње Љубице бр.5, 11000 Београд, Телефон: 2025-957, факс: 311-23-77

E-mail: yupat@yupat.sv.gov.yu

www.yupat.sv.gov.yu

**NAVIP A.D. BEOGRAD ZEMUN
NAVIP – FRUŠKOGORAC D.O.O.
PETROVARADIN**

E L A B O R A T

**O NAČINU PROIZVODNJE I SPECIFIČNIM
KARAKTERISTIKAMA PROIZVODA KARLOVAČKI
RIZLING KVALITETNO BELO SUVO VINO SA
GEOGRAFSKIM POREKLOM FRUŠKOGORSKOG
VINOGORJA**

PETROVARADIN, 2007.

NAVIP a.d. Beograd Zemun
NAVIP – FRUŠKOGORAC d.o.o.
Petrovaradin
Karlovački put 1

ELABORAT

O NAČINU PROIZVODNJE I SPECIFIČnim KARAKTERISTIKAMA PROIZVODA KARLOVAČKI RIZLING KVALITETNO BELO SUVO VINO SA GEOGRAFSKIM POREKLOM FRUŠKOGORSKOG VINOGORJA

IZRADILI:

1. RATKA BOSANČIĆ, dipl.ing.poljoprivrede
2. MIRJANA POPOV, dipl. ing. tehnologije
3. PAPAK MILENA, dipl. pravnik

Petrovaradin
2007.godine

SADRŽAJ

SADRŽAJ	2
1. GEOGRAFSKO POREKLO KARLOVAČKOG RIZLINGA	4
1.1 Istorijat razvoja vinograda u rejonu	4
1.2 Podaci o geografskom području sa kojeg potiče Karlovački rizling	5
1.3 Administrativne granice područja sa kojeg potiče Karlovački rizling.....	7
2. GEOGRAFSKI FAKTORI	10
2.1 Zemljiste.....	10
2.2 Prirodni uslovi.....	10
2.2.1 Klimatske karakteristike	10
2.2.2 Toplotni uslovi.....	10
2.2.3 Srednje godišnje i mesečne temperature vazduha	11
2.2.4 Suma aktivnih temperatura	11
2.2.5 Suma efektnih temperatura	11
2.2.6 Dužina bezmrznog perioda.....	12
2.2.7 Apsolutno maksimalne temperature vazduha.....	12
2.2.8 Apsolutno minimalne temperature vazduha.....	12
2.2.9 Učestalost godina sa zimskim mrazevima.....	13
2.2.10 Padavine.....	13
2.2.11 Apsolutni dnevni maksimum padavina.....	13
2.2.12 Relativna vlažnost vazduha	14
2.2.13 Gradobitnost	14
2.2.14 Vetar	14
2.3 Meteorološki podaci za period 1995 – 2005.god.....	14
3. LJUDSKI FAKTOR	16
3.1 Tradicija.....	16
3.2 Grožđe	21
3.2.1 Osnovna zrela rezidba.....	21
3.2.2 Remont naslona	21
3.2.3 Izvlačenje orezane vinove loze	22
3.2.4 Vezivanje stabla	22
3.2.5 Obrada zemljista.....	22
3.2.6 Zaštita vinove loze	22
3.2.7 Obrada zemljista.....	22
3.2.8 Lečenje (plevljenje, proređivanje) lastara	22
3.2.9 Obrada zemljista.....	22
3.2.10 Zaštita vinove loze	23
3.2.11 Prekraćivanje zelenih lastara	23
3.2.12 Zaštita vinove loze	23
3.2.13 Obrada zemljista	23
3.2.14 Prekraćivanje zelenih lastara	23
3.2.15 Zaštita vinove loze	23
3.2.16 Obrada zemljista	23
3.2.17 Zaštita vinove loze	23
3.2.18 Obrada zemljista	24
3.2.19 Berba grožđa	24
3.2.20 Obrada zemljista	24
3.3 Sorte grožđa za proizvodnju vina Karlovački rizling	24
3.3.1 Rizling Italijanski	24

3.3.2 Župljanka	25
3.3.3 Traminer	25
3.3.4 Suvignon (Sovinjon)	26
3.4 Vino	27
3.5 Dijagrami proizvodnje i finalizacije vina	29
3.5.1 Dijagram proizvodnje vina	30
3.5.2 Dijagram toka finalizacije vina	34
3.6 Opis i kategorija vina Karlovački rizling	36
4. PODNOSILAC ZAHTEVA	37
5. KONTROLA PROCESA PRIZVONJE VINA	41
6. NAČIN OBELEŽAVANJA PROIZVODA	63
7. PRAVILNIK - ODREDBE O TOME KO I POD KOJIM USLOVMA IMA PRAVO DA KORISTI IME POREKLA	65
8. PRAVILNIK – ODREDBE O PRAVIMA I OBAVEZAMA OVLAŠĆENOG KORISNIKA IMENA POREKLA KARLOVAČKI RIZLING KVALITETNO BELO SUVO VINO SA GEOGRAFSKIM POREKLOM	66
9. PODACI ODREĐENI DRUGIM PROPISIMA KOJIMA SE REGULIŠE KVALITET PROIZVODA	67
10. REPUTACIJA PROIZVODA KARLOVAČKI RIZLING	68

1. GEOGRAFSKO POREKLO KARLOVAČKOG RIZLINGA

1.1 Istorijat razvoja vinograda u rejonu

Vrlo je verovatno da se u Fruškoj Gori vinogradarilo još u staroj eri. Dokaz za to su ovde nađene posude, iz bronzanog i iz gvozdenog doba, a za koje se može pretpostaviti da se iz njih pilo vino. Međutim, početak vinogradarenja u pravom smislu reči, u ovom kraju vezan je za cara Probusa i 276.godinu naše ere. Prepostavlja se da je razlog zašto su cara Proba ubili vojnici taj što ih je terao da rade teške poslove u vinogradima.

Vinogradarstvo je bilo naročito razvijeno u manastirima. Zaharije Ofelin 1783.godine piše da su naša najbolja vina manastirska i nadasve karlovačko, a od karlovačkih da je najčuvenije crno i šiler i da su najbolja vina stara od 3 – 4 godine.

Fruškogorska vina su i tada bila dobra, a karlovačka i manastirska stvarno najbolja, jer je ovde bilo dobrih, dubokih podruma, najčešće laguma, pa je i nega vina bilo najbolja.

Fruškogorsko vino je ušlo i u literaturu i kroz istoriju je imalo svoje padove i uspone do današnjeg dana.

Nijedan poljoprivredni proizvod ne zahteva takvu disciplinu planiranja, organizovanja i kontrolu proizvodnje u pogledu kvaliteta, cena i potrošnje kakvu zahteva vino. Zbog toga je u svim zemljama koje proizvode vino problem vina neprestano na dnevnom redu i on je regulisan mnogim zakonodavnim propisima među kojima spada i Propis o zaštiti porekla vina.

Prvi međunarodni dogovor o ovoj materiji, posebno o zaštiti porekla vina donesen je 30. oktobra 1958.godine u Lisabonu, Portugalija, u okviru O.P.I.V-a. U članu 2. ovog dogovora stoji:

„Pod zaštitom porekla podrazumjava se, geografska oznaka jedne zemlje, jedne regije ili lokaliteta koji služe da označe izvorno poreklo određenog proizvoda čiji je kvalitet, odnosno karakteristika produkt isključivo geografske sredine, uključujući tu prirodne i ljudske faktore. Područje porekla je ono u kojem je smeštena regija ili lokalitet čije ime nosi zaštita porekla i proizvoda.“

Za zaštitu vina sa geografskim poreklom kod nas kao osnov služi Rejonizacija vinograda Vojvodine u kojoj su detaljno razrađene metodike o zaštiti i kontroli vrhunskih, kvalitetnih i stonih vina sa geografskim poreklom. Zaštićeno poreklo vina

predstavlja osnovni parametar kvaliteta koje je obeleženo kupom brojnih faktora koji utiču na kvalitetne razlike kod istih sorti i jednakoj proizvodnoj tehnici.

Poreklo nam daje jedinstvenost i individualnost svakog vina i svakog proizvodnog godišta. Sve ostalo je stvar i zadatak izbora pravilne tehnike i znanja stručnjaka vinogradara i vinara.

1.2 Podaci o geografskom području sa kojeg potiče Karlovački rizling

Pravilnikom za utvrđivanje granica rejona i vinogorja AP Vojvodine granice sremskog rejona su ujedno i granice fruškogorskog vinogorja, jer ovaj rejon ima samo jedno vinogorje.

Fruška Gora zapravo predstavlja jedan neprekidan planinski greben u celoj svojoj dužini. Od toga grebena padine se pružaju na sever prema Dunavu i na jug prema sremskoj ravnici. Ovaj greben predstavlja ustvari razvode, tako da je Fruška Gora ispresecana nizom potoka pravca jug – sever, koji se slivaju u Dunav i pravca sever – jug koji se slivaju prema Savi. Zbog toga se može samo generalno govoriti o severnoj ekspoziciji njenih severnih i o južnoj ekspoziciji njenih južnih padina. Zapravo i na severu i na jugu postoje razne ekspozicije vinogradarskih položaja počevši od zaravljenih platoa do južnih ekspozicija na severnim i severnih na južnim padinama ove planine, što zavisi od odnosa ekspozicije datog potesa u odnosu na često duboke doline tokova potoka.

Vinogradski tereni Fruške Gore kreću se između 85 i 350 m nadmorske visine. U Fruškoj Gori niži položaji se bolje i potpunije zagrevaju, pa su pogodni za gajenje pozniјih sorti III epohe sazrevanja, kao napr. talijanski rizling. Viši tereni u Fruškoj Gori, koji omogućavaju usporeno sazrevanje i formiranje izuzetnog bukea visokokvalitetnih vina predodređeni su za gajenje ranijih sorti koje daju vina visokog kvaliteta kao napr. crvenog traminca.

Granica rejona u ovoj K.O. ide do granice atara K.O. Stejanovci na zapad putem br. 1565 do čestice kbr. 1533/1, pa istim putem skreće na sever do čestice kbr. 574. Odavde granična linija rejonu produžava na zapad i prolazi kroz selo Bešenovo pored čestica u rejonu kbr. 41/2, 10, 4, 29, 343 i 348, izlazi na put br. 1577, kojim se savija na jugozapad do puta br. 1813. Ovim putem granica rejonu nastavlja na zapad i kod čestice kbr. 1776/1 izlazi na granicu atara K.O. Šuljam. (Karta br. 1)

Granica rejonu kroz K.O. Neštin na potesu „Restova Međa“ i „Ičke“ polazi od čestice kbr. 1041 na sever putem koji čini granicu ove K.O. i K.O. Ilok i ide pored čestica u rejonu kbr. 1041, 1054, 1070, 1090, 1029, 1014, 1007 i 999. Odavde obuhvatajući česticu kbr. 990 granična linija rejonu skreće na istok, zatim putem

između duži spušta na jug do čestice kbr. 1029, gde savija na istok izdvajajući i rejon čestice kbr. 1096, 1095, 1278 i izlazi na put br. 1400. Ovim putem granica rejona produžava takođe na istok pored čestice u rejonu kbr. 1928, 1833, 1825, 1819, 3094, 3351 i 3714, a potom ide putem br. 3546/41 do čestice kbr. 1544/31 onda savija na sever putem broj 4823 zahvatajući u rejon jednu duž pa pravim seoskim putem – linijom br. 3544/30 nastavlja na istok i izlazi na granicu ove K.O. i K.O. Susek sa Lugom.

U K.O. Susek sa Lugom granica rejona ulazi između čestica kbr. 3105 i 3106, kao i 3162 i 3159, zatim između čestica kbr. 3161 i 3160, tako da su uvek prve čestice van, a druge u rejonu. Granična linija rejona potom izlazi na put br. 6488, kojim ide kratko na sever, pa ponovo skreće na istok između čestica kbr. 3457 sa jedne strane i 3461 i 3460 sa druge strane, zatim između čestica br. 3458, 3512/2, 3513, 3516, 3519 i 3518 koje izbacuje iz rejona i čestica kbr. 3459, 3512/1, 3510 i 3508 koje obuhvata u rejon.

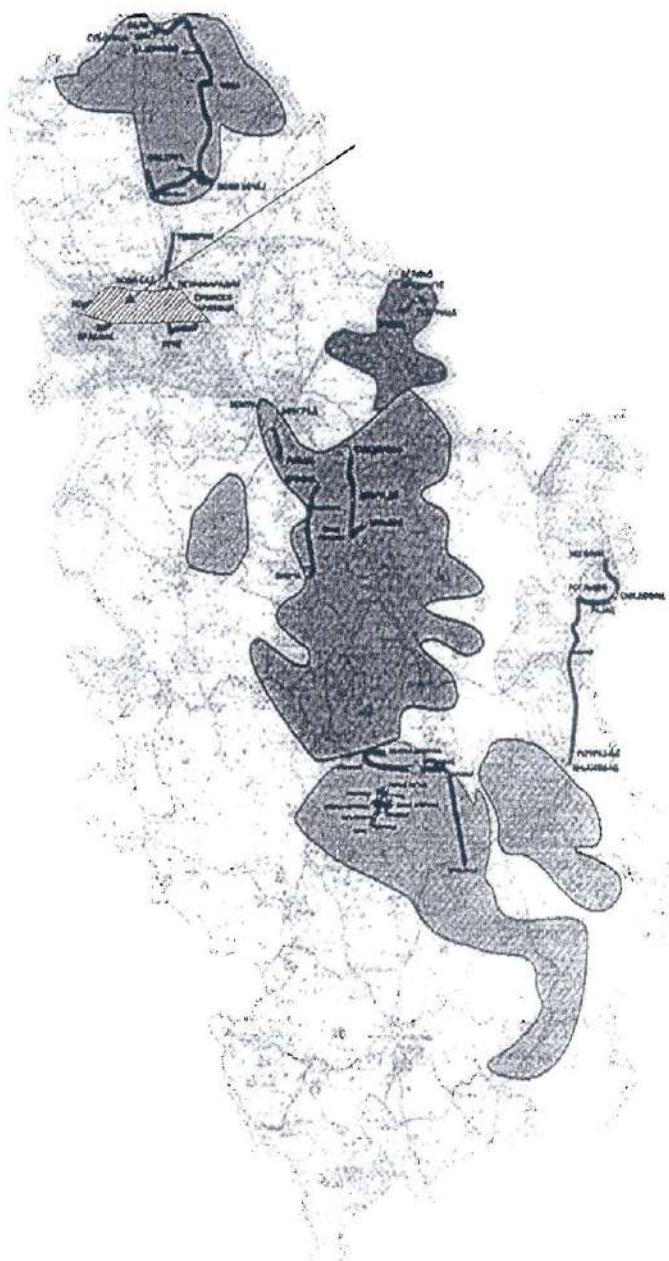
Dalje, granica rejona produžava između čestica van rejona kbr. 3547 i čestice u rejonu kbr. 3648, pa skreće na sever izbacujući pri tom sve ritske parcele „lišvar“ potoka iz rejona, a obuhvatajući parcele potesa „Gojkara“, „Brest“ i „Svračnjak“. Odavde granica rejona ide pored čestica u rejonu kbr. 2762/2 i 2826 na zapad putem br. 6847 do puta br. 6849, zatim istim nastavlja na sever do asvaltnog puta Ilok – Beočin – Novi Sad br. 6486 i ovim se kreće na severozapad do granice, K.O. Neštin.

U K.O. Neštin granična linija ulazi iz K.O. Susek sa Lugom i ide na zapad putem Ilok – Beočin – Novi Sad br. 4768/3 do puta br. 4768/1, pa istim skreće na jugozapad do čestice kbr. 4260. Odavde granična linija rejona produžava na jug pored čestica u rejonu kbr. 4260, 4286, 3816/1 i 3771, zatim kod čestice kbr. 3093 nastavlja na jugozapad i zapad pored u rejon izvojenih čestica kbr. 1737, 1734, 1508/8, 1556 i 1565, potom savija na sever obuhvatajući čestice kbr. 1569, 1581 i ide na zapad uključujući u rejon čestice kbr. 1600, 1595 i 1587.

Dalje, granica rejona se kod čestice kbr. 923 spušta na sever pored čestica u rejonu kbr. 923, 922, 921 i 866/1, izbija na put između duži kojim se kreće na zapad izdvajajući pri tom u rejon čestice kbr. 859/3a+1, 859/3b+1, 859/13, 857 i 850, zatim dolazi do graničnog puta između ove K.O. i K.O. Ilok. Ovim putem granična linija rejona kod čestice kbr. 828 skreće na sever, a onda obuhvatajući česticu kbr. 827 produžava na istok i kod čestice kbr. 776 silazi na Dunav.

Rekom Dunav granica rejona ide do puta br. 4768/2, zatim istim i putem br. 4768/3 kreće se do čestice kbr. 4661, gde u vidu poluluka nastavlja na istok pored čestica u rejonu kbr. 4661, 4665, 4685, 4459, 4447 i izbija na granicu K.O. Susek sa Lugom.

K.O. Susek sa Lugom granica rejona ponovo dolazi iz K.O. Neštin i ide na istok pored čestica u rejonu kbr. 862, 841, 747, 706, 721, prolazi kroz selo Susek i putem br. 6741 skreće na jug čestice kbr. 1252. Odavde granična linija rejona kreće se na jugoistok izdvajajući u rejon čestice kbr. 1257, 1271, 1273, 1309, 1321 i 1323, zatim savija na sever i obuhvatajući čestice kbr. 1375 i 1377 produžava pravo na istok a onda na jug i opet se spušta na sever do puta između duži. Ovim putem granica rejona ide takođe u pravcu severa pored čestica u rejonu kbr. 1416, 1422, 1368, 1030/2, 1034, 1048 i silazi na asvaltni put Ilok – Beočin - Novi sad br. 6259, kojim izlazi na granicu atara K.O. Banoštor.



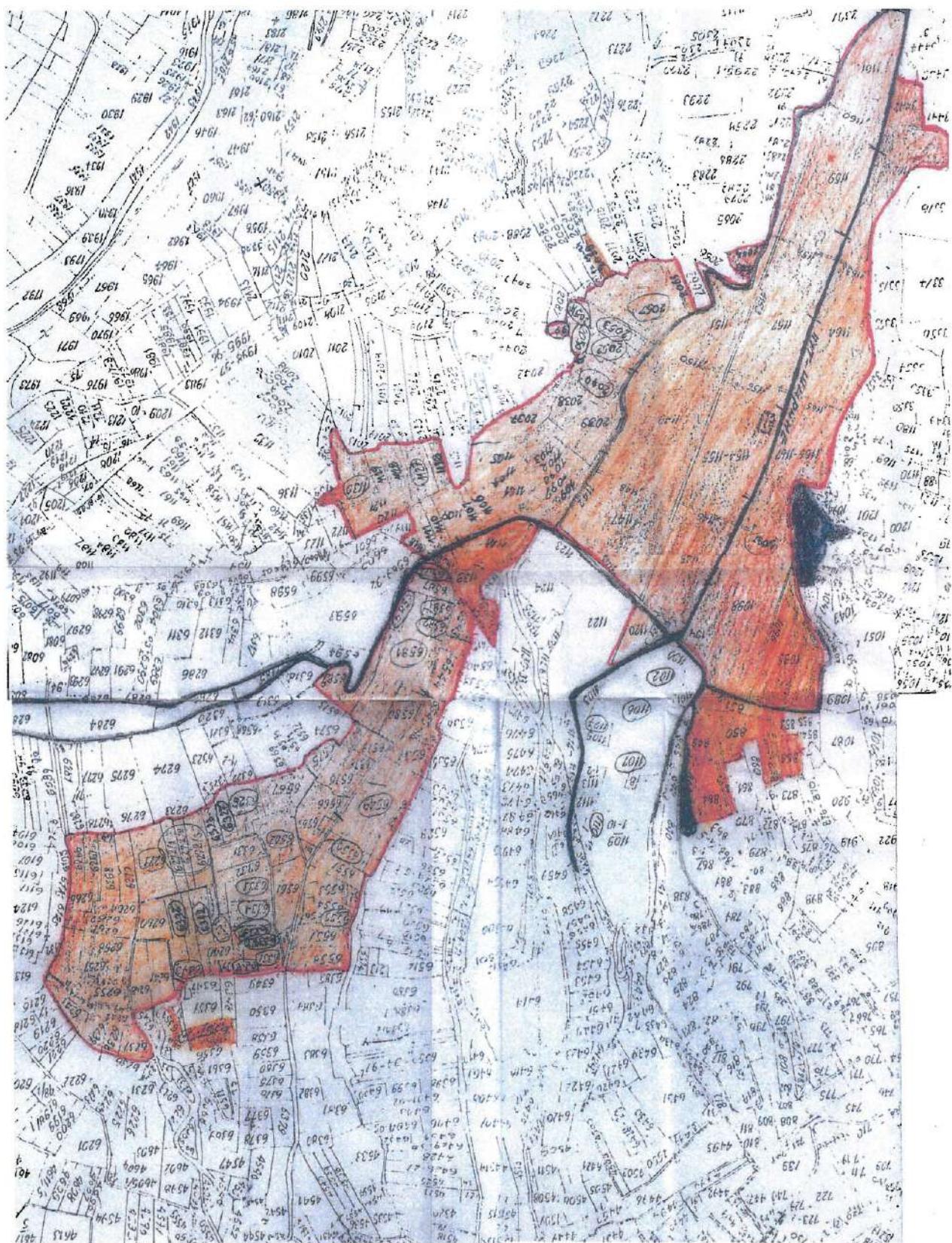
(Karta br.3)

Kamenica i K.O. Bukovac. Na tromeđi gore navedene katastarske opštine nalazi se 113 ha površine gde se gaji vinova loza. Zbog svog specifičnog položaja taj deo predstavlja mikroklimat Fruške Gore, a sama granica početka vinograda predstavlja i početak fruškogorskog nacionalnog parka. (Karta br. 2 i 3)

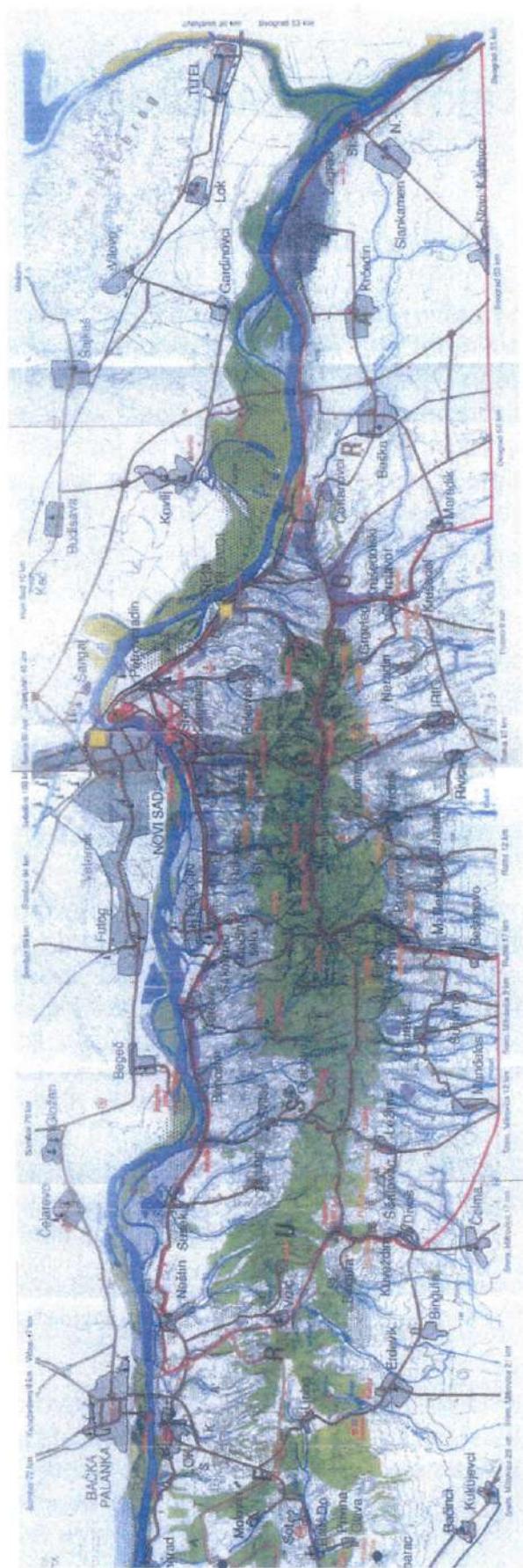
Granica rejona u ovoj K.O. polazi od asvaltnog puta Ilok – Beočin – Novi Sad i ide na sever putem br. 4135 do Dunava, zatim rekom Dunav produžava na istok do granice K.O. Čerević, s tim što pri prolazu kroz selo Banoštor izvan rejona ostaje čestica kbr. 492, a u samom selu manjim selom granična linija rejona je asvaltni put Ilok – Beočin – Novi Sad.

1.3 Administrativne granice područja sa kojeg potiče Karlovački rizling

Administrativne granice parcela na kojima se proizvodi grožđe za proizvodnju kvalitetnog belog vina Karlovački rizling obuhvata tri katastarske oblasti i to: K.O. Petrovaradin, K.O. Sremeska



(Karta 1.)



(Karta 2.)

2. GEOGRAFSKI FAKTORI

2.1 Zemljište

Opšti pregled zemljišta Sremskog vinogradskog rejona pokazuje da je najbliže šumskoj zoni, a najvećim nadmorskim visinama i na terenima sa najvećim padom, pa i ispiranjem zastupljena pararodzina na losu, a često i ogoljeni los. Odmah ispod ove zone je pložena gajnjača, ispod ove na nagnutim terenima ordirani i ogajnjeceni černozem, a najniže zarađeni černozem. Sva ova zemljišta su mahom plitka pa se rigolovanjem na 80 cm plugom izabuje donji horizont. Zemljišta prva dva tipa su apsolutno vinogradarski tereni, ovde druge kulture teško uspevaju, a dobiva se i najbolji kvalitet grožđa.

2.2 Prirodni uslovi

2.2.1 Klimatske karakteristike

Fruška Gora je izolovana ostrvska planina koja se celom svojom dužinom od Slankamena do Vukovara pruža uporednički, pa je radi toga izložena dejstvu hladnih vazdušnih masa sa severa. Ovi vetrovi kada dopru do Fruške Gore, uzdižu se uz njene severne strane i prebacuju se preko venca, izazivajući pri tome određene vremenske procese koji utiču na formiranje klime. Osim toga, u ovom području dominantan je jugoistočni vetar košava koja duva sa uske istočne strane planine, i pri tom je jedan deo vazdušnih masa obilazi sa severne, a drugi sa južne strane. Iako, posmatrano u celini klima Fruške Gore ima dobrim delom obeležja vojvođanske klime, ipak ova planina (koja nije visoka, a najviši vrh je Crveni čot od 539 m nadmorske visine) svojim oblikom, zatim položajem i pošumljanošću u znatnom stepenu utiče na formiranje specijalne lokalne klime.

2.2.2 Toplotni uslovi

Od toplotnih uslova ovom prilikom razmatraće se temperatura vazduha, vlažnost vazduha i drugi pokazatelji koji su od značaja za gajenje vinove loze. Inače, temperatura vazduha je jedan od glavnih klimatskih elemenata od kojih zavisi život i uspevanje biljaka, pa i vinove loze na zemlji.

2.2.3 Srednje godišnje i mesečne temperature vazduha

Prema podacima dvadesetogodišnjeg proseka najniža srednja mesečna temperatura vazduha u Petrovaradinu, kao i za oblast Fruške Gore bila je u januaru, a najviša u julu i avgustu. Pored toga, srednje januarske temperature se kreću ispod nule (-0,6 C i -0,7 C), a razlika je naznatna i iznosi – 0,1 C. Međutim, srednja mesečna temperatura u julu je u Petrovaradinu veća za 0,7 C u odnosu na Frušku Goru, što je posledica veće zaklonjenosti Petrovaradina od hladnih i vlažnih zapadnih i severozapanih vetrova u toku leta. Isto tako, od interesa je da se istakne da su srednje mesečne temperature u aprilu i oktobru iznad 10 C, a u ostalim mesecima vegetacije (od 1. aprila do 31. oktobra) su znatno više vrednosti temperature vazduha. Ovo, s obzirom na sorte predviđene za gajenje u budućim zasadima (talijanski rizling i župljanka) pokazuje da postoje potrebni toplotni uslovi za normalni razvoj i sazrevanje loze i grožđa kod navedenih sorti.

Srednje godišnja temperatura, koja u Petrovaradinu iznosi 11,6 C i za celu oblast Fruške Gore 11,2 C ukazuje na to da i ona takođe u potpunosti odgovara potrebama vinove loze i omogućuje ostvarenje uspešne proizvodnje grožđa. Inače, kao i srednje godišnje temperature nešto veće u Petrovaradinu u poređenju sa Fruškom Gorom. Ovome je razlog veća zaklonjenost Petrovaradina od hladnih vetrova u toku leta, kao i činjenica da su u okviru proseka za Frušku Goru obuhvaćeni podaci meteoroloških stanica na Gladnošu, Sremskoj Mitrovici i Šidu gde su temperature vazduha niže.

2.2.4 Suma aktivnih temperatura

Za normalan razvoj i uspešno gajenje kulturnih biljaka, pa prema tome i vinove loze, potrebna je u toku vegetacionog perioda odgovarajuća suma aktivnih temperatura.

Suma aktivnih temperatura godišnje u Petrovaradinu iznosi 3.926,5 C i u toku vegetacije 3.629,8 C, dok su vrednosti istih za Frušku Goru 3.695,7 C i 3.502,8 C. Prema tome, godišnja temperaturna suma u Petrovaradinu je veća za 230,8 C i vegetaciona za 136,9 C u odnosu na prosek Fruške Gore. Pored toga, evidentno je da je temperaturna suma u oba slučaja u toku leta visoka, dok je u jesen u vreme zrenja grožđa umerena, što ne samo da u potpunosti zadovoljava potrebe vinove loze kao kulture biljke, već je i pogodna i za dobijanje vina visokog kvaliteta.

2.2.5 Suma efektnih temperatura

Suma efektnih temperatura, i to kako godišnja, tako i u vegetacionom periodu u Petrovaradinu je veća nego u proseku Fruške Gore. Tako je godišnja suma efektivnih temperatura viša za 123,0 C i vegetaciona za 106,3 C u poređenju sa vrednostima za Frušku Goru. Osim toga, visina efektivnih temperatura u septembru i oktobru je takva da veoma povoljno utiče na sazrevanje grožđa kvalitetnih vinskih sorti.

2.2.6 Dužina bezmrznog perioda

Pojava prvog mraza u jesen u Petrovaradinu apsolutno najranije nastupa 4. novembra, a u proseku to se dešava krajem novembra. Inače, poslednji prolećni mraz bio je početkom aprila, dok se najkasnije u proseku mraz javlja krajem meseca marta. Prosečna dužina bezmraznog perioda je srazmerno dosta velika i iznosi 240 dana, što predstavlja još jednu vrlo značajnu pogodnost za razvoj i širenje vinogradarske proizvodnje na pribražju Fruške Gore.

2.2.7 Apsolutno maksimalne temperature vazduha

Inače, maja, juna, jula, avgusta i septembra, evidentirano je da je mesečni maksimum bio do preko 30 C, kao i da se u zavisnosti od meseca krećao u granicama od 33,3 C do 39,5 C. Polazeći od činjenice da temperature vazduha iznad 35 C deluju depresivno na asimulaciju ugljendioksida i u vezi s tim na fotosintetičku aktivnost listova, ili kako su one obično kratkotrajne ne ostavljaju ozbiljne posledice na vinovu lozu.

2.2.8 Apsolutno minimalne temperature vazduha

Apsolutno minimalne temperature, ako su dovoljno niske, mogu bez obzira na njihovu kratkotrajnost da izazovu veoma velike štete na vinovoj lozi. Inače, različita je otpornost vinove loze prema niskim temperaturama u pojedinim fazama godišnjeg razvića, a u zavisnosti je od vremena pojave i jačine mraza, zatim vrste organa i tkiva, fiziološkog stanja biljnog organizma, pravca i karaktera metabolizma i drugih faktora. Uopšte uzev, najveća otpornost loze prema mrazevima je u periodu zimskog mirovanja, ali i pored toga ukoliko se temperature vazduha zimi spuste do određenog minimuma dolazi do izmrzavanja pojedinih organa vinove loze. Tako okca raznih sorti izmrzavaju natemperaturi od -18 do -20 C, zatim radni lastari na -22 do -26 C, a na temperaturi niskoj od -26 C dolazi do izmrzavanja i višegodišnjih delova čokota.

U martu i decembru javljaju se niske temperature koje mogu da izazovu oštećenja okoca vinove loze. Prema tome, izlazi da u toku čak četiri meseca (januar, februar, decembar i mart) postoji mogućnost da dođe do izmrzavanja vinove loze, što pokazuje određeni stepen kontinentalnosti klime u Fruškogorskom vinogorju koji je u odnosu na ravnicu ipak dosta ublažen nadmorskom visinom pribrežja Fruške Gore.

I u aprilu i oktobru mogu da se pojave mrazevi. Inače, od maja do septembra nama uopšte mrazeva. Istina, i u ovom apsolutno bezmraznom periodu, temperature mogu da se spuste dosta nisko. Tako u maju i septembru, vrednost temperatura može da padne na 1,0 do 1,4 C, a u avgustu i julu od 6,9 do 8,7 C. Ovakva zahlađena za vreme leta redovno su praćena duvanjem zapadnog vetra uz obilne pradavine, što smanjuje opasnost od napada kritogamskih bolesti.

2.2.9 Učestalost godina sa zimskim mrazevima

U 30% godina zimski mrazevi mogu izazvati izvesne štete na okcima i lastarima vinove loze, a samo u 5 % godina dolazi do pojave jakih mrazeva koji mogu dovesti do ozbiljnijih teškoća i šteta u vinogradima. Iz izloženog se vidi da je mogućnost štete na vinovoj lozi od zimskih mrazeva u Petrovaradinu vrlo mala.

Na osnovu iznetog o apsolutnim minimalnim temperaturama prikazanih, proizilazi da u toku 7 meseci (od januara do aprila i od oktobra do decembra) može doći do pojave mrazeva koji mogu dovesti do oštećenja na vinovoj lozi. Međutim, imajući u vidu malu učestalost minimalnih temperatura, zatim znatnu nadmorskiju visinu terena predviđenih za sadnju, otpornost na niske temperature sorti talijanski rizling i župljanka, sa kojima će se podići vinograđi, uz primenu odgovarajućeg sistema uzgoja, opasnost od odgovarajući uslovi za uspešnu vinogradarsku proizvodnju.

2.2.10 Padavine

Za normalan razvoj i uspevanje vinove loze, pored temperature vazduha, veoma važan faktor je i količina padavina, a posebno njen raspored u toku godine. Najveću godišnju količinu padavina ima Banoštior 665 mm, zatim dolazi Susek sa 645 mm i najmanju Petrovaradin 575 mm. U oblasti Fruške Gore i u sva tri tretirana mesta u januaru pada nešto više padavina uglavnom od 80 – 90% od ravnomerne raspodele, a u februaru i martu normalno pada manje kiše (70 – 90%) od količine koja treba da padne prema ravnomernom rasporedu. U aprilu pada uglavnom količina koja dolazi na ovaj mesec po ravnomernoj raspodeli, zatim u maju za 10 – 30 % više, u junu od 10 – 60 % više i u julu od 10 – 50% više u odnosu na ravnomernu raspodelu. Međutim, u avgustu je nešto manja, u septembru veoma znatno smanjena količina padavina nego što bi to bio slučaj da su padavine ravnomerno raspoređene.

Na osnovu iznetog vidi se da suša koja se javlja u avgustu mesecu je veoma važna za vinovu lozu, jer tada je šarak grožđa, a takođe i vrlo izražena suša u oktobru kada je vreme zrenja grožđa.

2.2.11 Apsolutni dnevni maksimum padavina

Za vinogradarstvo ovaj podatak je značajan, pošto pri velikoj količini padavina u jednom danu veći deo taloga otekne po površini, a manji deo se upije u zemlju i stoji čokotu na raspolaganju. Inače, velika učestalost i jak intenzitet pljuskova dovodi do erozije, spiranja zemlje iz vinograda, posebne ako se oni nalaze na nagnutim terenima, a takvih slučajeva ima na pribrežju Fruške Gore. Isto tako, jaki pljuskovi u maju, junu i julu otežavaju zaštitu vinove loze od bolesti i štetočina, jer spiraju zaštitna sredstva sa lišća loze, pa se tretiranja moraju ponoviti.

2.2.12 Relativna vlažnost vazduha

Ovaj klimatski faktor pokazuje koliki je sadržaj vodene pare u vazduhu u procentima od maksimalnog vodenog kapaciteta. Analizirajući relativnu vlažnost vazduha po godišnjim dobrima zapaža se da je ona u proseku zime (decembar – februar) sa 83 % bila visoka, ali je bez većeg značaja za vinovu lozu, koja se tada nalazi u zimskom mirovanju.

Relativna vlažnost u proleće takođe nije posebno značajna, jer u periodu mart – maj loza tek kreće, a još nije počeo ni razvoj plemenjače. S obzirom da je relativna vlažnost u proseku 75 % dosta niska doprinosi da na ovim terenima nema pojave bakterioze vinove loze.

Letnja relativna vlažnost vazduha u proseku od 66 % je dosta niska što pokazuje da su vinogradarski tereni na pribrežju Fruške Gore dosta provetreni i da ne postoje veći problemi u vezi zaštite vinove loze od kriptogamskih bolesti.

U jesen relativna vlažnost vazduha u proseku od 75 % je osrednja zbog uključivanja meseca novembra u ovo godišnje doba, a tada je završena berba grožđa, dok je bez novembra dosta niska.

2.2.13 Gradobitnost

Grad kao jedan od oblika padavina može da se javi u svim fenofazama razvića vinove loze, a oštećenja koja prouzrokuje na lozi mogu biti velika. Inače, veličina štete zavisi od vremena pojave, krupnoće, intenziteta i dužine padanja grada, od fenofaze razvića loze i dr. Međutim, najveće štete nastaju pri pojavi grada u šarku ili u periodu zrelosti, kada može biti u potpunosti uništen prinos grožđa.

2.2.14 Vetar

Kao klimatski elemenat, vetar je veoma važan faktor koji u znatnom stepenu utiče na karakter i izmenu klime nekog mesta pa i šireg područja. Naime, uticaj vetra u prvom redu se ispoljava na temperaturu i vlažnost vazduha, a od njega zavisi oblačnost, padavine i drugi klimatski elementi. Inače, dejstvo vetra na vinovu lozu u zavisnosti od njegove jačine, vremena pojave i stanja vlažnosti može biti povoljno ili negativno.

2.3 Meteorološki podaci za period 1995 – 2005.god.

Vrednosti gore navedenih klimatskih karakteristika date su i u vidu tabelarnog pregleda, pre svega srednje, ekstreme i godišnje srednje vrednosti za period 1995 – 2005.god. po podacima iz meteorološke stanice. (Tabela br. 1)

PODACI IZ METEOROLOŠKE STANICE

RIMSKI ŠANČEVI – NOVI SAD ψ 45° 20' N λ 19° 51' E n.v. 84m

SREDNJE, EKSTERMNE I GODIŠNJE SREDNJE VREDNOSTI 1995-2005 g.

	јан	феб	мар	апр	мај	јун	јул	авг	сеп	окт	нов	дец	год.
ТЕМПЕРАТУРА °C													
Средња максимална	2,5	5,7	11,5	17,2	22,2	25,2	27,2	23,7	18,0	10,3	4,5	-	16,3
Средња минимална	-4,4	-2,3	1,2	5,8	10,6	13,6	14,7	11,2	6,3	2,2	-1,9	-	5,9
Нормална вредност	-1,0	1,5	6,0	11,4	16,6	19,6	21,1	20,6	16,9	11,5	5,9	1,2	10,9
Апсолутни максимум	18,0	22,4	28,4	31,0	34,2	36,1	39,8	40,0	34,7	29,3	26,9	21,0	40,0
Апсолутни минимум	-28,6	-22,0	-19,9	-4,9	-0,4	0,2	6,6	6,9	-1,6	-5,4	-13,8	-19,6	-28,6
Ср. бр. празних дана	23,8	17,8	10,6	1,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	2,1	9,2	18,8	83,8
Ср. бр. тропских дана	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	4,1	8,3	3,4	2,5	0,0	0,0	0,0	24,1
РЕЛАТИВНА ВЛАГА (%)	85,5	80,9	72,9	68,4	67,9	69,8	67,2	68,6	72,2	74,6	82,7	86,6	74,8
Просек													
ТРАЈАЊЕ СИЈАЊА СУНЦА	68,1	88,6	147,9	176,6	231,5	249,7	289,2	272,2	207,0	172,8	83,4	55,2	2042,4
Просек	2,9	3,7	4,5	3,9	4,2	4,7	9,6	10,9	9,4	8,7	3,3	2,4	68,2
Број ведрих дана	15,0	12,0	10,9	9,5	7,4	6,1	4,2	3,6	5,0	7,1	13,3	15,9	110,0
Број облачних дана													
ПЛАДАВИНЕ (пм)	37,8	34,8	40,7	46,8	56,9	82,5	61,2	55,3	35,9	34,8	45,9	44,2	576,8
Ср. месечна сума	29,2	36,3	32,6	35,2	91,8	60,0	91,6	42,9	33,4	29,3	20,7	24,2	91,8
Макс. дневна сума	12,0	11,3	11,7	12,0	12,1	13,0	9,8	8,7	8,5	7,5	11,8	12,5	130,9
Ср. бр. дана $\geq 0,1$ пм	1,0	0,8	1,0	1,2	1,7	2,7	2,0	1,8	1,2	1,2	1,4	1,1	17,1
Ср. бр. дана $\geq 10,0$ пм													
ПОДАВЕ (број дана са....)	7,5	6,2	3,1	0,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	1,6	5,7	24,5
снегом	15,5	9,2	3,4	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,8	7,7	37,7
снежним покривачем	6,3	3,3	1,7	0,8	0,6	0,4	0,3	0,6	0,7	3,3	5,8	6,0	29,8
наглом	0,0	0,0	0,0	0,2	0,4	0,2	0,2	0,2	0,0	0,1	0,0	0,1	1,4
ГРАДОМ													

(Tabela 1.)

3. LJUDSKI FAKTOR

Vinogradar mora da bude sposoban da pravilnim izborom sorte, pravilnim razmacima i uzgojnim oblicim, a da dubrenjem, obradom i zaštitom optimalno iskoristi geografsku proizvodnu sredinu za kvalitetnu proizvodnju grožđa.

Vinar mora da bude sposoban da pravilnim izborom mašinske opreme i tehnologije, od berbe preko prerade grožđa, pa do flaširanja, pravilnim i pravovremenim enotehničkim merama sačuva prirodan, poreklom određeni kvalitet osnovne sirovine i da je izgradi do savršenstva.

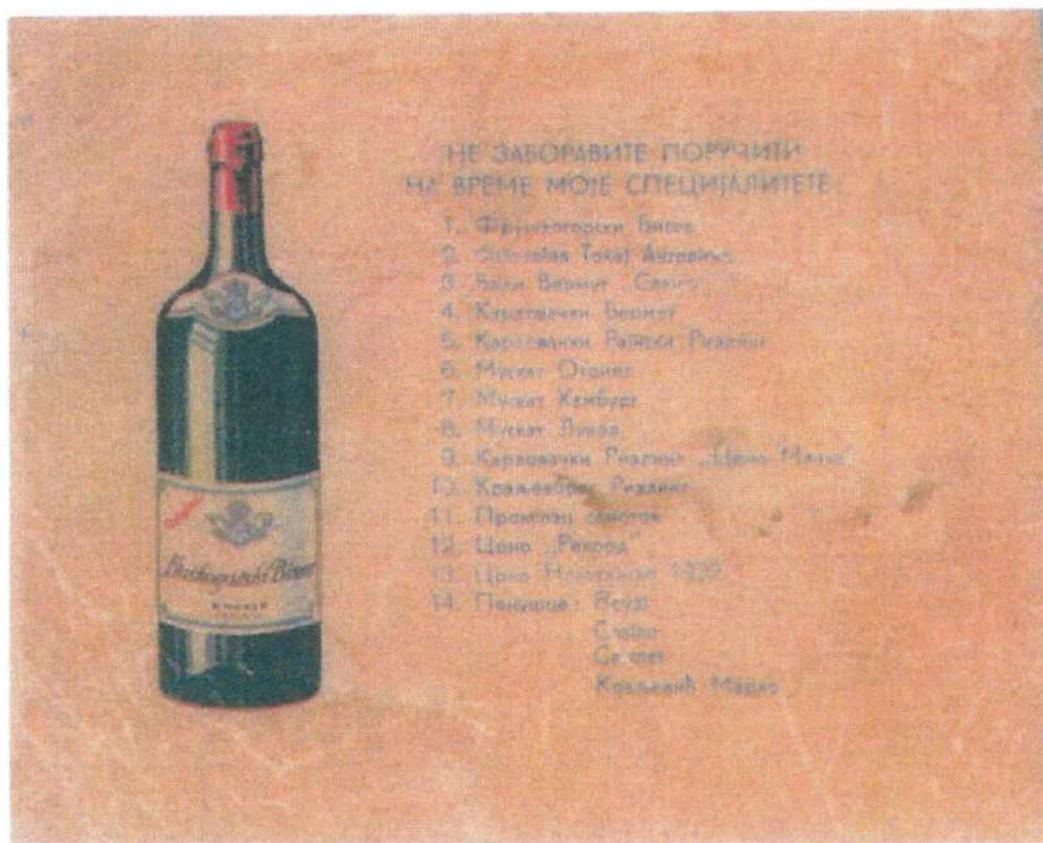
3.1 Tradicija

Najstariji pisani dokaz o proizvodnji i flaširanju vina „Karlovački rizling“ pronašli smo u cenovniku prizvođača i veletrgovca vinom Bruna Mozera iz Zemuna čiji je podrum osnovan 1848.godine, u cenovniku koji je najverovatnije štampan 1937.godine (Slike 1. – 5..). U širokom assortimanu pića nalazi se i Karlovački rizling i to:

1. Karlovački rizling „Crna mačka“ berba 1934.god. (str. 3 i 6)
2. Karlovački rizling berba 1932.god. (str. 5)
3. Karlovački rizling berba 1928.god (str. 7)

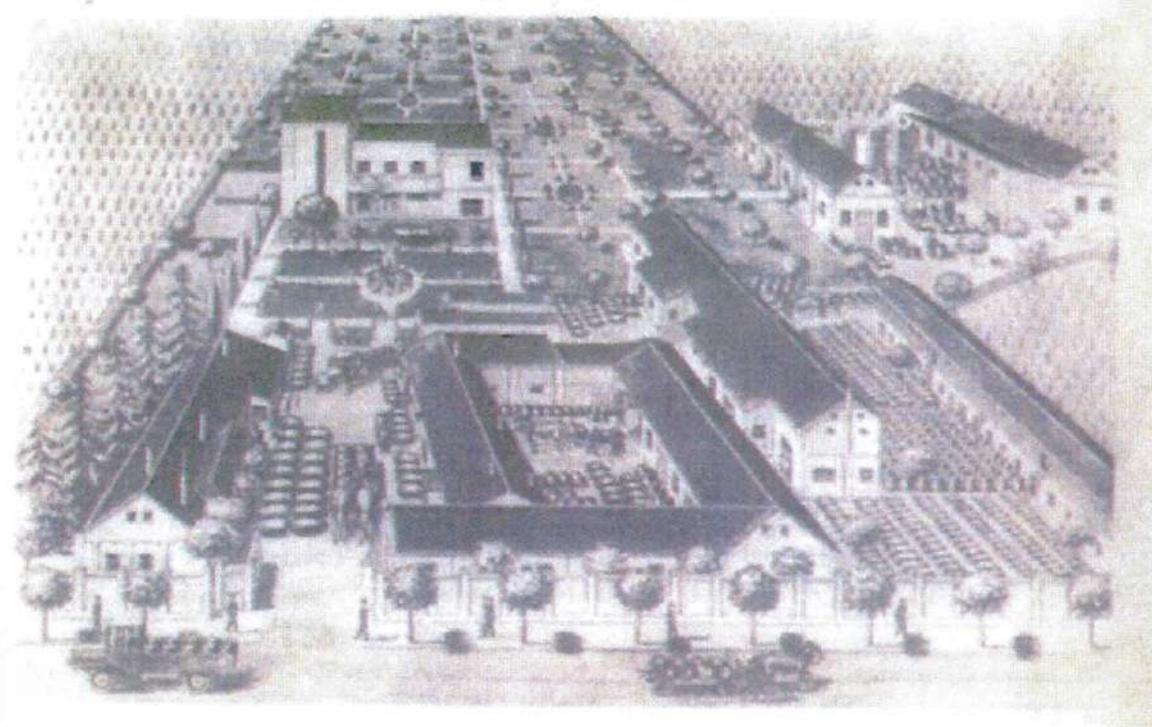


(Slika 1.)



(Slika 2.)

Рекламна дата, ознаке и властите производни чинилици
Бруно Мозер, Земун III., Мозерова 1



Овим ценовником склободан сам упозорити своје
членове муштерија на разне најфиније квалитетете
наших домаћих вина из свију крајева наше
Стајбине, те из разних година, з које сак у
степну уград подлоге организације да буде
узврзо умерене цене тако да је сваком омо-
гучено склобедти свој подрум првокласнији
уксуси свију својих гостију и сладокусаца. — По-
зната је чиненица да је у многим нашим вино-
родним крајевима виноградарство доста навредно
али подумарство доста примиштво. — Услед
ноје узорив пословне организације и
стручне спреме омогућено ни је да за време
борбе купујем у свима квалитетним вино-родним
крајевима велике количине најфинијих арти-
грожђа а најбољих подлога. Тимо је цело-
купна нога и школовање вина које се под нај-
бољим хигијенским прописима прерадује, почек
од грожђа па до прередог вина и до врхунца
развитка својих квалитетних особина под стадним
првокласним стручном надзором, а у подумарине,
који одговарају свима прописима модерног по-
друмарства. — Моя првокласна вина не саки да
су освојила сва дошаћа тржишта, већ су наша
своје либитеље и у иностранству јер су изважају
у Аустрију, Чехословачку, Немачку, Француску,
за чак и у Енглеску, Полску и Кину, што је нај-
бољи доказ њиховог одличног квалитета. Пуње-
њем у боче омогућујем сваком да и мањим ко-
ји личинама склобде свој подрум сортираним прво-

класним докладим кресценцијама. У властитој про-
изводњи природниот пекушац израђује се пеку-
шац, вишеструког натрајаја првих наградама, који
никако квалитетно не заостаје за иностраним
шампанцима, јер је гарантовано најмање 4 године
адажан, а прерадијен по оригиналној француској
нетодији т. ј. помоћу времена у затвореним флаши-
ма. Деверти и алертична вина производим у
првокласној квалитети која ни у чему не заостају
за иностраним вином истога типа. Покушајте
моја домаћа, природна, девертина и првокласна
вина, јер знајте чим отворите ћоју флашу нога
вина, чим пукне флашка пекушац да је кунично
че, весело и радости у јашим друштву.

ПРОДАЈНИ УСЛОВИ,

Вино продајем у бурадима од 100 (га⁴) у ценов-
нику означеном од 50) житара на више и у фла-
шама са сандукцијом од 25 и 50 флаши (може бити
и сортирано). Цени се разумевају франко жеље-
ваних или паробродске станице Земун, без бу-
рета, а за вина у флашама са флашом и сандукон
без на каквим држ. или самоуправ. трошарина.
Моје првне флаше са сламнатим туњком и сан-
дукон примије франко Земун кетраг по цене оз-
начене јед сваке врсте вина у ценовнику. Вина
у житарским флашама су без етикета и капса,
јер нејактичарим плаћају по захвани исту трош-
аринску стопу баковинске и општинске трошарине
која вина у бурадима, а могу да их испоручим на
захтев ц. муштерија и потпуно етихтичарим. —

(Slika 4.)



Телефон Земун бр. 37-555

МАЗЕРОВА УЛ. БР. 1

Кина одликовања са платном медаљом „ОГАНД РЕДХ“ у
Бечују 1934 год и у Ландкапу са „ОГАНД РЕДХ“ 1932 год.

Филијала Војводине
Кадови ул. бр. 12, Телеф. 38-30

Заступник на Србију:
Светозар Мартиновић, Јагодина

Заступник за Војводину
Славонију и Банату:
Божидар Шланишић, Некуји,
Краљице Марије бр. 2а

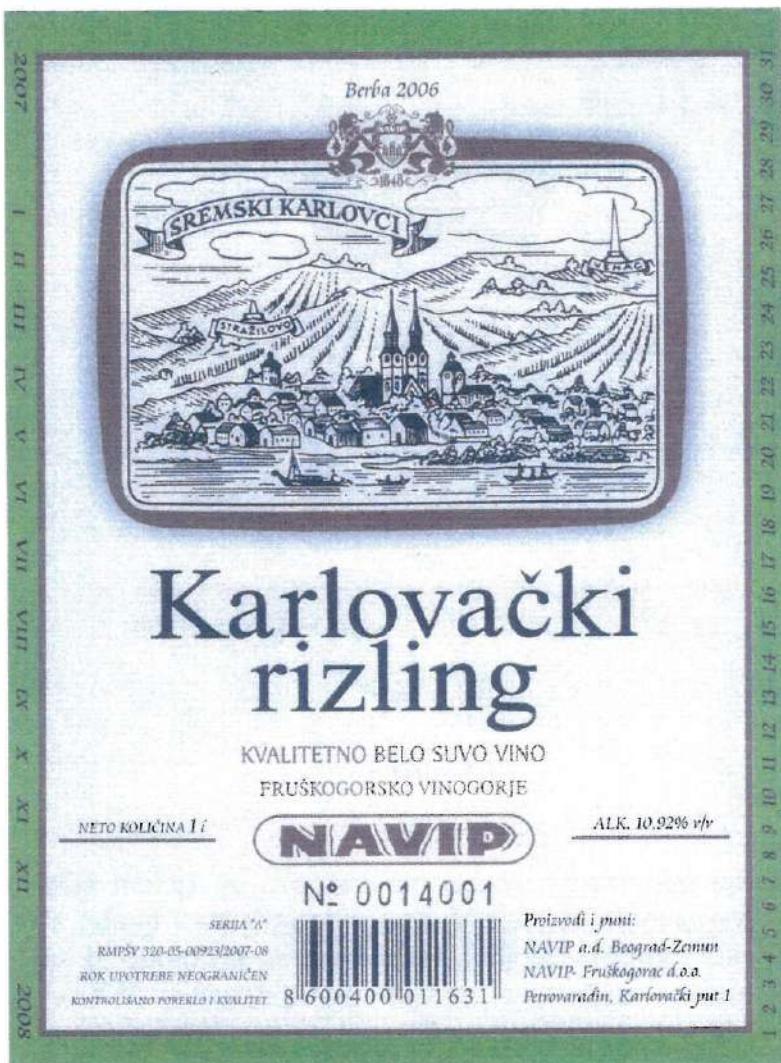
Заступник за Његотину
Марко Годинаји, Његотин
Саборни тргови 2

Сјатерло од Задраве Моста
Франко Вогрин, Маријбор,
Мајстровија 15 б.

(Slika 5.)

Nakon nacionalizacije posle II svetskog rata prelazi u vlasništvo države, koja ga daje na upravljanje preduzeću „NAVIP“ u čijem se sastavu i danas nalazi.

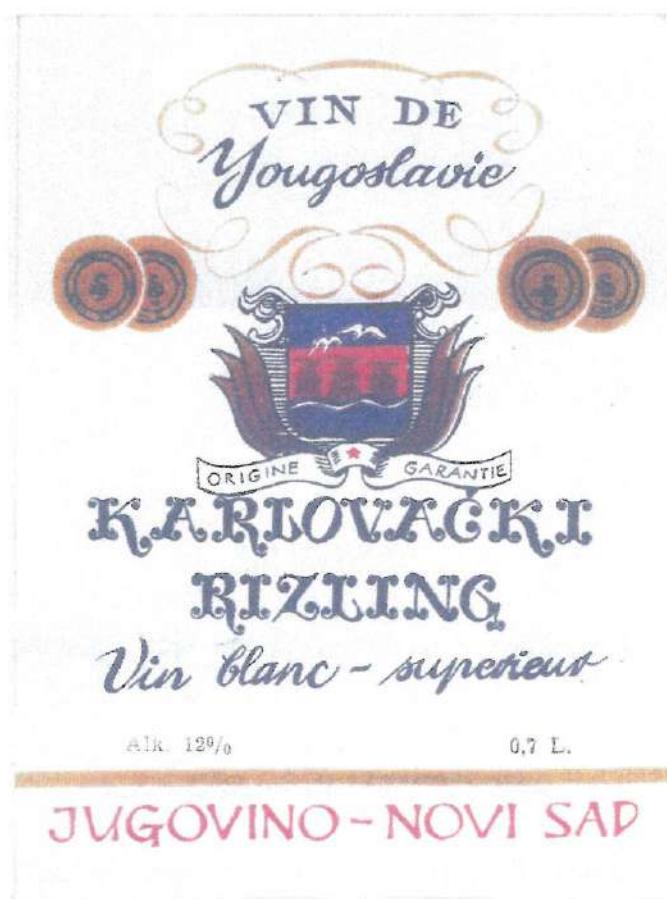
Drugi proizvođač Karlovačkog rizlinga bio je Petar Kostić, kraljevski dvorski lifierant iz Sremskih Karlovaca, koji je ovo vino proizvodio u podrumu osnovanom 1908.godine. Nakon II svetskog rata „Kostićev podrum“ ulazi u sastav novoformirane Zemljoradničke zadruge „Sremski Karlovci“. Interesantno je napomenuti da je idejni tvorac današnje etikete vina „Karlovački rizling“ – Vlasta Petronijević nekadašnji direktor ZZ koji je etiketu kreirao 1960.godine. ZZ „Sremski Karlovci“ ulazi u sastav „NAVIP“-a 1966.godine od kada počinje intenzivnija proizvodnja vina „Karlovački rizling“, koje ubrzo postaje najpopularnije kvalitetno belo vino na području bivše Jugoslavije, i značajni izvozni artikal naročito na istočno tržište. Ova etiketa (Slika 6.) je i dan danas u upotrebi i zaštićena je od strane „NAVIP“-a kao žig u Saveznom zavodu za patente 1983.godine pod brojem Ž-122/83.



(Slika 6.)

Treći proizvođač vina „Karlovački rizling“ bilo je preduzeće „Jugovino“ iz Novog Sada. Postoji sačuvana etiketa iz 50-ih godina prošlog veka (Slika 7.). Nakon integracije preduzeća „Jugovino“ i „Panonija“ u novo preduzeće „Jugopanonija“ počinje izgradnja novog, savremenog podruma kapaciteta 4.000.000 litara u Petrovaradinu 1961. godine. Nakon stečaja 1963. godine, ovo preduzeće na licitaciji kupuje „NAVIP“. Završava izgradnju i opremanje podruma i nastavlja proizvodnju assortirana pića (među kojima je i „Karlovački rizling“) pod imenom „NAVIP“.

Iz gore navedenog proizilazi da „NAVIP“ i preduzeća čiji je pravni sledbenik, proizvode vino „Karlovački rizling“ u kontinuitetu od 79 godina, a pod ovom etiketom 47 godina.



(Slika 7.)

Vino „Karlovački rizling“ je učestvovalo na mnogobrojnim vinskim i sajamskim manifestacijama u zemlji i inostranstvu gde je dobijao visoka priznanja za kvalitet. Najveće proiznanje je dobio na novosadskom poljoprivrednom sajmu, kristalni pehar – „ŠAMION XX VEKA“ (Slika 8.) kao najviše nagrađivano vino u kategoriji belih kvalitetnih vina.



(Slika 8.)

3.2 Grožđe

Terminološke operacije koje se sprovode u vinogradu u toku vegetacionog perioda.

3.2.1 Osnovna zrela rezidba

Svake godine se obavlja osnovna zrela rezidba, radi ostavljanja određenog broja okaca iz kojih će se razvijati novi rodni lastari. Zrela rezidba se obavlja u periodu mirovanja vinove loze i to u toku meseca februara (rezidba se obavlja ručno).

3.2.2 Remont naslona

Odmah po završetku osnovne zrele rezidbe obavlja se remont naslona (popravka i zamena stubova, zatezanje žice, popravka i postavljanje pritki za vezivanje stabla (kraj februara – početak marta).

3.2.3 Izvlačenje orezane vinove loze

Ako vremenski uslovi dozvoljavaju u toku februara i marta izvlači se orezana loza i ostavlja na već pripremljenom terenu u blizini vinograda (izvlačenje se vrši traktorima za koje su zakačene grablje koje su podešene za izvlačenje loze).

3.2.4 Vezivanje stabla

Po završetku remonta naslona vrši se vezivanje stabla i lukova. Stablo se vezuje za pritke a lukovi se vezuju za žice pri čemu se vodi računa da im se obezbedi što pravilniji raspored. Lukovima se daje lučni položaj (mesec mart).

3.2.5 Obrada zemljišta

Prva proletna obrada zemljišta vrši se međuredno tanjiračama, da bi usporio rast korova, a prostor između čokota se radi zemljišnim herbicidima dok loza miruje i to atomizerma koji su prilagođeni za rad sa herbicidima (mart mesec)

3.2.6 Zaštita vinove loze

Prvo tretiranje preparatima na bazi bakra dok loza još miruje (mart – april).

3.2.7 Obrada zemljišta

Plitka obrada zemljišta tilerima (april – početak maja).

3.2.8 Lečenje (plevljenje, proređivanje) lastara

Lačenje je uklanjanje sa čokota, početkom vegetacije, mladih lastara koji neće biti potrebni ni u tekućoj vegetaciji ni pri narednoj rezidbi zrele loze. Lačenjem se postiže da hranljive materije utiču na porast ostavljenih lastara i jačanje opšte snage čokota. Pravilnim rasporedom lastara posle lečenja bolje je osunčavanje čokota, bolja oplodnja cvetova. Lačenje se izvodi u maju kad se već razlikuju rodni od nerodnih lastara (lako se očenjavaju).

3.2.9 Obrada zemljišta

Plitka obrada zemljišta – da se spreči rast korova (maj).

3.2.10 Zaštita vinove loze

Krajem maja uglavnom posle plevljenja obavlja se zaštita vinove loze protiv bolesti i štetočina.

3.2.11 Prekraćivanje zelenih lastara

Zalamanje obuhvata sve lastare na čokotu. Za obezbeđenje potrebne količine produkata fotosinteze, pri zalamanju se ostavlja na lastaru 10 – 16 listova, što čini ukupnu lisnu površinu za bolje sazrevanje grožđa i lastara (prvo prekraćivanje izvodi se krajem juna – ručno).

3.2.12 Zaštita vinove loze

U toku juna radi se kompletna zaštita protiv bolesti vinove loze.

3.2.13 Obrada zemljišta

Međuredno se radi laka obrada tilerima ili lakinim tanjiračama da se nedozvoli nicanje korova, a prostor ispod čokota tretira se herbicidima.

3.2.14 Prekraćivanje zelenih lastara

Vrši se zalamanje zaperaka i osnovnih lastara i to mašinski u toku jula da bi se napravilo što bolje provetrvanje grožđa i ostavljenih lastara da ne dođe do bolesti.

3.2.15 Zaštita vinove loze

Zaštita protiv bolesti i štetočina sa atomizerima vučenim od 1.000 l sa keramičkim diznama zbog bolje aplikacije preparata sa kojima se radi zaštita vinove loze.

3.2.16 Obrada zemljišta

Laka obrada zemljišta u toku jula da se ne dozvoli nicanje korova, i korekcije tretiranja korova ispod čokata.

3.2.17 Zaštita vinove loze

Poslednje tretiranje protiv bolesti se radi najkasnije prve nedelje avgusta meseca.

3.2.18 Obrada zemljišta

U toku avgusta meseca u svakom drugom redu se radi obrada zemljišta tilerima a ostali redovi se zatravnjuju postojećom korovskom florom i mulčiranju. Zatravnjivanje svakog drugog reda se izvodi da u slučaju većih padavina može da se izvlači grožđe traktorima.

3.2.19 Berba grožđa

Po epohama sazrevanja određenih sorti od 10. septembra da sredine oktobra, berba se vrši ručno, u gajbe utovara se u traktore i prevozi do podruma.

3.2.20 Obrada zemljišta

Depozitorima se unosi đubrivo na 25 – 30 cm 8 : 16 : 24 mineralnog đubriva 300 – 350 kg. Zatim se dvobraznim plugom ore na jednu stranu međuredno do dubine 20 – 25 cm (novembar – decembar).

Kod obrade vinograda obraća se pažnja da se sve tehnološke operacije izvedu na vreme. Kod rezidbe zrelih lastara pre početka vrši se dezinfekcija makaza i testera za rezidbu. U slučaju kad se prave veliki rezovi kod kordunica ili stabla obavezno se presek premazuje dezinfekcionim sredstvom.

Kod đubrenja se obraća pažnja na sastav mineralnih materija, pošto se grožđem iznese fosfor i kalijum. Od početka kretanja vegetacije budno se prati razvoj bolesti i pravovremeno se radi zaštita odgovarajućim preparatima da bi se izvršila zaštita vinove loze. Kad bobica kreće u šarak vodi se računa o zrelosti grožđa. Važno je da se izvrši berba kada grožđe dostigne tehnološku zrelost.

3.3 Sorte grožđa za proizvodnju vina Karlovački rizling

Osnovu za proizvodnju kvalitetnog vina Karlovački rizling čini sorta Rizling Italijanski uz dodatak sorata: Župljanke, Traminaca i Sovinjona. U nastavku daju se važnije botaničke agrobiološke i privredno tehnološke karakteristike sorata.

3.3.1 Rizling Italijanski

Važnije botaničke i agrobiološke karakteristike – čokot srednje bujan. Oplodnja redovna. Bobice male, okrugle, s pokožicom zelenožute boje. Težina grožđa od 70 do 150 grama. Srednje prinosna sorta. Koeficijent rodnosti 1,2 – 1,4. Pri kratkoj rezidbi prinos je mali, ali se postiže izvanredan kvalitet vina. Najbolji prinos se postiže pri mešovitoj rezidbi, kada se kreće od 10 do 15.000 kg/ha. Od uzgojnih oblika preporučuju se kordunice. Pogodne su i pergole na kojima se može postići prinos i do 20.000 kg / ha. Najbolje uspeva na lakinim, propusnim, umereno plodnim i krečnim

zemljиштима. Prema glijivičnim bolestima srednje otporna. Na sivu plesan osetljiva ako u fazi zrelosti nastupi kišni period. Otporna je prema niskoj temperaturi. Okca izmrzavaju na – 22 C.

Od loznih podloga preporučuje se Kober 5 BB, Teleki 8 B, SO – 4, i 41 B.

Sazревa u III epohi. Pozna sorta.

Najvažnije privredno – tehnološke karakteristike: šira sadrži 20 – 23 % šećera. Vino sadrži 12 do 13,5 % alkohola i 6 – 8 % ukupnih kiselina.

Glavna namena grožđa je za spravljenje kvalitetnog i visokokvalitetnog, slatkog, poluslatkog i suvog vina, za spravljenje vina tipa šampanjca. U zemlji je najzastupljenija sorta za spravljenje kvalitetnih belih vina.

3.3.2 Župljanka

Područja gajenja u zemlji. Stvorena u Institutu za vinogradarstvo i voćarstvo u Sremskim Karlovcima. Gaji se u Vojvodini i smederevskom vinogorju. Rejonirana je za vinogorja u Srbiji.

Važnije botaničke i agrobiološke karakteristike. Čokot srednje bujnosti. Oplodnja redovna. Bobica srednje veličine, okrugla, s pokožicom žutozelene boje. Težina grozda od 120 do 200 grama. Prenosna sorta. Koeficijent rodnosti 1,3 – 1,6. Najbolji prinos postiže se pri mešovitoj rezidbi. Prinos grožđa se kreće od 12 do 15.000 kg / ha. Od uzgojnih oblika preporučuje se kordunice. Najbolje uspeva na umereno vlažnim, propisnim, umereno plodnim, krečnim i toplijim zemljиштимa. Prema sivoj plasni otpornija od rizlinga italijanskog. Prema niskoj temperaturi otporna. Okca izmrzavaju na -22 C.

Od loznih podloga preporučuju se Kober 5 BB, Teleki 8 B, SO-4 i 41 B.

Grožđe sazревa u III epohi. Pozna sorta.

Važnije privredno – tehnološke karakteristike. Šira sadrži 20 do 22 % šećera. Vino sadrži 12 do 13 % alkohola i 6 – 8 % ukupnih kiselina.

Glavna namena grožđa je za spravljenje kvalitetnih i visokokvalitetnih poluslatkih i suvih vina.

3.3.3 Traminer

Crveni Traminac, mirisavi Traminac

Poreklo: po svemu sudeći ova sorta je dobila ime po mestu Tramin u Južnom Tirolu (Severna Italija).

Opis: na siromašnim zemljištima je slabe, a na bogatim zemljištima je srednje bujnosti. Grozd je mali, nepravilnog oblika, većinom sa ramenom, zbijen. Prosečna masa grozda je oko 80 g. Drška grozda je kratka, zdrvenjena. Bobice su male, okruglaste, prosečnih dimenzija 14 x 12 mm, svetlige ili tamnije crvene boje sa pepeljkom. Imaju debelu pokožicu, sočne su, slatke i aromatične.

Sazревa u II epohi, u uslovima Vojvodine obično u drugoj polovini septembra. I u lošim godinama nakuplja 18 – 20 % šećera, najčešće znatno preko 20 %. Kada prezri, kiseline mu jako padnu.

Dobro se oplođava.

Daje male prinose, retko kad preko 10.000 kg / ha. Zahteva dugu rezidbu. Odgovaraju mu visoki uzgoji.

Ima dobru otpornost prema niskim temperaturama. Kreće srednje pozno, tako da mu ni prolećni mrazevi ne nanose mnoge štete.

Srednje je osjetljiv na plamenjaču i oidium, a malo osjetljiv na sivu plesan.

Daje nešto manji procent šire, jer bobice imaju debelu pokožicu i mnogo semenki.

Vino ove sorte je vrlo karakteristično, izrazito aromatično, najčešće sa niskim kiselinama. Proizvedeno od grožđa u otpimumu tehnološke zrelosti, vino je harmonično, finog mirisa, cenjeno na domaćem i inostranom tržištu.

Rejonizacijom je predviđeno da se gaji u uslovima kontinentalne klime. Ima dobar afinitet sa podlogama tipa Berlandieri x Riparia.

3.3.4 Suvignon (Sovinjon)

Sovinjon, Muskatni silvanac.

Poreklo: poreklom je iz Francuske.

Rasprostranjenost: gaji se u svim vinogradarskim zemljama sa umerenom klimom. Najviše se gaji u Francuskoj. Kod nas se gaji u vinogorjima sa kontinentalnom klimom.

Opis: čokot je vrlo bujan. Formira veliku zelenu masu. Lastari su srednje debljine, kratkih internodija, lešnik mrke boje. Nodusi su tamnije obojeni. Grozd je mali, valjkast ili sa ramenom. Masa grozda jako varira a najčešće je u granicama od 70 – 110 g. Bobice su srednje veličine, okrugle, žućkasto zelene boje sa crnim tačkicama, debele pokožice, slatke, vrlo karakterističnog ukusa na zeleno.

Sazreva u II epohi. U uslovima Vojvodine, krajem septembra najčešće nakupi preko 20 % šećera. Daje relativno male prinose, posebno kada je poremećena ravnoteža između čokota.

Ima relativno dobru otpornost na niske temperature. Osetljiva je na sivu plesan grožđa. Nekih godina od Botritisa strada i peteljka. U tim slučajevima deo grozdova otpadne pre berbe. Ima dobar afinitet sa podlogama tipa Berlandieri x Riparia.

Vino je vrlo karakteristične, pikatno ljutkaste arome, koja podseća na jednu vrstu zelene trave (*Solanum nigrum*, pomoćnica) a takođe i na aromu sorte Kaberne sovinjon. Vino je harmonično, puno bogato i gotovo uvek visokog kvaliteta. Za ovu sortu se u Francuskoj kaže da je „vino kraljeva i kralj vina“.

3.4 Vino

Način i postupak proizvodnje vina Karlovački rizling kvalitetno belo suvo vino sa zaštićenim geografskim poreklom je sledeći:

1. Prijem grožđa – određivanje: sorte, količine u kg, zdravstvenog stanja, procenta šećera u grožđu i temperature grožđa
2. Istovar grožđa – ručno ili kipovanjem
3. Sulfitacija – dodavanje vinobrana zavisno od temperature grožđa i zdravstvenog stanja radi zaštite od mikroorganizama
4. Muljenje – pucanje bobica oslobođanje čelijskog soka i dobijanje kljuka
5. Oceđivanje – odvajanje šire – samotoka iz kljuka na oceđivačima COQ 800 i VASLIN 80
6. Presovanje – odvajanje šire – preševine iz poluoceđenog kljuka presovanjem u presi COQ 800 i VASLIN 80

Iznošenje komine na deponiju JKP ČISTOĆA

7. Korekcija šire – obogaćivanje slasti šire u godinama kada je procenat šećera niži od normalnog za područje i sortu a po pravilniku
8. Taloženje uz sulfitanje – dodavanjem sredstva za bistrenje – uklanjaju se postojeće čestice mutnoće i deo belančevina a sulfitanje onemogućava razmnožavanje nepoželjnih mikroorganizama
9. Dekantiranje šire – odvajanje bistrog dela od taloga

10. Zasejavanje selekcionisanim kvascima – dodavanje kvasca raznih proizvođača po uputstvu
11. Hlađenje šire – u uređaju GASQUE na temperaturi od 7 - 15°C najbolje za fermentaciju
12. Fermentacija – kontrolisanje svakodnevno šire u fermentaciji: °OE, t°C, degustacija
13. Dopunjavanje sudova – nakon burne fermentacije radi ostavljanja na tih vrenje
14. I pretakanje sa taloga – odvajanje mladog vina od taloga nastalog nakon fermentacije
15. II pretakanje sa taloga – odvajanje mladog vina od taloga nastalog nakon fermentacije
16. Kupažiranje vina – grupisanje vina za dalju zajedničku pripremu za zaštitu geografskog porekla
17. Bistrenje vina – po analizi centralne laboratorije u Zemunu: uklanjanje belančevina, teških metala: Fe, Ca dozvoljenim sredstvima
18. Filtriranje vina – uklanjanje čestica mutnoće nastalih bistrenjem naplavnim filterom PADOVAN
19. Hladna stabilizacija – hlađenje vina na oko -5°C radi taloženja soli vinske kiseline – streša u stabilizatoru GASQUE
20. Filtriranje – uklanjanje čistrica streša, naplavnim filterom GASQUE
21. Korekcija SO₂ – pre isporuke punionice kontroliše se hemijska i organoleptička ispravnost vina i korekcija SO₂ ako je potrebno
22. Pretakanje u punionicu – u tank za punjenje
23. Filtriranje vina – poslednje pre punjenja na plačastom filteru SEIZ
24. Pasterizacija vina – na izmenjivaču topote na 50 - 52°C radi sprečavanja razmnožavanja eventualno prisutnih ćelija kvasca
25. Pranje ili ispiranje – zavisno da li je povratna ili nova, boca se pere u mašini boca za punjenje ROBOTIKA KOGLER
26. Vizuelna kontrola boce – provera ispravnosti boce nakon pranja
27. Punjenje – na punjaču NAGEMA punjenje vina u oprane boce
28. Zatvaranje boce – na kruničnoj zatvaračici NAGEMA

29. Vizuelna kontrola – zatvorena boca se kontroliše još jednom
30. Stavljanje PVC kapica – bela PVC termoskupljujuća
31. Tunel za PVC kapice – u tunelu sa grejačima kapica se učvrsti i oblikuje oko grlića boce
32. Etiketiranje boce – etiketirka KRONES za opremanje boce 1/1 prednjom etiketom
33. Pakovanje boca – u KK 1/6 ili ½
34. Paletiranje kutija – KK se stavlja na palete – 8 x 4 KK
35. Skladištenje u magacinu – otprema paleta u magacin gotove robe viljuškarom do isporuke kupcu.

Sve operacije u proizvodnji vina se kontrolišu u laboratoriji: pogonskoj ili centralnoj u Zemunu.

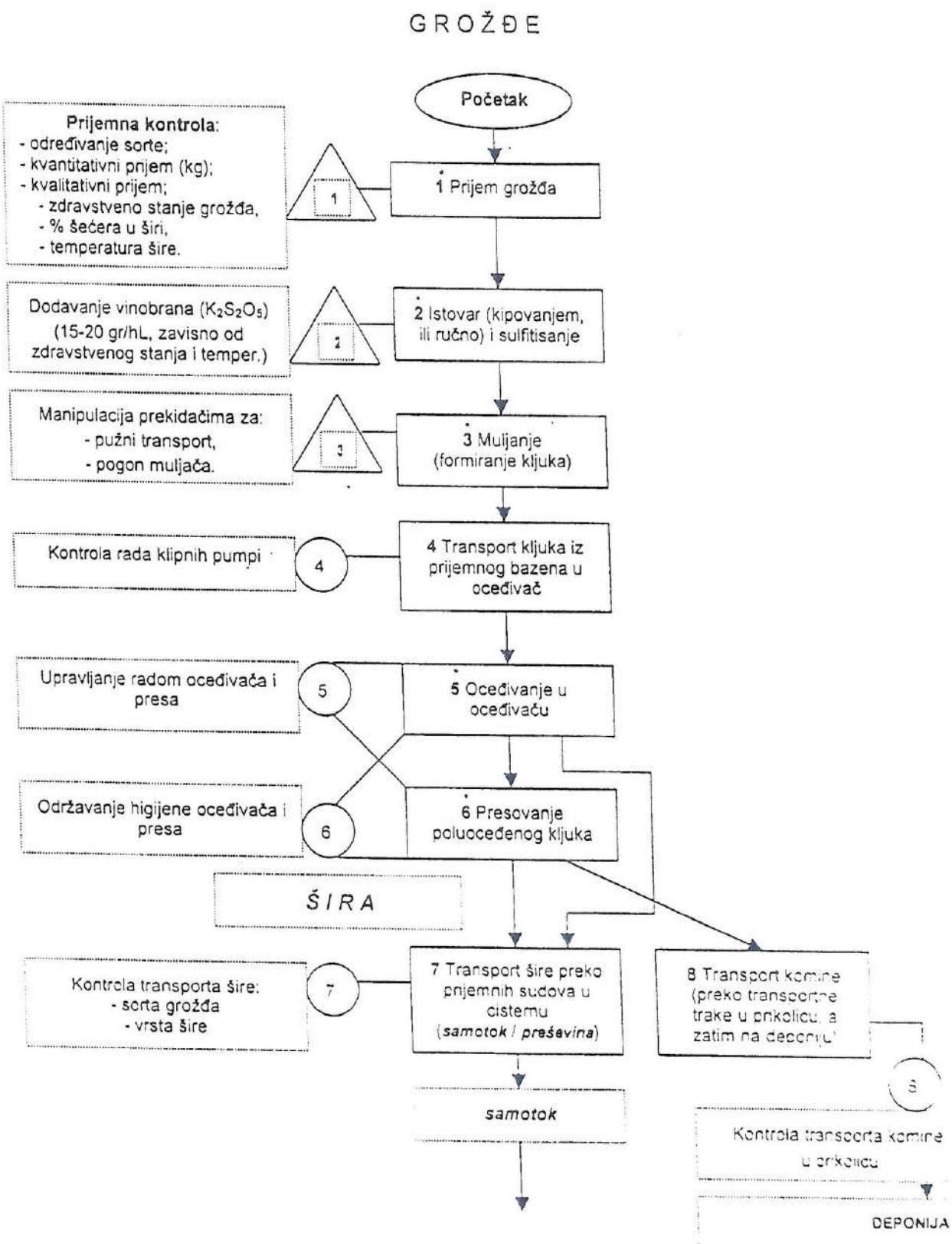
Svi postupci i sredstva koja se koriste u preradi grožđa i proizvodnji vina do deklarisanja i skladištenja su u skladu sa: Pravilnikom o kvalitetu i drugim zahtevima za vino („Sl. list SRJ“ br. 54/99 i 39/2002 i „Sl. list SCG“ br. 56/2003). Kod proizvodnje se pridržava i Zakona o vinu i rakiji („Sl. glasnik RS“ br. 70/94, „Sl. list SRJ“ br. 12/2002 i „Sl. glasnik RS“ br. 101/2005).

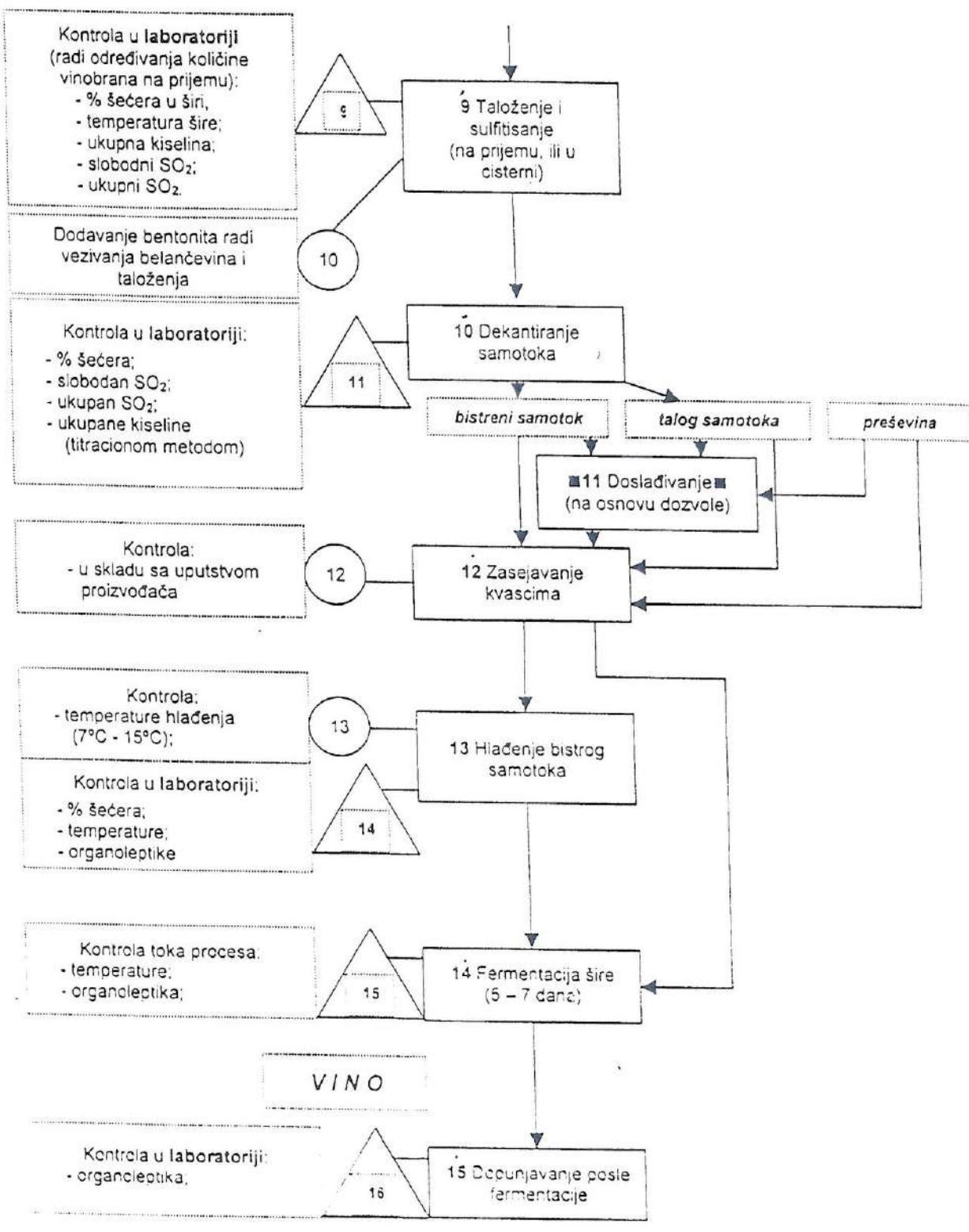
Stručne poslove kontrole procesa proizvodnje grožđa namenjenog za proizvodnju vina sa zaštićenim geografskim poreklom obavlja ovlašćena ustanova određena od strane MPŠV RS a po Zakonu o vinu i rakiji („Sl. glasnik RS“ br. 70/94). Stručne poslove kontrole procesa proizvodnje vina sa oznakom zaštićenog geografskog porekla obavlja ovlašćenja ustanova određena od strane MPŠV RS a po osnovu Zakona o vinu i rakiji („Sl. glasnik RS“ br. 70/94). Poljoprivredni inspektorji kontrolišu sprovođenje Zakona i pravilnika povremenim pregledima i davanjem Zapisnika o izvršenom inspekcijskom pregledu u skladu sa zakonom i pravilnikom.

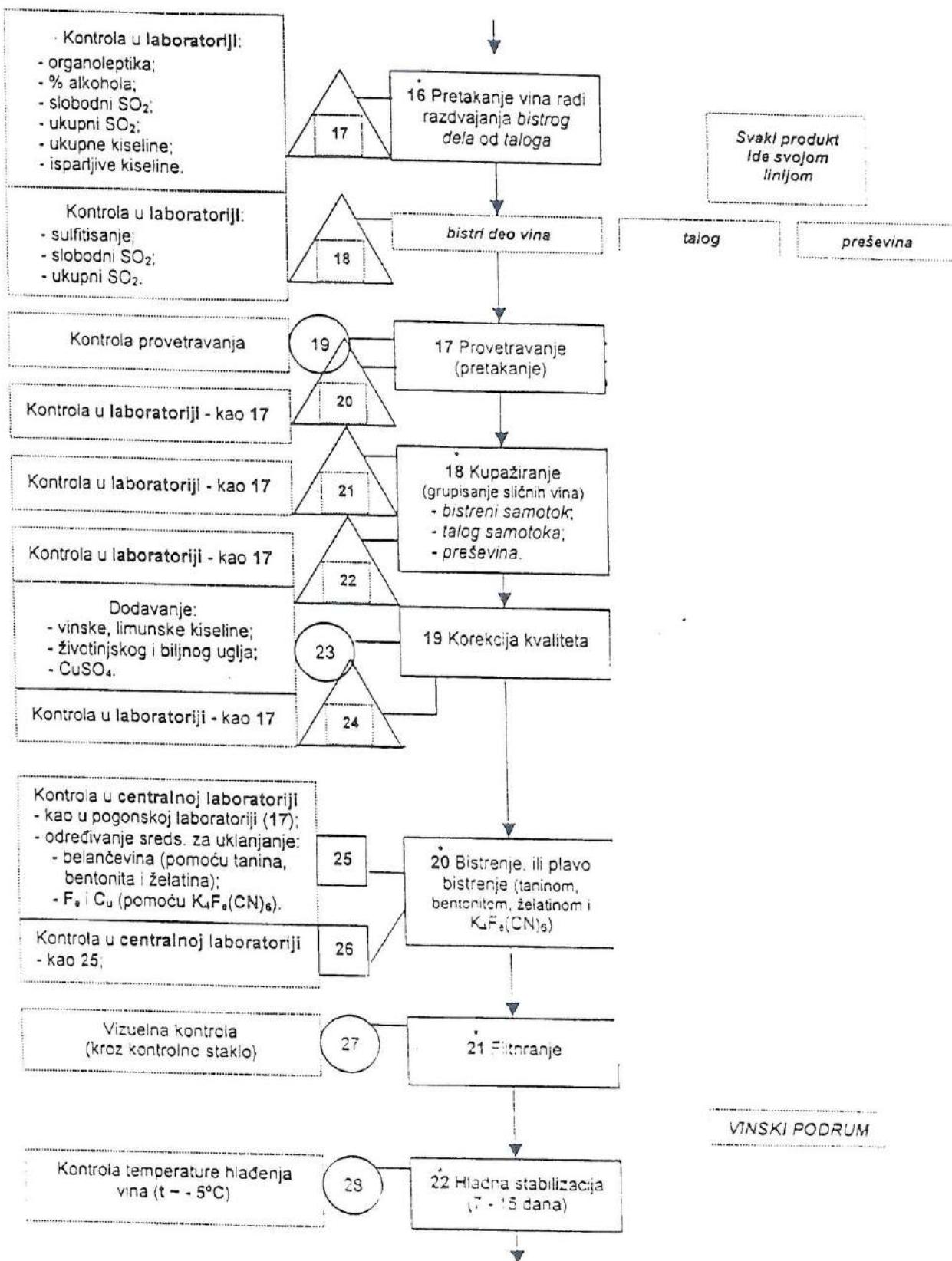
3.5 Dijagrami proizvodnje i finalizacije vina

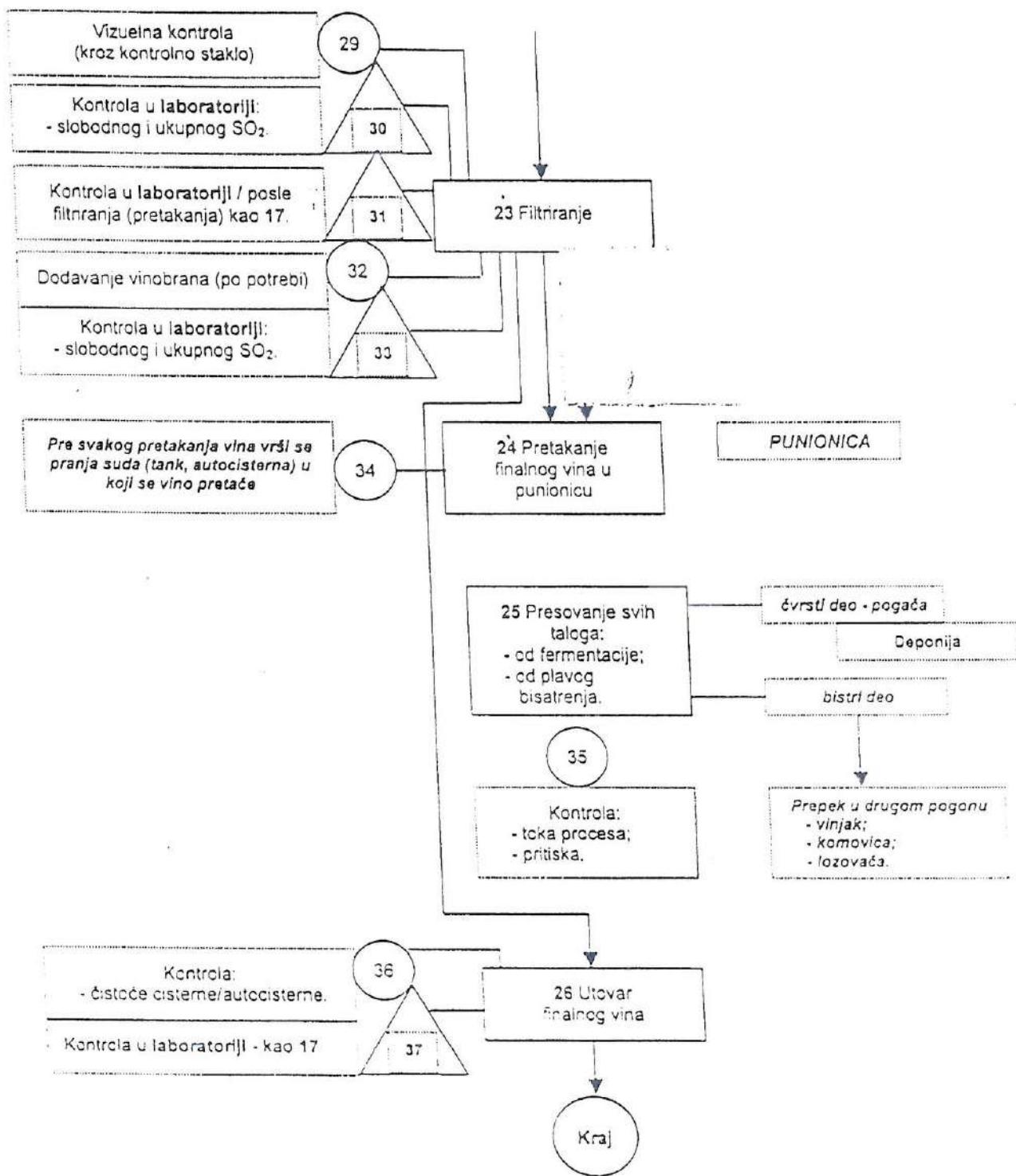
U daljem delu elaborata dati su dijagrami iz kojih se može i „slikovito“ videti tok celokupnog procesa proizvodnje i finalizacije vina.

3.5.1 Dijagram proizvodnje vina

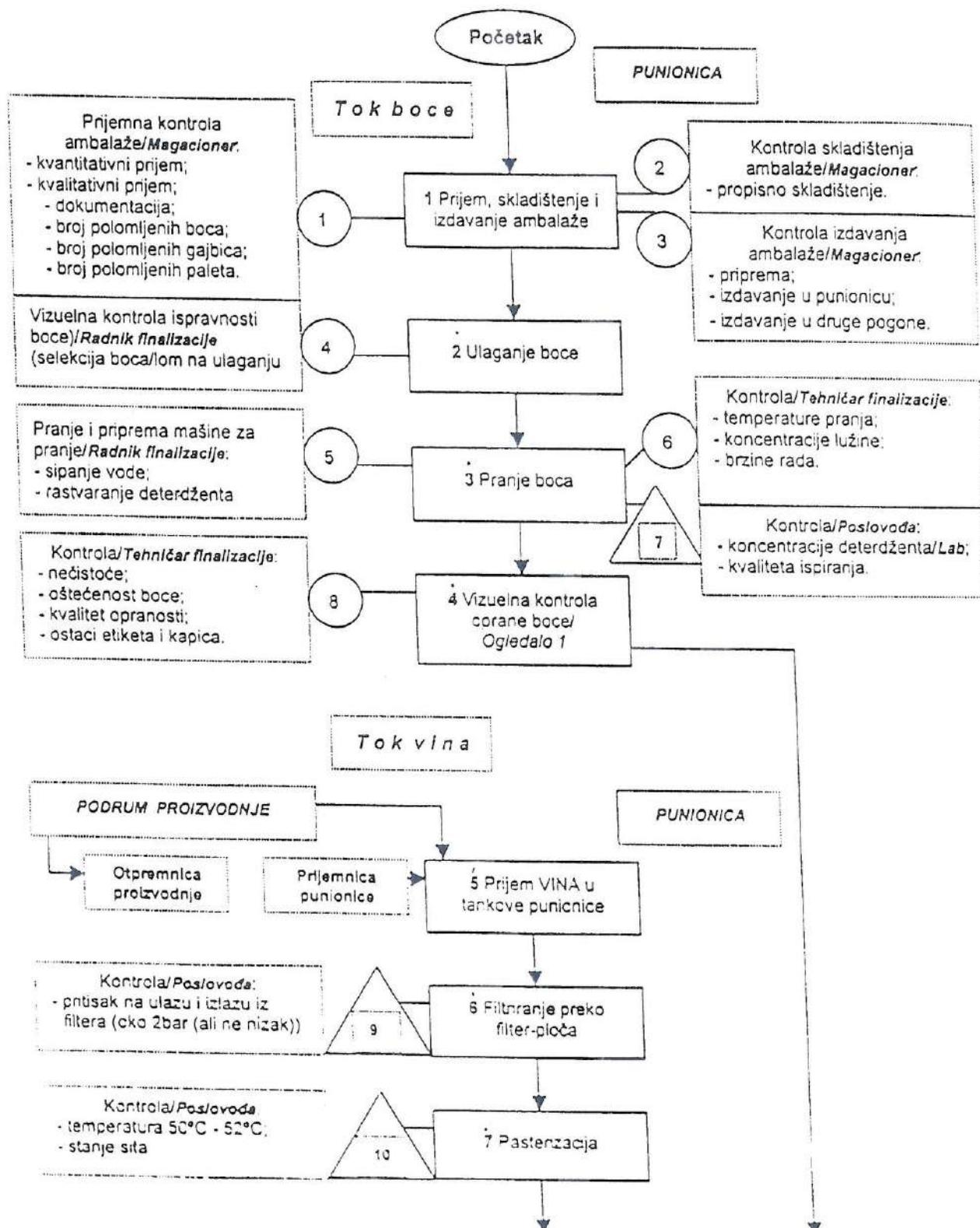


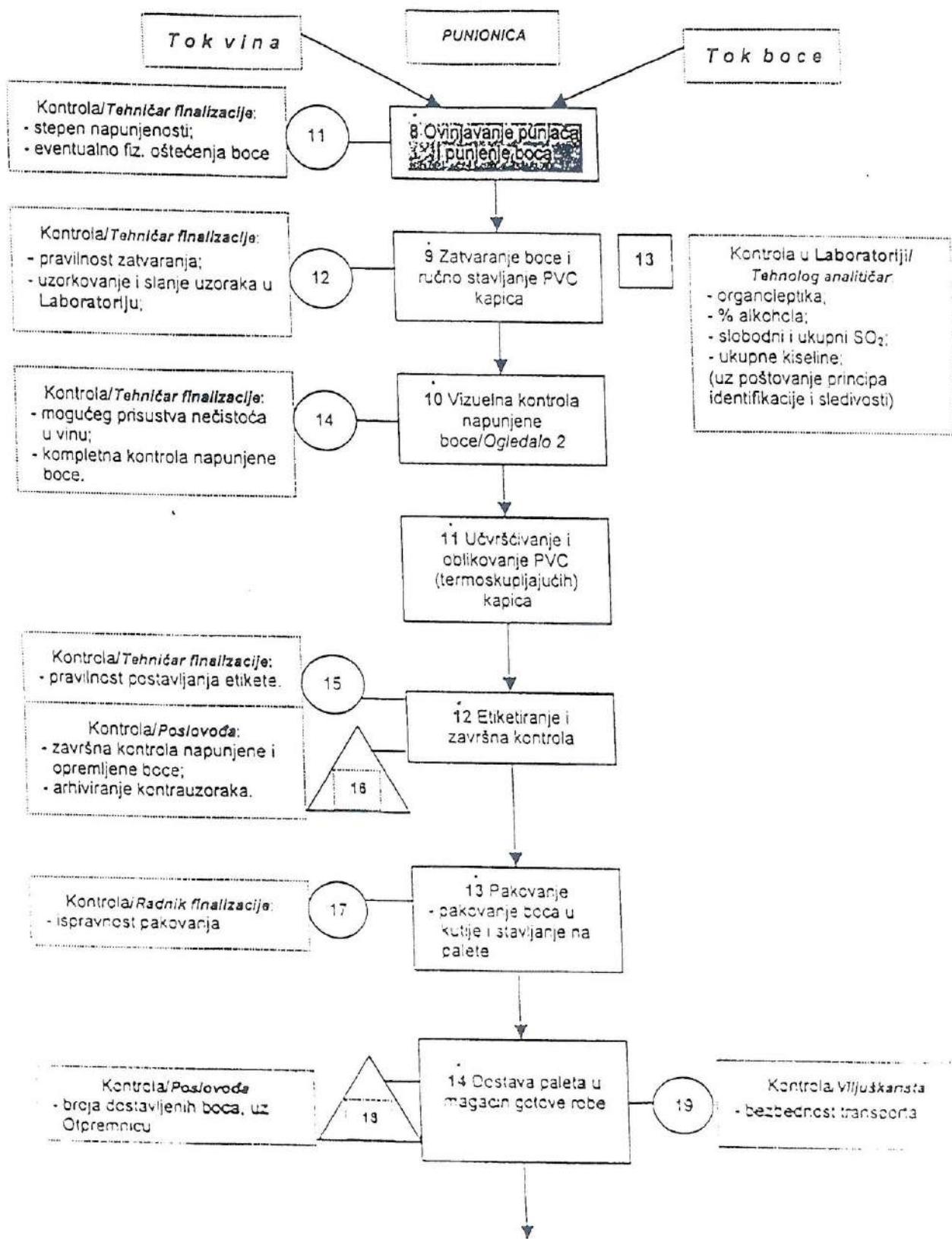


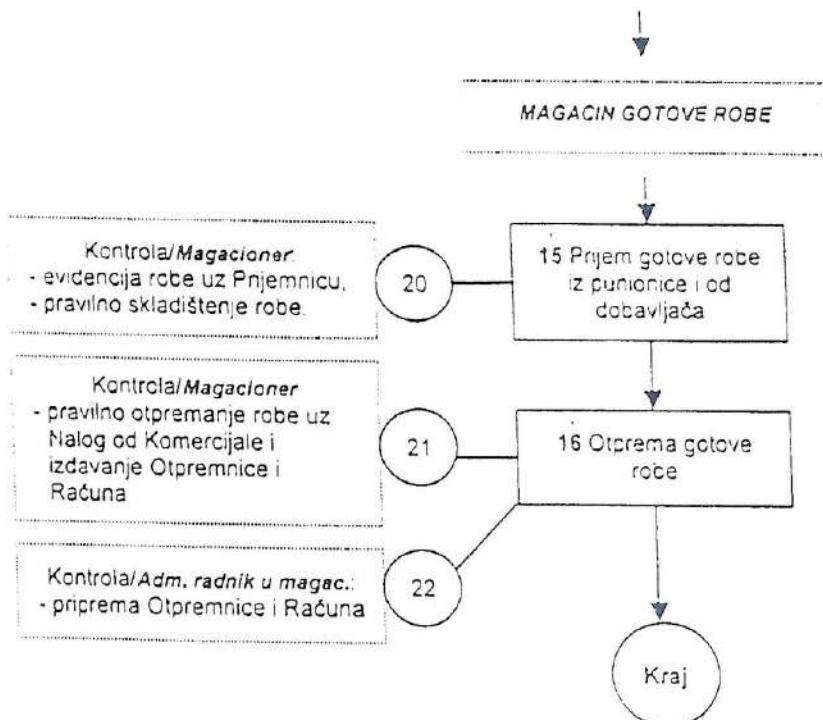




3.5.2 Dijagram toka finalizacije vina







3.6 Opis i kategorija vina Karlovački rizling

Vino „Karlovački rizling“ iz Sremskog regiona Fruškogorskog vinogorja proizvedeno od grožđa sorte vinove loze Rizling Italijanski i sorte Župljanka stvorene u Institutu u Sremskim Karlovциma Poljoprivrednog fakulteta iz Novog Sada. Mikroklimat Fruške Gore i tip zemljišta gde se gaje ove sorte daju specifičnost dobijenog vina.

Karlovački rizling je kvalitetno suvo belo vino proizvedeno od 85 % osnovne sorte Rizling Italijanski i 15 % Župljanke ili drugih sorti iste kvalitetne grupe ili više kvalitetne grupe (Sovinjon, Traminac).

Kupažiranjem je obavljeno ujednačavanje kvaliteta i dobijanja jedinstvenog tipa vina, zeleno – žute boje, kristalne bistrine, prijatnog voćnog mirisa, izraženog bukea, svežeg na ukusu, sa prosečnom ocenom 17,62.

Komisija ga je svrstala u kategoriju KVALITETNOG SUVOG BELOG VINA sa oznakom Geografskog porekla.

4. PODNOSILAC ZAHTEVA

NAVIP a.d. Beograd Zemun, NAVIP – FRUŠKOGORAC Društvo sa ograničenom odgovornošću za proizvodnju alkoholnih pića Petrovaradin, Karlovački put br. 1.

Privredni subjekt sa gore navedenim punim poslovnim imenom, ili skraćen naziv NAVIP – FRUŠKOGORAC d.o.o. Petrovaradin je organizaciona jedinica NAVIP a.d. Beograd – Zemun koji je upisan u registar kod Privrednog suda u Novom Sadu br. Fi 5047/96 od 29.07.1991.godine. Društvo je registrovano – prevedeno u Agenciju za privredne registre, Registar privrednih subjekata Rešenjem BD. 96508/20045 od 10.11.2005.godine (Rešenje br. 1).

Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede Rešenjem br. 320-01409/98-04 od 07.05.1998.godine utvrdilo da NAVIP – FRUŠKOGORAC d.o.o. Petrovaradin ispunjava uslove za obavljanje delatnosti: proizvodnje vina i rakija od voća i grožđa i njihovo punjenje u originalno pakovanje. (Rešenje br. 2)

U skladu sa organizacionom strukturom NAVIP a.d. Beograd – Zemun NAVIP – FRUŠKOGORAC d.o.o. Petrovaradin ima sledeće delatnosti:

- 01110 Gajenje žita i drugih useva i zasada
- 01121 Gajenje povrća, cveća i ukrasnog bilja
- 01122 Gajenje voćnih sadnica
- 01123 Gajenje loznih sadnica
- 01131 Gajenje voća
- 01411 Iskorišćavanje vode za poljoprivredu
- 01413 Ostale poljoprivredne usluge
- 15910 Proizvodnja destilovanih alkoholnih pića
- 15920 Proizvodnja etil-alkohola iz fermentisanih materijala
- 15930 Proizvodnja vina iz svežeg grožđa
- 15940 Proizvodnja jabukovače i vina od ostalog voća
- 15950 Proizvodnja ostalih nedestilovanih fermentisanih pića
- 51110 Posredovanje u prodaji poljoprivrednih sirovina
- 51170 Posredovanje u prodaji hrane, pića i duvana
- 51220 Trgovina na veliko cvećem i rastinjem
- 51310 Trgovina na veliko voćem i povrćem
- 51340 Trgovina na veliko alkoholnim i drugim pićima
- 51380 Nespecijalizovana trgovina na veliko hranom, pićima i duvanom
- 51440 Trgovina na veliko porculanom i staklarijom, lakovima, bojama i sredstvima za čišćenje
- 51450 Trgovina na veliko parfimerijskim i kozmetičkim proizvodima
- 51550 Trgovina na veliko hemijskim proizvodima
- 54560 Trgovina na veliko ostalim reprodupcionim materijalom
- 51570 Trgovina na veliko otpacima i ostacima
- 52110 Trgovina na malo u nespecijalizovanim prodavnicama, pretežno hrane, pića i duvana
- 52210 Trgovina na malo voćem i povrćem
- 52250 Trgovina na malo alkoholnim i drugim pićima
- 52480 Ostala trgovina na malo u specijalizovanim prodavnicama

(Rešenje br. 1)



Република Србија
Агенција за привредне регистре

Регистар привредних субјеката

БД. 96508/2005

Дана, 10.11.2005 године
Београд

Агенција за привредне регистре, Регистратор који води Регистар привредних субјеката, на основу чл. 4 Закона о Агенцији за привредне регистре (Службени гласник РС 55/04) и члана 23. и 25. Закона о регистрацији привредних субјеката (Службени гласник РС 55/04, 61/05), решавајући по захтеву подносиоца регистрационе пријаве за регистрацију промене података привредног субјекта у Регистар привредних субјеката, који је поднет од стране:

Име и презиме: Ратка Босанчић
ЈМБГ: 1511953805071
Адреса: Владике Платона б
Нови Сад
Србија и Црна Гора

доноси

РЕШЕЊЕ

Усваја се захтев подносиоца регистрационе пријаве, па се у Регистар привредних субјеката региструју промене података о привредном субјекту уписаном у Регистар привредних субјеката

NAVIP AD BEOGRAD-ZEMUN, NAVIP-FRUŠKOGORAC DRUŠTVO SA OGRANIČENOM
ODGOVORNOSĆU ZA PROIZVODNJU ALKOHOLNIH PIĆA PETROVARADIN, KARLOVAČKI PUT 1
са матичним бројем 08647623

И то следећих промена:

Промена директора:

Брише се:

Име и презиме Жарко Керац
ЈМБГ 2703950800095
Адреса Радоја Домановића 16
Нови Сад
Србија и Црна Гора

Уписује се:

Име и презиме Ратка Босанчић
ЈМБГ 1511953805071
Адреса Владике Платона б
Нови Сад
Србија и Црна Гора

Промјена заступника

Брише се:

Име и презиме: Жарко Керац
ЈМБГ : 2703950800095
Адреса : Радоја Домановића 16
Нови Сад
Србија и Црна Гора

Уписује се:

Име и презиме: Ратка Босанчић
ЈМБГ 1511953805071
Адреса Владике Платона 6
Нови Сад
Србија и Црна Гора

Функција: Директор

Ограниччење у спољнотрговинском промету: нема

Ограниччење у унутрашњем промету: нема

Образложение

Подносилац регистрационе пријаве поднео је дана 08.11.2005 регистрациону пријаву за промене података о привредном субјекту уписаном у Регистар привредних субјеката као

NAVIP AD BEOGRAD-ZEMUN, NAVIP-FRUŠKOGORAC DRUŠTVO SA OGRANIČENOM ODGOVORNOŠĆU ZA PROIZVODNJU ALKOHOLNIH PIĆA PETROVARADIN, KARLOVAČKI PUT 1

Решавајући по захтеву подносиоца, обзиром да су испуњени законом предвиђени услови, решено је као у диспозитиву.

Висина накнаде за регистрацију у износу од 1.560,00 динара, одређена је у складу са члановима 2., 3.
4. Уредбе о висини накнаде за регистрацију и друге услуге које пружа Агенција за привредне регистре (Службени гласник РС број 137/04)

ПОУКА О ПРАВНОМ ЛЕКУ:

Против овог решења може се изјавити жалба у року од 8 дана од дана пријема решења, министру надлежном за послове привреде, преко Агенције за привредне регистре.

РЕГИСТРАТОР

Миладин Матков

(Rešenje br. 2)

Република Србија
МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ,
ШУМАРСТВА И ВОДОПРИВРЕДЕ
БЕОГРАД
Јужнобачки округ
Пољопривредна инспекција.
Број: 320-01409/98-04
7. маја 1998. године
НОВИ САД

Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде, решавајући по захтеву "НАВИП-ФРУШКОГОРАЦ" д.о.о. из Петроварадина, Карловачки пут 1, у вези утврђивања услова за производњу вина и ракија од воћа и грожђа и њихово пуњење у оригинално паковање, а на основу члана 7. став 2. Закона о вину и ракији ("Службени гласник РС", број 70/94) и члана 192. Закона о општем управном поступку ("Службени лист СРЈ", број 33/97), доноси

РЕШЕЊЕ

УТВРЂУЈЕ СЕ да "НАВИП-ФРУШКОГОРАЦ" д.о.о. Петроварадин, Карловачки пут 1, ИСПУЊАВА услове за обављање делатности: производње вина и ракија од воћа и грожђа и њихово пуњење у оригинално паковање.

Ово решење је коначно у управном поступку.

Образложење

"НАВИП" АД Београд "Навип-фрушкогорац" д.о.о. Петроварадин, Карловачки пут 1, поднео је захтев од 4.05.1998. године за утврђивање услова за производњу вина и ракија од воћа и грожђа и њихово пуњење у оригинално паковање.

Инспекцијским прегледом код "Навип-фрушкогорац" д.о.о. Петроварадин, Карловачки пут 1, извршеним дана 6.05.1998. године, утврђено је и записнички констатовано да су испуњени прописани услови из члана 5. и 6. Закона о вину и ракији за производњу вина и ракија од воћа и грожђа и њихово пуњење у оригинално паковање.

На основу утврђених прописа и утврђених чињеница одлучено је као у диспозитиву овог решења.

Против овог решења може се покренути управни спор код Врковног суда Србије у року од 30 дана од дана пријема истог.

Административна такса и накнада трошкова поступка за доношење овог решења је наплаћена.

Решење доставити:

1. "НАВИП-ФРУШКОГОРАЦ".
Петроварадин, Карловачки пут 1
2. Архиви Министарства.



5. KONTROLA PROCESA PRIZVONJE VINA

Kontrola procesa proizvodnje grožđa namenjenog za proizvodnju vina obavlja Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede Republike Srbije. Stručne poslove kontrole Ministarstvo je poverilo „Poljoprivrednoj stanici“ Novi Sad, odnosno DP „Enološka stanica“ Vršac. Na osnovu podnete prijave radi kontrole proizvodnje grožđa i vina i za izdavanje odobrenja za stavljanje u promet određenih količina vina sa oznakom „ZAŠTIĆENO GEOGRAFSKO POREKLO“.

Utvrđivanje kvaliteta vina sa Geografskim poreklom vrši se uzorkovanjem vina radi ispitivanja hemiskog sastava i organoleptičkih svojstava vina.

Organoleptička svojstva vina utvrđuje Degustaciona komisija koju obrazuje Ministarstvo poljoprivrede.

Na osnovu izvršene kontrole proizvodnje grožđa i vina, izvršenog ispitivanja i utvrđivanja kvaliteta u izveštaju sa stručnim mišljenjem vršioca ispitivanja i utvrđenog kvaliteta vina, Ministarstvo izdaje odobrenje sa oznakom zaštićenog geografskog porekla.

U nastavku elaborata dato je:

Stručno mišljenje DP „Enološka stanica“ Vršac, odnosno prosečnu ocenu i količine za Karlovački rizling kvalitetno vino sa oznakom geografskog porekla od grožđa roda 2004. – 2006.godine proizvedenog od strane NAVIP – FRUŠKOGORAC d.o.o. (Stručno mišljenje 1. – 3.)

Zapisnik o ocenjivanju organoleptičkih svojstava vina obavljenog u prostorijama DP „Enološka stanica“ Vršac, radi zaštite geografskog porekla Karlovački rizling, prozведенog od stavne NAVIP – FRUŠKOGORAC d.o.o., za rod 2004. – 2006.godine (Zapisnik 1. – 3.)

Zapisnik o vršenju stručnih poslova kontrole proizvodnje grožđa namenjenog za proizvodnju vina sa oznakom zaštićenog geografskog porekla kod NAVIP – FRUKOGORAC d.o.o. Petrovaradin, od stane DP Poljoprivredna stanica, Novi Sad, za rod 2004. – 2006.godine (Zapisnik 4. – 6.)

Izveštaj o ispitivanju DP „Enološka stanica“ Vršac, podnositelj zahteva NAVP – FRUPKOGORAC d.o.o., predmet ispitivanja je Kralovački rizling kvalitetno vino, obim analize: fizičko-hemijska analiza, senzorna analiza, za rod 2004. – 2006.godinu (Izveštaj o ispitivanju br. 1. – 3.)

(Stručno mišljenje 1.)

V R S A C
 Ul. Heroja Pinkija br. 49
 Tel./fax 013/832-792
 Del. br. 03 - 673.
 Datum: 07.02.2007.

Na osnovu Rešenja Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede RS, broj 320-05-13708/2005-08, od 06.03.2006. godine za vršenje obaveznih pregleda u proizvodnji vina sa oznakom geografskog porekla roda 2006. godine u "Navip"- "Fruškogorac", d.o.o. Petrovaradin, DP "Enološka stanica" sprovedla je postupke u vršenju obaveznih pregleda u proizvodnji vina, izvršila hemijske analize vina, kontrolu proizvodnje grožđa obavila je Poljoprivredna stanica - Novi Sad, (zapisnik br. 22, od 17.01.2007) a Stručna komisija obavila ocenjivanje organoleptičkih svojstava vina, pa se na osnovu svega daje sledeće:

STRUČNO MIŠLJENJE

"Navip" - "Fruškogorac" d.o.o.- Petrovaradin, proizveo je sledeće količine vrhunskog i kvalitetnog vina sa oznakom geografskog porekla od grožđa roda 2006. godine :

NAZIV VINA	Kategorija	količina u litrima	prosečna ocena
1. SOVINJON	- vrhunsko suvo belo vino	23.500	18,60
2. KARLOVAČKI RIZLING	- kvalitetno suvo belo vino	616.723	17,62

Mišljenja smo da :

1. SOVINJON, vrhunsko suvo belo vino, proizvedeno od grožđa sorte Sovinjon, roda 2006. godine, iz Sremskog rejona, Fruškogorskog vinogorja, čija ispravnost je potvrđena hemijskom analizom, a ocenjeno prosečnom ocenom 18,6 od strane Stručne komisije za ocenjivanje organoleptičkih svojstava vina, dana 07.02. 2007. godine, ispunjava sve uslove predviđene Zakonom o vinu i rakiji i Pravilnikom o kvalitetu vina, pa na osnovu toga navedena količina od 23.500 litara, može se staviti u promet kao VRHUNSKO SUVO BELO VINO sa oznakom geografskog porekla.

2. KARLOVAČKI RIZLING, kvalitetno suvo belo vino, proizvedeno od grožđa roda 2006. godine od sorte Italijanski rizling, (85,0%) i Župljanke (15,0%) iz Sremskog rejona, Fruškogorskog vinogorja, čija ispravnost je potvrđena hemijskom analizom, a ocenjeno prosečnom ocenom 17,62 od strane Stručne komisije za ocenjivanje organoleptičkih svojstava vina dana 07.02.2007. godine, ispunjava sve uslove predviđene Zakonom o vinu i rakiji i Pravilnikom o kvalitetu vina, pa se na osnovu toga, navedena količina od 616.723 litara, može se staviti u promet kao KVALITETNO SUVO BELO VINO sa oznakom geografskog porekla.

Postupak je sproveden u skladu sa Elaboratom o zaštiti geografskog porekla vina, broj 320-05-02537/94-04 od 29.09.1994.godine. Aneksom Elaborata broj 320-05-00512 od 29.09.1998.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,

Dragislav Biočanin, dipl.int.

DP "ENOLOŠKA STANICA"
V R Š A C
Ul. Heroja Pinkija br. 49
Tel./fax 013/832-792
Del. br. 03 - 5595.
Datum : 16.08.2006.

(Stručno mišljenje 2.)

Na osnovu Rešenja Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede RS, broj 320-05-3950/2004-04 od 24.02.2005. godine za vršenje obaveznih pregleda u proizvodnji vina sa oznakom geografskog porekla roda 2005. godine u "Navip" - "Fruškogorac", d.o.o. Petrovaradin, DP "Enološka stanica" sprovedla je postupke u vršenju obaveznih pregleda u proizvodnji vina, izvršila hemijske analize vina, kontrolu proizvodnje grožđa obavila je Poljoprivredna stanica - Novi Sad, a Stručna komisija obavila ocenjivanje organoleptičkih svojstava vina, pa se na osnovu svega daje sledeće:

STRUČNO MIŠLJENJE

"Navip" - "Fruškogorac" d.o.o. - Petrovaradin, proizveo je sledeće količine vrhunskog i kvalitetnog vina sa oznakom geografskog porekla od grožđa roda 2005. godine :

NAZIV VINA	Kategorija	količina u litrima	prosečna ocena
1. SOVINJON	- vrhunsko suvo belo vino	17.000	18,62
2. KARLOVAČKI RIZLING	- kvalitetno suvo belo vino	720.300	17,2

Mišljenja smo da :

1. SOVINJON, vrhunsko suvo belo vino, proizvedeno od grožđa sorte Sovinjon, roda 2005. godine, iz Sremskog rejona, Fruškogorskog vinogorja, čija ispravnost je potvrđena hemijskom analizom, a ocenjeno prosečnom ocenom 18,62 od strane Stručne komisije za ocenjivanje organoleptičkih svojstava vina, dana 16.08. 2006. godine, ispunjava sve uslove predvidene Zakonom o vinu i rakiji i Pravilnikom o kvalitetu vina, pa na osnovu toga navedena količina od 17.000 litara, može se staviti u promet kao VRHUNSKO SUVO BELO VINO sa oznakom geografskog porekla.

2. KARLOVAČKI RIZLING, kvalitetno suvo belo vino, proizvedeno od grožđa roda 2005. godine od sorte Italijanski rizling, (85,5%) i Župljanke (14,5%) iz Sremskog rejona, Fruškogorskog vinogorja, čija ispravnost je potvrđena hemijskom analizom, a ocenjeno prosečnom ocenom 17,2 od strane Stručne komisije za ocenjivanje organoleptičkih svojstava vina dana 16.08.2006. godine, ispunjava sve uslove predvidene Zakonom o vinu i rakiji i Pravilnikom o kvalitetu vina, pa se na osnovu toga, navedena količina od 720.300 litara, može staviti u promet kao KVALITETNO SUVO BELO VINO sa oznakom geografskog porekla.

Postupak je sproveden u skladu sa Elaboratom o zaštiti geografskog porekla vina, broj 320-05-02537/94-04 od 29.09.1994.godine, Aneksom Elaborata broj 320-05-00512 od 29.09.1998.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,

Dragislav Biočanin, dipl.inž.

DP "ENOLOŠKA STANICA"
V R Š A C
Ul. Heroja Pinkija br. 49
Tel./fax 013/832-792
Del. br. 03 – 8085.
Datum : 08.12.2005.

(Stručno mišljenje 3.)

Na osnovu Rešenja Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede RS, broj 320-05-00309/2004-04 od 18.02.2004. godine za vršenje obaveznih pregleda u proizvodnji vina sa oznakom geografskog porekla roda 2004. godine u "Navip"- "Fruškogorac", d.o.o. Petrovaradin, DP "Enološka stanica" sprovedla je postupke u vršenju obaveznih pregleda u proizvodnji vina, izvršila hemijske analize vina, kontrolu proizvodnje grožđa obavila je Poljoprivredna stanica – Novi Sad, a Stručna komisija obavila ocenjivanje organoleptičkih svojstava vina, pa se na osnovu svega daje sledeće:

STRUČNO MIŠLJENJE

"Navip" -"Fruškogorac" d.o.o.- Petrovaradin, proizveo je sledeće količine vrhunskog i kvalitetnog vina sa oznakom geografskog porekla od grožđa roda 2004. godine :

NAZIV VINA	Kategorija	količina u litrima	prosečna ocena
1. SOVINJON	- vrhunsko suvo belo vino	30.000	18,62
2. KARLOVAČKI RIZLING	- kvalitetno suvo belo vino	1.500.000	17,54

Mišljenja smo da :

1. SOVINJON, vrhunsko suvo belo vino, proizvedeno od grožđa sorte Sovinjon, roda 2004. godine, iz Sremskog regiona, Fruškogorskog vinogorja, čija ispravnost je potvrđena hemijskom analizom, a ocenjeno prosečnom ocenom 18,62 od strane Stručne komisije za ocenjivanje organoleptičkih svojstava vina, dana 08.12. 2005. godine, ispunjava sve uslove predviđene Zakonom o vinu i rakiji i Pravilnikom o kvalitetu vina, pa na osnovu toga navedena količina od 30.000 litara, može se staviti u promet kao VRHUNSKO SUVO BELO VINO sa oznakom geografskog porekla.

2. KARLOVAČKI RIZLING, kvalitetno suvo belo vino, proizvedeno od grožđa roda 2004. godine od sorte Italijanski rizling, (87,5%) i Župljanke (12,5%) iz Sremskog regiona, Fruškogorskog vinogorja, čija ispravnost je potvrđena hemijskom analizom, a ocenjeno prosečnom ocenom 17,54 od strane Stručne komisije za ocenjivanje organoleptičkih svojstava vina dana 08.12.2005. godine, ispunjava sve uslove predviđene Zakonom o vinu i rakiji i Pravilnikom o kvalitetu vina, pa se na osnovu toga, navedena količina od 1.500.000 litara, može se staviti u promet kao KVALITETNO SUVO BELO VINO sa oznakom geografskog porekla.

Postupak je sproveden u skladu sa Elaboratom o zaštiti geografskog porekla vina, broj 320-05-02537/94-04 od 29.09.1994.godine, Aneksom Elaborata broj 320-05-00512 od 29.09.1998.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,

Dragislav Biočanin, dipl.inž.

DP "ENOLOŠKA STANICA"
V R S A C
Ul. Heroja Pinkija br. 49
Tel./fax 013/832-792
Del. br. 03 - 673.
Datum : 07.02.2007.

(Zapisnik 1.)

Z A P I S N I K O OCENJIVANJU ORGANOLEPTIČKIH SVOJSTAVA VINA

Stručna Komisija, imenovana od Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede Republike Srbije, Rešenjem br. 119-01-00175/2005-09 od 05.07.2005. godine, u sastavu:

1. Prof.dr Slobodan Jović, Poljoprivredni fakultet - Zemun, predsednik,
2. Dr.Snežana Stanković-Opsenica, Viša poljopriv.prehramb. škola, Prokuplje, član,
3. Novak Radulović, dipl.ing. "Vršački vinogradi", Vršac, član,
4. Dr. Vladimir Kovač, Novi Sad, član,
5. Zoran Cilić, dipl.ing. Jagodina, član.

obavila je dana 07.02.2007. godine, u prostorijama DP "Enološke stanice" u Vršcu, organoleptičko ocenjivanje vina radi zaštite geografskog porekla, proizvedenih od strane 'NAVIP - FRUŠKOGORAC', d.o.o. Petrovaradin i to:

1. SOVINJON, roda 2006. godine, u količini od 23.500 litara, kao SUVO BELO VINO, proizvedeno od grožđa iz Sremskog rejona, Fruškogorskog vinogorja.

Vino SOVINJON, dobilo je sledeće pojedinačne ocene :

1. 18,6
2. 18,6
3. 18,6
4. 18,6
5. 18,6

Ukupno: 93,0 : 5 = 18,6 što je prosečna ocena, te ga je Komisija svrstala u kategoriju VRHUNSKOG SUVOG BELOG VINA sa oznakom geografskog porekla.

2. KARLOVAČKI RIZLING, roda 2006. godine, u količini od 616.723 litara, kao SUVO BELO VINO, proizvedeno od grožđa iz Sremskog rejona, Fruškogorskog vinogorja.

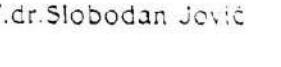
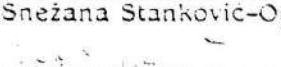
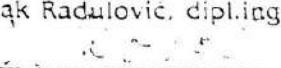
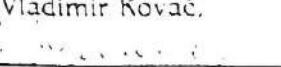
Vino KARLOVAČKI RIZLING dobilo je sledeće pojedinačne ocene :

1. 17,5
2. 17,6
3. 17,5
4. 17,8
5. 17,7

Ukupno: 88,1 : 5 = 17,62 što je prosečna ocena, te ga je Komisija svrstala u kategoriju KVALITETNOG SUVOG BELOG VINA sa oznakom geografskog porekla.

Zapisničar,

M. Rankov, dipl.inž.

- 
1. Prof. dr. Slobodan Jović
- 
2. Dr. Snežana Stanković-Opsenica
- 
3. Novak Radulović, dipl.ing.
- 
4. Dr. Vladimir Kovač,
- 
5. Zoran Cilić, dipl.ing.

DP "ENOLOŠKA STANICA"
V R Š A C
Ul. Heroja Pinkija br. 49
Tel./fax 013/832-792
Del. br. 03 - 5595.
Datum : 16.08.2006.

(Zapisnik 2.)

Z A P I S N I K O OCENJIVANJU ORGANOLEPTIČKIH SVOJSTAVA VINA

Stručna Komisija, imenovana od Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede Republike Srbije, Rešenjem br. 119-01-00175/2005-09 od 05.07.2005. godine, u sastavu:

1. Prof.dr Slobodan Jović, Poljoprivredni fakultet – Zemun, predsednik,
2. Mr.Snežana Stanković-Opsenica, Viša poljopriv.prehramb. škola, Prokuplje, član,
3. Radoslav Cvetković, Kruševac, član,
4. Dr. Vladimir Kovač, Novi Sad, član,
5. Zoran Cilić, dipl.ing. "Vinoprodukt", Čoka, član.

obavila je dana 16.08.2006 godine, u prostorijama DP "Enološke stanice" u Vršcu, organoleptičko ocenjivanje vina radi zaštite geografskog porekla, proizvedenih od strane "NAVIP – FRUŠKOGORAC", d.o.o. Petrovaradin i to:

1.SOVINJON, roda 2005. godine, u količini od 17.000 litara, kao SUVO BELO VINO, proizvedeno od grožđa iz Sremskog rejona, Fruškogorskog vinogorja.

Vino SOVINJOM, dobilo je sledeće pojedinačne ocene :

1. 18,6
2. 18,6
3. 18,7
4. 18,6
5. 18,6

Ukupno: 93,1 : 5 = 18,62 što je prosečna ocena,te ga je Komisija svrstala u kategoriju VRHUNSKOG SUVOG BELOG VINA sa oznakom geografskog porekla.

2. KARLOVAČKI RIZLING, roda 2005. godine, u količini od 720.300 litara, kao SUVO BELO VINO, proizvedeno od grožđa iz Sremskog rejona, Fruškogorskog vinogorja.

Vino KARLOVAČKI RIZLING dobilo je sledeće pojedinačne ocene :

1. 16,6
2. 17,5
3. 17,6
4. 17,0
5. 17,3

Ukupno: 86,0 : 5 = 17,2 što je prosečna ocena,te ga je Komisija svrstala u kategoriju KVALITETNOG SUVOG BELOG VINA sa oznakom geografskog porekla.

Komisija je počela sa radom u 11,00 časova a završila rad u 14,00 časova.
Zapisničar,

M. Rankov, dipl.inž.

1. Prof.dr Slobodan Jović
2. Mr. Snežana Stanković-Opsenica
3. Radoslav Cvetković, dipl.ing.
4. Dr. Vladimir Kovač,
5. Zoran Cilić, dipl.ing.

DP "ENOLOŠKA STANICA"

V R S A C

Ul. Heroja Pinkija br. 49

Tel./fax 013/832-792

Del. br. 03 - 8085.

Datum : 08.12.2005.

(Zapisnik 3.)

Z A P I S N I K O OCENJIVANJU ORGANOLEPTIČKIH SVOJSTAVA VINA

Stručna Komisija, imenovana od Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede Republike Srbije, Rešenjem br. 119-01-00175/2005-09 od 05.07.2005. godine, u sastavu:

1. Prof.dr Slobodan Jović, Poljoprivredni fakultet – Zemun, predsednik,
2. Mr.Snežana Stanković-Opsenica, Viša poljopriv.prehramb. škola, Prokuplje, član,
3. Novak Radulović, dipl.ing. "Vršački vinogradi", Vršac, član,
4. Dr. Vladimir Kovač, Novi Sad, član,
5. Zoran Cilić, dipl.ing. "Vinoprodukt", Čoka, član.

obavila je dana 08.12.2005. godine, u prostorijama DP "Enološke stanice" u Vršcu, organoleptičko ocenjivanje vina radi zaštite geografskog porekla, proizvedenih od strane "NAVIP – FRUŠKOGORAC", d.o.o. Petrovaradin i to:

1.SOVINJON, roda 2004. godine, u količini od 30.000 litara, kao SUVO BELO VINO, proizvedeno od grožđa iz Sremskog regiona, Fruškogorskog vinogorja.

Vino SOVINJON, dobilo je sledeće pojedinačne ocene :

1. 18,6
2. 18,6
3. 18,6
4. 18,7
5. 18,6

Ukupno: 93,0 : 5 = 18,62 što je prosečna ocena, te ga je Komisija svrstala u kategoriju VRHUNSKOG SUVOG BELOG VINA sa oznakom geografskog porekla.

2. KARLOVAČKI RIZLING, roda 2004. godine, u količini od 1.500.000 litara, kao SUVO BELO VINO, proizvedeno od grožđa iz Sremskog regiona, Fruškogorskog vinogorja.

Vino KARLOVAČKI RIZLING dobilo je sledeće pojedinačne ocene :

1. 17,2
2. 17,9
3. 17,5
4. 17,4
5. 17,7

Ukupno: 87,7 : 5 = 17,54 što je prosečna ocena, te ga je Komisija svrstala u kategoriju KVALITETNOG SUVOG BELOG VINA sa oznakom geografskog porekla.

Zapisničar,

M. Rankov, dipl.Ninž.

1. Prof.dr.Slobodan Jović
2. Mr. Snežana Stanković-Opsenica
3. Novak Radulović, dipl.ing.
4. Dr. Vladimir Kovač,
5. Zoran Cilić, dipl.ing.

(Zapisnik 4.)

DP POLJOPRIVREDNA STANICA
Broj: 22
17.01.2007.
NOVI SAD
Temerinska 131

17.01.2007. 112-01
18.01.2007.

Z A P I S N I K
O VRŠENJU STRUČNIH POSLOVA KONTROLE PROIZVODNJE GROŽĐA
NAMENJENOG ZA PROIZVODNJU VINA SA OZNAKOM ZAŠTIĆENOG
GEOGRAFSKOG POREKLA RODA 2006. GODINE KOD
AD „NAVIP“ FRUŠKOGORAC“ PETROVARADIN

Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede, Beograd, Rešenjem broj: 320-05-13708/2005-08 od 06.03.2006.godine, poverilo je DP POLJOPRIVREDNOJ STANICI, Novi Sad, vršenje stručnih poslova kontrole procesa proizvodnje grožđa namenjenog za proizvodnju vina sa oznakom zaštićenog geografskog porekla kod AD „NAVIP“ D.O.O. „FRUŠKOGORAC“, PETROVARADIN (u daljem tekstu PROIZVOĐAČ) u 2006. godini.

DP POLJOPRIVREDNA STANICA, Novi Sad, (u daljem tekstu: VRŠILAC KONTROLE) je u 2006. godini vršila pregledе vinograda po završenoj rezidbi, oplodnji i neposredno pred berbu grožđa.

Vršilac kontrole je pored pregledа vinograda izvršio i pregled stručne dokumentacije pri čemu je utvrđeno sledeće:

1. Proizvođač poseduje ELABORAT i ANEKS ELABORATA o zaštiti geografskog porekla vina proizvedenog u Fruškogorskom vinogorju i REŠENJA o izdavanju saglasnosti za proizvodnju vina sa zaštićenim geografskim poreklom broj:320-05-02537/94-04 od 29.09.1994 godine i 320-05-01987/95-04 od 06.11.1995.godine, izdata od strane Ministarstva.

2. Proizvođač grožđa je organizovao proizvodnju putem Ugovora o zajedničkom ulaganju u proizvodnju grožđa sa : OZZ „GROZD“ Banović.

3. Vršilac kontrole je uvidom u stručnu dokumentaciju i neposrednim obilaskom vinograda utvrdio da Proizvođač ima sopstvenih vinograda u površini od 129,50 ha i to zasaden sledećim sortama:

- Sovinjon	7,5 ha
- Rizling Italijanski	60,0ha
- Župljanka	50,0 ha
- Traminac	0,0 ha

Ugovorenu proizvodnju kod gore navedenih organizacija ima u površini od 75,0 ha koja je zasadena sortom ITALIJANSKI RIZLING, sa koje površine je preuzeto grožđe za proizvodnju vina sa zaštićenim geografskim poreklom.

Pod sortom RIZLING ITALIJANSKI zasadeno je ukupno 69,0 ha od čega 6,0 ha je pod ekološkom proizvodnjom.

4. Prvi pregled vinograda izvršen je po završenoj rezidbi i na osnovu stanja vinograda Proizvođač i Vršilac kontrole izvršili su procenu prinosa grožđa pri čemu je konstatovano da se u 2006. godini može očekivati manji rod u odnosu na 2005. godinu zbog loše oplodnje, jer su u tom periodu bile niske temperature sa većom količinom padavina.

- Rizling Italijanski	8.000 kg/ha
- " Eko	4.000 kg/ha
- Sovinjon	7.000 kg/ha
- Župljanka	5.000 kg/ha
- Traminac	6.000 kg/ha

Kod ugovorene proizvodnje obilaskom vinograda procenjuje se da se može očekivati prinos oko 4.000 kg/ha zbog slabije oplodnje, kondicije vinograda i proređenosti .

5. Drugi pregled vinograda izvršen je po završenoj oplodnji u junu mesecu pri čemu je Vršilac kontrole utvrdio da je Proizvođač primenio sve agrotehničke i ampelotehničke mere u optimalnim rokovima i da je zdravstveno stanje vinograda i grožđa zadovoljavajuće.

6. Vršilac kontrole izvršio je i treći pregled neposredno pred berbu i utvrdio da je sadraj šećera u grožđu niži od prosečnog sadržaja za taj period, a zdravstveno stanje je zadovoljavajuće.

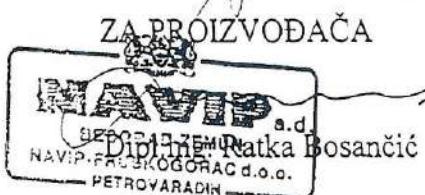
7. Po završenoj berbi grožđa uvidom u dokumentaciju utvrđeno je da su ostvareni sledeći prosečni i ukupni prinosi grožđa po sortama:

Sorta	Prosečan prinos kg/ha	Ukupan prinos u kg
- Sovinjon	5.234	39.255
- Rizling Italijanski	7.767	535.923
- " Eko	2.905	17.430
- Župljanka	3.737	186.860
- Traminac	4.317	12.950

Ugovorenu proizvodnju

- Rizling Italijanski	3.008	270.800
-----------------------	-------	---------

Zapisnik sačinjen u četiri primerka od kojih tri zadržava Proizvođač, a jedan primerak Vršilac kontrole.



(Zapisnik 5.)

NAVIP - FRUŠKOGORAC 1-2-2

PETROVARADIN

Prijem br. 13-17

5.2.2. 1996. god.

DP POLJOPRIVREDNA STANICA
Broj: 352
04.07.2006.
NOVI SAD
Temerinska 131

ZAPISNIK

O VRŠENJU STRUČNIH POSLOVA KONTROLE PROIZVODNJE GROŽĐA NAMENJENOG ZA PROIZVODNJU VINA SA OZNAKOM ZAŠTIĆENOGL GEOGRAFSKOG POREKLA RODA 2005, GODINE KOD AD „NAVIP“ FRUŠKOGORAC“ PETROVARADIN

Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede, Beograd, Rešenjem broj: 320-05-3950/04-04 od 24.02.2005. godine, poverilo je DP POLJOPRIVREDNOJ STANICI, Novi Sad, vršenje stručnih poslova kontrole procesa proizvodnje grožđa namenjenog za proizvodnju vina sa oznakom zaštićenog geografskog porekla kod AD „NAVIP“ D.O.O. „FRUŠKOGORAC“, PETROVARADIN (u daljem tekstu PROIZVOĐAČ) u 2005. godini.

DP POLJOPRIVREDNA STANICA, Novi Sad, (u daljem tekstu: VRŠILAC KONTROLE) je u 2005. godini vršila preglede vinograda po završenoj rezedbi, oplodnji i neposredno pred berbu grožđa.

Vršilac kontrole je pored pregleda vinograda izvršio i pregled stručne dokumentacije pri čemu je utvrđeno sledeće:

1. Proizvođač poseduje ELABORAT i ANEKS ELABORATA o zaštiti geografskog porekla vina proizведенog u Fruškogorskom vinogorju i REŠENJA o izdavanju saglasnosti za proizvodnju vina sa zaštićenim geografskim poreklom broj: 320-05-02537/94-04 od 29.09.1994 godine i 320-05-01987/95-04 od 06.11.1995 godine, izdata od strane Ministarstva.

2. Proizvođač grožđa je organizovao proizvodnju putem Ugovora o zajedničkom ulaganju u proizvodnju grožđa sa : OZZ „GROZD“ Banoštor; OZZ „SREM“ Neštin; OZZ „RATAR“ Kukujevići; AD PD „PINKI“ Sremska Mitrovica.

3. Vršilac kontrole je uvidom u stručnu dokumentaciju i neposrednim obilaskom vinograda utvrdio da Proizvođač ima sopstvenih vinograda u površini od 126 ha i to zasađen sledećim sortama:

- Sovinjon	7,5 ha
- Rizling Italijanski	68,5 ha
- Župljanka	50,0 ha

Ugovorenu proizvodnju kod gore navedenih organizacija ima u površini od 195 ha koja je zasađena sortom ITALIJANSKI RIZLING, sa koje površine je preuzeto grožđe za proizvodnju vina sa zaštićenim geografskim poreklom.

Pod sortom RIZLING ITALIJANSKI zasađeno je ukupno 68,5 ha od čega 6,0 ha je pod ekološkom proizvodnjom.

4. Prvi pregled vinograda izvršen je po završenoj rezidbi i na osnovu stanja vinograda Proizvođač i Vršilac kontrole izvršili su procenu prinosa grožđa pri čemu je konstatovano da se u 2005. godini može očekivati manji rod u odnosu na 2004. godinu zbog i izmrzavanja lastara i okaca i to:

- Rizling Italijanski	7.000 kg/ha
- " Eko	4.000 kg/ha
- Sovinjon	7.000 kg/ha
- Župljanka	10.000 kg/ha

Kod ugovorene proizvodnje obilaskom vinograda procenjuje se da se može očekivati prinos oko 3.000 kg/ha zbog izmrzavanja i slabije kondicije vingrada.

5. Drugi pregled vinograda izvršen je po završenoj oplodnji u junu mesecu pri čemu je Vršilac kontrole utvrdio da je Proizvođač primenio sve agrotehničke i ampelotehničke mere u optimalnim rokovima i da je zdravstveno stanje vinograda i grožđa zadovoljavajuće.

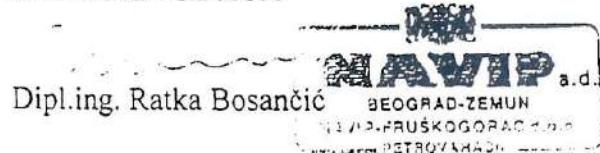
6. Vršilac kontrole izvršio je i treći pregled neposredno pred berbu i utvrdio da je sadraj šećera u grožđu znatno niži od prosečnog sadržaja za taj period, a zdravstveno stanje je zadovoljavajuće. Obzirom da je u septembru mesecu bilo više padavina koje bi mogле uticati na pogoršanje zdravstvenog stanja grožđa zbog čega se ni sadržaj šećera bitnije neće popraviti preporučuje se Proizvođaču da otpočne berbu što pre kako bi se sačuvao odgovarajući kvalitet i zdravstveno stanje grožđa.

7. Po završenoj berbi grožđa uvidom u dokumentaciju utvrđeno je da su ostvareni sledeći prosečni i ukupni prinosi grožđa po sortama:

Sorta	Prosečan prinos kg/ha	Ukupan prinos u kg
- Sovinjon	6.140	46.050
- Rizling Italijanski	5.880	367.500
- " Eko	3.535	21.210
- Župljanka	9.160	458.000
Ugovorena proizvodnja		
- Rizling Italijanski	2.973	579.780

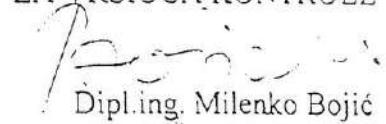
Zapisnik sačinjen u četiri primerka od kojih tri zadržava Proizvođač, a jedan primerak Vršilac kontrole.

ZA PROIZVOĐAČA



Dipl.ing. Ratka Bosančić

ZA VRŠIOCA KONTROLE



Dipl.ing. Milenko Bojić

(Zapisnik 6.)

DP POLJOPRIVREDNA STANICA
Broj:~~Ači~~
11.09.2005.
NOVI SAD
Temerinska 131

Z A P I S N I K
O VRŠENJU STRUČNIH POSLOVA KONTROLE PROCESA PROIZVODNJE
GROŽĐA, NAMENJENOG ZA PROIZVODNJU VINA SA OZNAKOM
ZAŠTIĆENOG GEOGRAFSKOG POREKLA 2004. GODINE KOD
A.D. „NAVIP“ D.O.O. „FRUŠKOGORAC“ PETROVARADIN

Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede, Beograd, Rešenjem broj: 320-05-00309/2004-04 OD 18.02.2004. godine poverilo je DP Poljoprivrednoj stanici, Novi Sad, vršenje stručnih poslova kontrole proizvodnje grožđa namenjenog za proizvodnju vina sa oznakom zaštićenog geografskog porekla kod A.D. „NAVIP“ D.O.O. „FRUŠKOGORAC“ Petrovaradin u 2004. godini.

Stručna služba Poljoprivredne stanice je 20.06 i 11.09.2004. godine izvršila pregled vinograda i stučne dokumentacije i konstatovala sledeće:

1. D.O.O. „FRUŠKOGORAC“ Petrovaradin poseduje ELABORAT i Aneks Elaborata o zaštiti geografsog porekla vina proizvedenog u Fruškogorskom vinogorju i rešenje o izdavanju saglasnosti za proizvodnju vina sa zaštićenim geografskim poreklom broj: 320-05-01987/95-04 od 06.11.1995. godine i 320-05-02537/94-04 od 29.09.1994. godine, izdato od strane Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede Beograd.
2. D.O.O. „FRUŠKOGORAC“ Petrovaradin, poseduje Ugovor o zajedničkom ulaganju u proizvodnju grožđa sa: ZZ „Grozd“ Banoštor; ZZ „Srem“ Neštin; ZZ „Ratar“ Kukujevci; ZZ „Sr. Karlovići“ Sr. Karlovci, AD PD „Boško Palkovljević-Pinki“ Sremska Mitrovica i Poljoprivredni fakultet, Novi Sad.
3. Uvidom u stručnu dokumentaciju i neposrednim pregledom zasada vinograda utvrđeno je da D.O.O. „Fruškogorac“ Petrovaradin ima ukupno 379 vinograda zasadenog sa sledećim sortimentom:

- Sovinjon	7,5 ha
- Italijanski rizling	264,5 ha
- Župljanka	101,0 ha
- Italijanski rizling (Eko)	6,0 ha
	ukupno: 379,0 ha

4. Planirani prinos grožđa po sortama je:

- Sovinjon	10.500 kg/ha
- Italijanski rizling	9.500 kg/ha
- Župljanka	9.000 kg/ha
- Italijanski rizling (Eko)	9.000 kg/ha

5. Agrotehničke i ampelotehničke mere sprovedene su u optimalnim rokovima odnosno utvrđeno je da su urađene sledeće mere:

- jesenja i prolećnja obrada zemljišta;
- đubrenje vinograda mineralnim đubrivima u periodu mirovanja;
- međuredna obrada u toku vegetacije u više puta;
- mere zaštite protiv bolesti i štetočina vršene su pravovremeno i u optimalnim rokovima;
- suzbijanje korova vršeno je herbicidma i međurednom obradom;
- ampelotehničke mere, rezidba na zrelo i zeleno izvršena je u optimalnim rokovima;

6. Berba grožđa roda 2004. godine obavljena je u periodu od 21.09.-03.11.2004. godine.

7. Ostvareni prosečan i ukupan prinos grožđa po sortama je:

Naziv sorte	Prosečan prinos kg/ha	Ukupan prinos u kg
- Sovinjon	9.936,0	74.520,0
- Italijanski rizling	7.830,5	2.071.180,0
- Župljanka	7.574,8	765.060,0
- Italijanski rizling (Eko)	8.563,3	51.380,0

Zbog većih količina padavina i mogućnosti pojave većeg intenziteta bolesti na grožđu u ovom periodu preporučuje se ranija berba iako je sadržaj šećera u grožđu manji od potrebnog za dobijanje vina odgovarajućeg kvaliteta. Iz tih razloga preporučuje se popravka slasti šire dodavanjem šećera saharoze kako bi se dobilo vino standardnog kvaliteta.

Zapisnik je sačinjen u četiri primerka od kojih tri zadržava D.O.O. „Fruškogorac“ Petrovaradin, a jedan primerak Poljoprivredna stanica, Novi Sad.

Za D.O.O. „Fruškogorac“

Petrovaradin

Dipl.ing. Ratka Bosančić

Za DP Poljoprivrednu stanicu

Novi Sad

dipl.ing. Milenko Bojić

(Izveštaj o ispitivanju br. 1.)



D.P. za kontrolu poljoprivredno
prehrambenih proizvoda
"ENOLOŠKA STANICA"



26300 Vršac
Heroja Pinkija br. 49

Tel./Fax: (013) 832-792, 821-600
E-mail: enoloskast@hemo.net

Žiro-račun: 355-1011347-53
PIB: SR 100914389

Datum stampe: 06.02.2007

Stampa: 00000000000000000000000000000000

Izveštaj o ispitivanju del. br. 03-673

Podnositelj zahteva:

"NAVIP" DD Beograd-Zemun "NAVIP-FRUŠKOGORAC" d.o.o. Petrovaradin

Broj zahteva: /

Datum zahteva: 31.01.07

Racun broj:

Uzorkovao: Ovlašćeni radnici proizvođača i Enološke stanice.

Predmet analize: 03-673 1961 KARLOVAČKI RIZLING - Kvalitetno vino 616.723 l. rinfuz. Datum proizvodnje
berba 2006. Upotrebljivo do:

Obim analize: Fizičko-hemijska analiza, Senzorna analiza

Uvoznik: /

Korisnik: /

Spedicija: /

Proizvodjac: NAVIP-FRUŠKOGORAC DOO,
PETROVARADIN

Vrsta prevoza: /

Poreklo: Srbija

Prilog: /



Director
Dragislav Biočanin, dipl. inž.

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

IZJAVA II: Ovaj izveštaj se ne sme unutrašnjim razlogom bez poslovne razloge razmnožavati.

Izveštaj o ispitivanju del. br. 03-673

Strana 1 od 1

Predmet analize:

KARLOVAČKI RIZLING - Kvalitetno vino 616.723 I

Datum prijema: 01.02.07

Datum proizvodnje: berba 2006

Pakovanje: rinfuz

Senzorna analiza:

Vino je bistro, bledo žućkaste boje, vinskog mirisa i ukusa.

Izveštaj o fizičko-hemijskoj analizi anal. br. 1961

Parametri	Primenjene metode	Merne jedinice	Izmere vrednosti
Relativna gustina na 20/20 C	OIV/98 : A1		1,0924
Sadržaj stvarnog alkohola	OIV/98 : A2	vol %	10,92
Sadržaj ukupnog alkohola	OIV/98 : A2	vol %	10,92
Sadržaj ukupnog ekstrakta	OIV/98 : A3	g/l	18,00
Sadržaj redukujućih šećera	AOAC method 959.11	g/l	0,54
Sadržaj ekstrakta bez šećera	OIV/98 : A3	g/l	18,00
Sadržaj titrirljivih kiselina, izražen kao vinska kiselina	OIV/98 : A10	g/l	5,48
Sadržaj isparljivih kis. (korig. na SO ₂), izr.na sircetnu kis.	OIV/98 : A11	g/l	0,25
Sadržaj slobodnog sumpor-dioksida (SO ₂)	OIV/98 : A17	mg/l	33,54
Sadržaj ukupnog sumpor-dioksida (SO ₂)	OIV/98 : A17	mg/l	97,79
Aktivna kiselost (pH)	PH JUG V 12.2.3.		3,20
Indeks Folin-Ciocalteu	DM 009		5,76
Sadržaj polifenolnih materija, izražen kao galna kiselina	DM 009	g/l	0,288
Sadržaj kalijuma (K)	AOAC method 969.13	mg/l	725,00
Sadržaj natrijuma (Na)	AOAC method 969.13	mg/l	39,00
Sadržaj pepela	OIV/98 : A6	g/l	1,51
Alkalitet pepela	OIV/98 : A7		28,00
Alkalitetni broj	OIV/98 : A7		1,85
Sadržaj fosforne kiseline (H ₃ PO ₄)	OIV/98 : A16	mg/l	250,95
Proba na kalijum fero-cijanid	DM 010		negativna
Prisustvo jabučne kiseline	papirno hromatogr.		-
Test na hladno			-
Test na vazduh			-
Test u termostatu			-

Stručno mišljenje:

Na osnovu organoleptičkih osobina i gore navedenih analitičkih podataka, utvrđeno je da predmetni uzorak ODGOVARA Pravilniku o kvalitetu i drugim zahtevima za vino ("Sl.SRJ" broj 54/99 i 39/02) i kao takvo se upućuje na ocenu Komisiji za ocenjivanje kvaliteta i geografskog porekla.

Analitičar

Miodrag Kertes, dipl.kmž. tehn.

Sef odjeljenja za fizičko-hemijska ispitivanja

Milka Rankov, dipl. mlt. tehn.

(Izveštaj o ispitivanju br. 2.)



**D.P. za kontrolu poljoprivredno
prehrambenih proizvoda
"ENOLOŠKA STANICA"**



26300 Vršac
Heroja Pinkija br. 49

Tel./Fax: (013) 832-792, 821-600
E-mail: enoloskas@hemo.net

Žiro-račun: 355-1011347-53
PIB: SR 100914389

Datum stampe: 16.08.2006

Strana 1 od 3

Izveštaj o ispitivanju del. br. 03-5595

Podnositelj zahteva:

"NAVIP" DD Beograd-Zemun "NAVIP-FRUŠKOGORAC" d.o.o, Petrovaradin

Broj zahteva: /

Datum zahteva:

Racun broj:

Uzorkovao: Podnositelj zahteva

Predmet analize: Anl. br.: 15261 Vrhunsko vino SOVINJON 17000 l C18-8500 l, rinfuz, Datum proizvodnje: berba 2005, Upotrebljivo do: /

Anl. br.: 15262 Kvalitetno vino KARLOVAČKI RIZLING 720.300 l C4-21.300 l, rinfuz, Datum proizvodnje: berba 2005, Upotrebljivo do: /

Obim analize: Fizičko-hemijska analiza, Senzorna analiza

Uvoznik: /

Korisnik: /

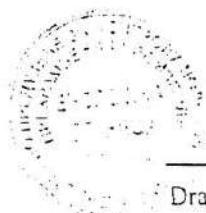
Spedicija: /

Proizvodjac: NAVIP-FRUŠKOGORAC DOO

Vrsta prevoza: /

Poreklo: /

Prilog: /



Direktor
Dragislav Biočanin, dipl. inž.

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

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

*Parametar se ne nalazi u obumu akreditacije laboratorije

Izveštaj o ispitivanju del. br. 03-5595

Predmet analize:

Kvalitetno vino KARLOVAČKI RIZLING 720.300 I C4-21.300 I

Strana 3 od 3

Datum prijema: 12.08.06

Datum proizvodnje: berba 2005

Pakovanje: rinfuz

Senzorna analiza:

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

Izveštaj o fizičko-hemijskoj analizi anal. br. 15262

	Primenjene metode	Merne jedinice	Izmerene vrednosti
Relativna gustina na 20/20 C	OIV/98 ; A1		0,9952
Sadržaj stvarnog alkohola	OIV/98 ; A2	vol %	9,59
Sadržaj ukupnog alkohola	OIV/98 ; A2	vol %	9,67
Sadržaj ukupnog ekstrakta	OIV/98 ; A3	g/l	21,10
Sadržaj redukujućih šećera	AOAC method 959.11	g/l	2,33
Sadržaj ekstrakta bez šećera	OIV/98 ; A3	g/l	19,77
Sadržaj titrirljivih kiselina, izražen kao vinska kiselina	OIV/98 ; A10	g/l	5,00
Sadržaj isparljivih kis. (korig. na SO ₂), izr.na sirćetnu kis.	OIV/98 ; A11	g/l	0,29
Sadržaj slobodnog sumpor-dioksida (SO ₂)	OIV/98 ; A17	mg/l	17,41
Sadržaj ukupnog sumpor-dioksida (SO ₂)	OIV/98 ; A17	mg/l	96,51
Aktivna kiselost (pH)	PH JUG V/l 2.2.3.		3,30
Indeks Folin-Ciocalteu	Pr.Teh.vin. 121/1985		6,00
Sadržaj polifenolnih materija, izražen kao galna kiselina	Pr.Teh.vin. 121/1985	g/l	0,300
Sadržaj kalijuma (K)	AOAC method 969.13	mg/l	825,00
Sadržaj natrijuma (Na)	AOAC method 969.13	mg/l	57,00
Sadržaj pepela	OIV/98 ; A6	g/l	1,88
*Alkalitet pepela	OIV/98 ; A7		18,80
*Alkalitetni broj	OIV/98 ; A7		1,000
*Sadržaj fosforne kiseline (H ₃ PO ₄)	OIV/98 ; A16	mg/l	237,21
Proba na kalijum fero-cijanid	Pr.Teh.vin. 195/1985		negativna
*Prisustvo jabučne kiseline	papirno hromatogr.		- - -
Test na hladno	/		-
Test na vazduh	/		-
Test u termostatu	/		-

Stručno mišljenje:

Na osnovu organoleptičkih osobina i gore navedenih analitičkih podataka, utvrđeno je da predmetni uzorak ODGOVARA Pravilniku o kvalitetu i drugim zahtevima za vino ("S.I.I.SRJ" broj 54.99 i 39.02) i kao takvo se upućuje na ocenu Komisiji za ocenjivanje kvaliteta i geografskog porekla.

Analitičar

Šef odjeljenja za fizičko-hemijska ispitivanja

Miodrag Kertes, dipl.inž.tehn.

Milka Rankov, dipl. inž. tehn.

(Izveštaj o ispitivanju br. 3.)



D.P. za kontrolu poljoprivredno
prehrambenih proizvoda
"ENOLOŠKA STANICA"



26300 Vršac
Heroja Pinkija br. 49

Tel./Fax: (013) 832-792, 821-600
E-mail: enoloskas@hemo.net

Žiro-račun: 355-1011347-53
PIB: SR 100914389

Datum stampe: 07.12.2005

Strana 1 od 2

Izveštaj o ispitivanju del. br. 03-8085

Podnositelj zahteva:

"NAVIP" DD Beograd-Zemun "NAVIP-FRUŠKOGORAC" d.o.o, Petrovaradin

Broj zahteva: /

Datum zahteva: 05.12.05

Racun broj:

Uzorkovao: Ovlašćeni radnici proizvođača i Enološke stanice.

Predmet analize: 03-8085 22271 VINO - KARLOVAČKI RIZLING C4 1.500.000 l, rinfuz, Datum proizvodnje: berba 2004, Upotrebljivo do: /

Obim analize: Fizičko-hemijska analiza, Senzorna analiza

Uvoznik:	/	Korisnik:	/
Spedicija:	/	Proizvodjac:	NAVIP FRUŠKOGORAC <small>d.o.o. Petrovaradin</small>
Vrsta prevoza:	/	Poreklo:	SCG
Prilog:	/		



Direktor

Dragislav Biočanin, dipl. inž.

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

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

Izveštaj o ispitivanju del. br. 03-8085

Predmet analize:

VINO - KARLOVAČKI RIZLING C4 1.500.000 l

Strana 2 od 2

Datum prijema: 06.12.05

Datum proizvodnje: berba 2004

Pakovanje: rinfuz

Senzorna analiza:

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

Izveštaj o fizičko-hemijskoj analizi anal. br. 22271

	Primjenjene metode	Merne jedinice	Izmerene vrednosti
Relativna gustina na 20/20 C	OIV/98 ; A1		0,9931
Sadržaj stvarnog alkohola	OIV/98 ; A2	vol %	11,00
Sadržaj ukupnog alkohola	OIV/98 ; A2	vol %	11,04
Sadržaj ukupnog ekstrakta	OIV/98 ; A3	g/l	20,10
Sadržaj redukujućih šećera	AOAC method 959.11	g/l	1,77
Sadržaj ekstrakta bez šećera	OIV/98 ; A3	g/l	19,33
Sadržaj titrirljivih kiselina, izražen kao vinska kiselina	OIV/98 ; A10	g/l	5,11
Sadržaj isparljivih kis. (korig. na SO ₂), izr. na sircetnu kis.	OIV/98 ; A11	g/l	0,30
Sadržaj slobodnog sumpor-dioksida (SO ₂)	OIV/98 ; A17	mg/l	19,71
Sadržaj ukupnog sumpor-dioksida (SO ₂)	OIV/98 ; A17	mg/l	133,63
Aktivna kiselost (pH)	PH JUG V/I 2.2.3.		3,30
Indeks Folin-Ciocalteu	FC		7,54
Sadržaj polifenolnih materija, izražen kao galna kiselina	FC	g/l	0,377
Sadržaj kalijuma (K)	AOAC method 969.13	mg/l	712,00
Sadržaj natrijuma (Na)	AOAC method 969.13	mg/l	39,00
Sadržaj pepela	OIV/98 ; A6	g/l	1,69
Sadržaj fosforne kiseline (H ₃ PO ₄)	OIV/98 ; A16	mg/l	300,15
Proba na kalijum fero-cijanid	Pr.Teh.vin. 195/1985		negativna
Prisustvo jabučne kiseline	papirno hromatogr.		+
Test na hladno	/		-
Test na vazduh	/		-
Test u termostatu	/		-

Stručno mišljenje:

Na osnovu organoleptičkih osobina i gore navedenih analitičkih podataka, utvrđeno je da predmetni uzorak ODGOVARA Pravilniku o kvalitetu i drugim zahtevima za vino ("Sl.I.SRJ" broj 54/99 i 39/02) i kao takvo se upućuje na ocenu Komisiji za ocenjivanje kvaliteta i geografskog porekla.

Analitičar

Šef odjeljenja za fizičko-hemijska ispitivanja

Miodrag Kertes, dipl.inž.

Milka Rankov, dipl. inž.

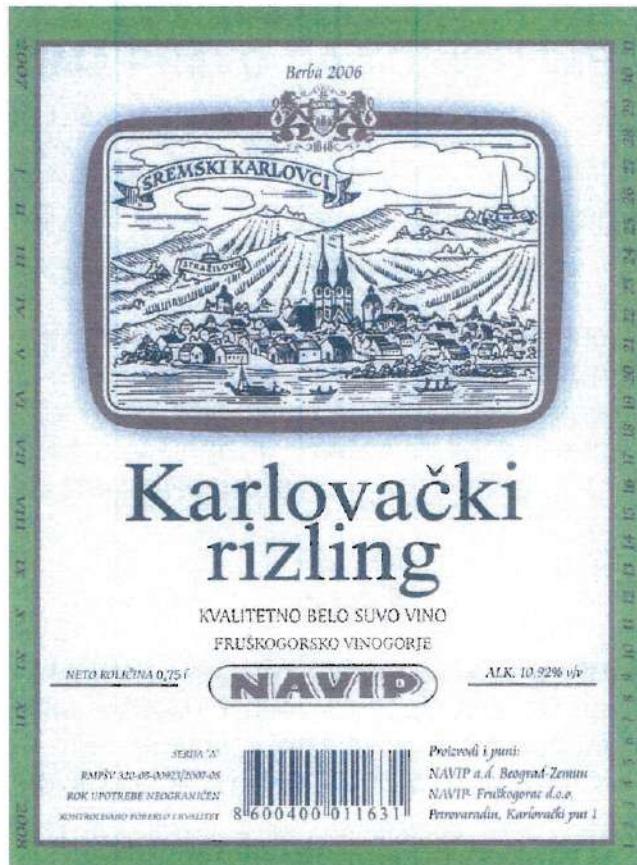
6. NAČIN OBELEŽAVANJA PROIZVODA

Karlovački rizling kvalitetno belo suvo vino sa geografskim porekom puni se u bocu 1/1 (Slika 9.) a uskoro i u bocu 0,75 (Slika 10.) i 0,2 l (Slika 11.).

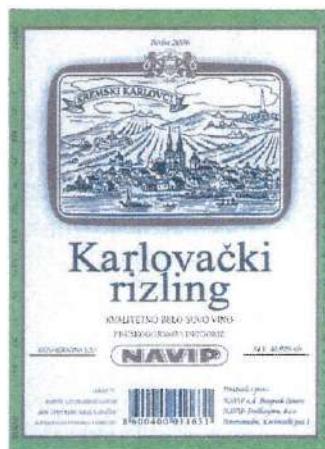


	
ŠIFRA	1163
KOD	8600400011631
POGON PUNJENJA	"NAVIP- FRUŠKOGORAC" d.o.o.
SORTNI SASTAV VINA	ITALIJSKI RIZLING, ŽUPLJANKA
GEOGR. POREKLO	FRUŠKOGORSKO VINOGORJE
PROCENAT ALKOHOLA	
TIP ZATVARAČA	KRUNICA
KAPICA	TERMOSKUPLJAJUĆA
BOJA	BELA
DIMENZIJE KAPICE	30,5 x 55 mm
ETIKETA PREDNJA	PRAVOUGAONA
DIMENZIJE	104 x 140 mm
VISINA LEPLJENJA	25 mm
TRANSPORTNO PAKOVANJE	TROSLOJNA "BT" KVALITET N 342/6
BROJ BOCA	6
DIMENZIJE	276 x 178 x 315 mm
NAZIV BOCE	BORDO
BOJA BOCE	BELA
DOBavljač	SRPSKA FABRIKA STAKLA
KATALOŠKI BROJ- ŠIFRA	53012
NAZIVNA ZAPREMINA	100 cl.
ZAPREMINA DO VRHA	102+-0,7mm
PREČNIK TELA	83+-1,2
TEŽINA	510+-15 gr
VISINA	307+-1,3 mm
GRLO	A 2618

(Slika 9.)



(Slika 10.)



(Slika 11.)

7. PRAVILNIK - ODREDBE O TOME KO I POD KOJIM USLOVMA IMA PRAVO DA KORISTI IME POREKLA

Član 1.

Registrirano ime poreka Karlovački rizling kvaliteno belo suvo vino sa geografskim poreklom mogu da koriste samo lica kojima je priznat status ovlašćenih korisnika imena porekla Karlovački rizling kvalitetno belo suvo vino sa geografskim poreklom, i koja su upisana u Registar ovlašćenih korisnika imena poreka u Zavodu za intelektualnu svojinu Republike Srbije.

Član 2.

Lica koja nemaju status ovlašćenih korisnika imena porekla ne smeju da koriste registrovanu geografsku oznaku Karlovčaki rizling kvalitetno belo suvo vino sa geografskim poreklom, njen prevod, transkripciju ili transliteraciju ispisano bilo kojim tipom slova, u bilo kojoj boji ili izražen na bilo koji drugi način za obeležavanje proizvoda.

Član 3.

Registrirano ime porekla Karlovački rizling kvalitetno belo suvo vino ne može da bude predmet ugovora o prenosu prava, licenci, zalozi, franšizi i slično.

Član 4.

Lice koje povredi ime porekla Karlovački rizling kvalitetno belo suvo vino sa geografskim poreklom odgovara po opštim pravilima o naknadi štete. Ako je šteta prouzrokovana namerno, nadnada imovinske štete može se zahtevati do trostrukog iznosa stvarne štete i izmakle koristi.

8. PRAVILNIK – ODREDBE O PRAVIMA I OBAVEZAMA OVLAŠĆENOG KORISNIKA IMENA POREKLA KARLOVAČKI RIZLING KVALITETNO BELO SUVO VINO SA GEOGRAFSKIM POREKLOM

Član 1.

Ovlašćeni korisnici imena porekla Karlovački rizling kvalitetno belo suvo vino sa geografskim poreklom imaju pravo da ime porekla Karlovački rizling kvalitetno belo suvo vino sa geografskim poreklom koriste za obeležavanje proizvoda na koje se ime porekla odnosi.

Član 2.

Ovlašćeni korisnici imena porekla Karlovački rizling kvalitetno belo suvo vino sa geografskim poreklom imaju isključivo pravo da svoj proizvod obeležavaju oznakom „Kontrolisano ime porekla“.

Član 3.

Ovlašćeni korisnici imena porekla Karlovački rizling kvalitetno belo suvo vino sa geografskim poreklom imaju pravo da ime porekla i „Kontrolisano ime porekla“ upotrebljavaju na ambalaži, katalozima, prospektima, oglasima, posterima, marketinškim aktivnostima, drugim oblicima ponude, uputstvima, računima, poslovnoj prepisci i drugim oblicima poslovne dokumentacije kao i u izvozu i uvozu proizvoda obeleženih tim imenom porekla.

Član 4.

Obaveze ovlašćenog korisnika imena porekla Karlovački rizling kvalitetno belo suvo vino sa geografskim poreklom pored propisanog obeležavanja i pakovanja proizvoda su i zaštita i obezbeđivanje jedinstvenog i konstantnog kvaliteta.

Član 5.

Dužnost ovlašćenog korisnika imena porekla Karlovački rizling kvalitetno belo suvo vino sa geografskim poreklom su: proizvodnja kvalitetnog vina na način i od sirovina propisanih „Elaboratom o načinu proizvodnje i specifičnim karakteristikama proizvoda“ Karlovački rizling kvalitetno belo suvo vino sa geografskim poreklom, njegove hemijske, mikrobiološke i radiološke analize i analize organoleptičkih svojstava koje vrše ustanove ovlašćene od strane Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede.

Član 6.

Status ovlašćenog korisnika imena porekla Karlovački rizling kvalitetno belo suvo vino sa geografskim poreklom traje tri godina od dana upisa priznatog statusa u Registar ovlašćenih korisnika imena porekla u Zavodu za intelektualnu svojinu Republike Srbije.

Član 7.

Status ovlašćenog korisnika imena porekla Karlovački rizling kvalitetno belo suvo vino sa geografskim poreklom može na zahtev ovlašćenog korisnika, uz podnošenje dokaza o obavljanju određene delatnosti, odnosno proizvodnji kvalitetnog vina na području Sremskog rejona, Fruškogorskog vinogorja i dokaza o izvršenoj kontroli kvaliteta od strane ovlašćenih ustanova, od strane Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede i plaćenoj propisanoj taksi da bude obnovljen neograničen broj puta sve dok traje ime porekla Karlovački rizling kvalitetno belo suvo vino sa geografskim poreklom.

9. PODACI ODREĐENI DRUGIM PROPISIMA KOJIMA SE REGULIŠE KVALITET PROIZVODA

1. Zakon o vinu i rakiji
("Sl. glasnik RS", br. 70/94)
2. Pravilnik o kvalitetu idrugim zahtevima za vino
("Sl. list SRJ", br. 54/99, 39/2002) i ("Sl. list SCG", br. 56/2003)
3. Pravilnik o kvalitetu i drugim zahtevima za alkoholna pića
("Sl. list SCG", br. 24/920044)

4. Zakon o zdravstvenom nadzoru nad životnim namirnicama i predmetima opšte upotrebe
("Sl. glasnik SRS", br. 48/77, 29/88) i ("Sl. glasnik RS", br. 44/91, 53/93, 67/93, 48/94)
5. Pravilnik o mikrobiološkoj ispravnosti namirnica u prometu
("Sl. list SRJ", br. 26/93, 53/95, 46/2002)
6. Pravilnik o količinama pesticida, metala i metaloida i dr. otrovnih supstanci, hemiterapeutika, anabolika i drugih supstanci koje se mogu naći u namirnicama ("Sl. list SRJ", br. 5/92, 11/92, 32/2002)
7. Pravilnik o kvalitetu i uslovima upotrebe aditiva u namirnicama i o drugim zahtevima za aditive i njihove mešavine
("Sl. list SCG", br. 56/2003, 4/2004, 48/2004, 16/2005)
8. Pravilnik o deklarisanju i označavanju upakovanih namirnica
("Sl. list SCG", br. 4/2004, 12/2004, 48/2004)
9. Pravilnik o uslovima u pogledu zdravstvene ispravnosti predmeta opšte upotrebe koji se mogu stavljati u promet
("Sl. list SFRJ", br. 26/83, 61/81, 56/86, 50/89, 18/91)
10. Pravilnik o higijenskoj ispravnosti vode za piće
("Sl. list SRJ", br. 42/98, 44/99)
11. Zakon o zaštiti potrošača
("Sl. list SRJ", br. 37/2002)
12. Pravilnik o kvalitetu i drugim zahtevima za pomoćna sredstva u proizvodnji prehrabnenih proizvoda
("Sl. list SRJ", br. 62/2002) i ("Sl. list SCG", br. 56/2003, 4/2004)
13. Zakon o oznakama geografskog porekla
("Sl. list SCG", br. 20/2006)
14. Pravilnik o zaštiti geografskog porekla vina i rakije
("Sl. list SRS", br. 23/80)

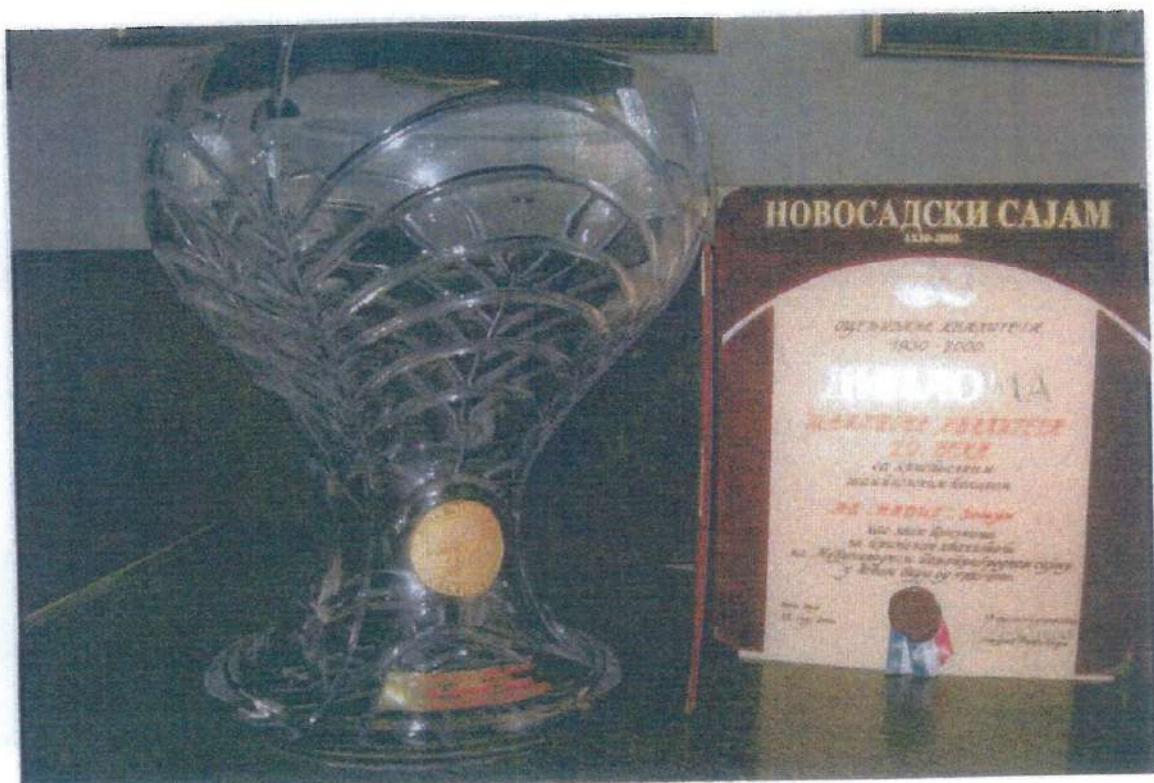
10. REPUTACIJA PROIZVODA KARLOVAČKI RIZLING

Na kraju elaborata ukazujemo na reputaciju koju ima proizvod Karlovački rizling kvalitetno belo suvo vino sa geografskim poreklom (sertifikati i nagrade, assortiman prozovada):

1. Sertifikat HACCP



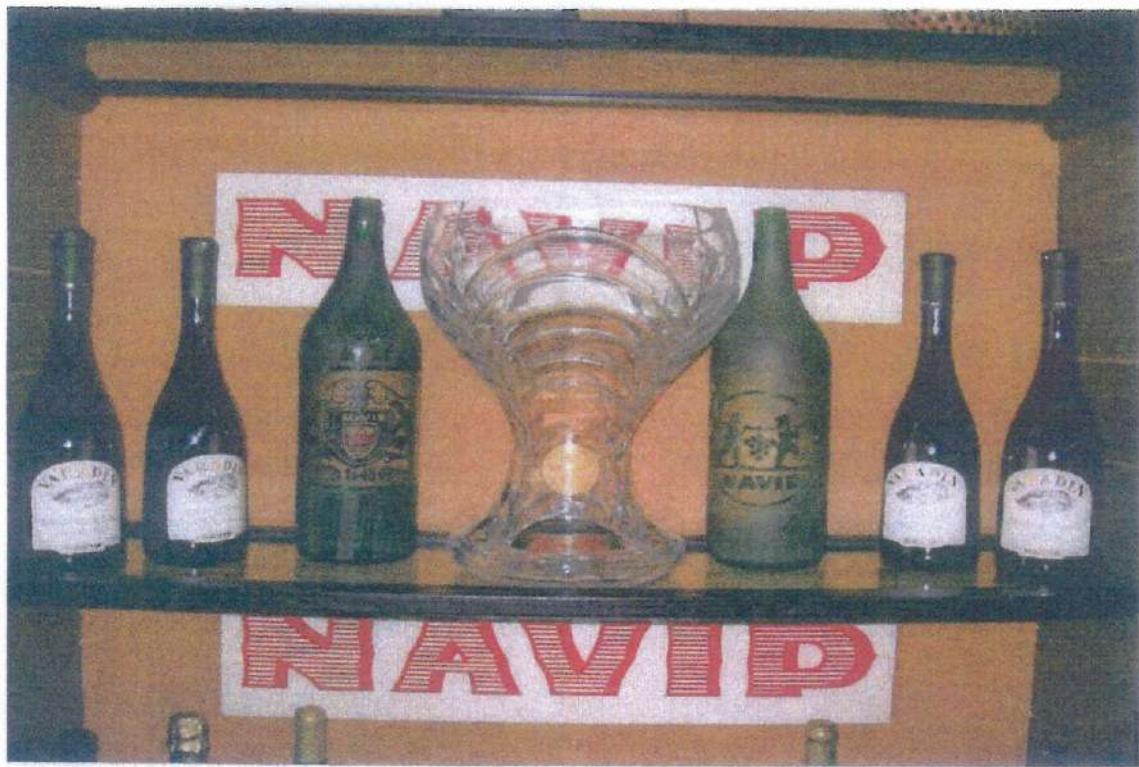
2. Kristalni šampionski pehar Novosadskog sajma 2000.godine



3. Pehari Novodaskog sajma 1995 – 2000.godine



4. Varadin program NAVIP – FRUŠKOGORAC d.o.o.



5. Asortiman proizvoda NAVIP a.d. i NAVIP – FRUŠKOGORAC d.o.o.

