

PRAVILNIK
O VISINI NAKNADA TROŠKOVA ZA OBAVLJANJE USLUGA
HRVATSKE AGENCIJE ZA POLJOPRIVREDU I HRANU
Centar za vinogradarstvo, vinarstvo i uljarstvo

| Naziv usluge / analize | Naknada - cijena u kn | | | Naknada - cijena u € |
|--|-----------------------|-----------|----------|----------------------|
| | Netto | PDV (25%) | Ukupno | Ukupno |
| Arsen (mg/L) - mošt, vino i voćna vina | 100,00 | 25,00 | 125,00 | 16,59 |
| Bakar (mg/L) - mošt, vino i voćna vina | 100,00 | 25,00 | 125,00 | 16,59 |
| Cink (mg/L) - mošt, vino i voćna vina | 100,00 | 25,00 | 125,00 | 16,59 |
| Cjelokupna fizikalno kemijska analiza octa - referentne metode - stvarni alkohol (% vol), ukupna kiselost kao octena (g/L), ukupni SO2 (mg/L) slobodni SO2 (mg/L) | 280,00 | 70,00 | 350,00 | 46,45 |
| Cjelokupna fizikalno kemijska analiza pjenušavog, gaziranog vina ili biser vina (referentne metode: relativna gustoća (20°C/20°C), stvarni alkohol (% vol.), ukupni ekstrakt suhi (g/L), reducirajući šećeri (g/L), pepeo (g/L), pH, ukupna kiselost kao vinska (g/L), hlapiva kiselost kao octena (g/L), slobodni SO2 (mg/L), ukupni SO2 (mg/L), tlak CO2 (bar)) Izvještaj o ispitivanju koji podrazumijeva cjelokupnu analizu sadrži i računske parametre (Ukupni alkohol, Ekstrakt bez reducirajućih šećera (ili ukupnih), Ekstrakt bez reducirajućih šećera (ili ukupnih) i nehlapive kiselosti) | 500,00 | 125,00 | 625,00 | 82,95 |
| Cjelokupna fizikalno kemijska analiza vina (referentne metode: relativna gustoća (20°C/20°C), stvarni alkohol (% vol.), ukupni ekstrakt suhi (g/L), pepeo (g/L), slobodni SO2 (mg/L), ukupni SO2 (mg/L), reducirajući šećeri (g/L), pH, ukupna kiselost kao vinska (g/L), hlapiva kiselost kao octena (g/L)) Izvještaj o ispitivanju koji podrazumijeva cjelokupnu analizu sadrži i računske parametre (Ukupni alkohol, Ekstrakt bez reducirajućih šećera (ili ukupnih), Ekstrakt bez reducirajućih šećera (ili ukupnih) i nehlapive kiselosti) | 450,00 | 112,50 | 562,50 | 74,66 |
| Cjelokupna fizikalno kemijska analiza vina (referentne metode: relativna gustoća (20°C/20°C), stvarni alkohol (% vol.), ukupni ekstrakt suhi (g/L), pepeo (g/L), slobodni SO2 (mg/L), ukupni SO2 (mg/L) + FTIR metode: (reducirajući šećeri (g/L), pH, ukupna kiselost kao vinska (g/L), hlapiva kiselost kao octena (g/L)). Izvještaj o ispitivanju koji podrazumijeva cjelokupnu analizu sadrži i računske parametre (Ukupni alkohol, Ekstrakt bez reducirajućih šećera (ili ukupnih), Ekstrakt bez reducirajućih šećera (ili ukupnih) i nehlapive kiselosti) | 350,00 | 87,50 | 437,50 | 58,07 |
| Cjelokupna fizikalno kemijska analiza voćnog vina (referentne metode: stvarni alkohol (% vol.), ukupni ekstrakt suhi (g/L), ukupni šećeri (g/L), pepeo (g/L), pH, ukupna kiselost kao jabučna (g/L), hlapiva kiselost kao octena (g/L), slobodni SO2 (mg/L), ukupni SO2 (mg/L)). Izvještaj o ispitivanju koji podrazumijeva cjelokupnu analizu voćnog vina sadrži i računske parametre (Ukupni alkohol, Ekstrakt bez ukupnih šećera). | 450,00 | 112,50 | 562,50 | 74,66 |
| Edukacija za provedbu instrumentalnih analiza / po danu | 800,00 | 200,00 | 1.000,00 | 132,72 |
| Edukacija za provedbu klasičnih analiza / po danu | 500,00 | 125,00 | 625,00 | 82,95 |
| Esteri (mg/L.a.a.) - JAP | 70,00 | 17,50 | 87,50 | 11,61 |
| Fizikalno kemijska analiza FTIR metodom - 4 parametra po izboru i 1 parametar referentnom metodom (relativna gustoća, stvarni alkohol, reducirajući šećeri, ukupni ekstrakt suhi, pepeo, slobodni SO2, ukupni SO2) | 115,00 | 28,75 | 143,75 | 19,08 |

| | | | | |
|--|--------|--------|--------|--------|
| Fizikalno kemijska analiza FTIR metodom - 4 parametra po izboru i 2 parametra referentnom metodom (relativna gustoća, stvarni alkohol, reducirajući šećeri, ukupni ekstrakt suhi, pepeo, slobodni SO ₂ , ukupni SO ₂) | 150,00 | 37,50 | 187,50 | 24,89 |
| Fizikalno kemijska analiza FTIR metodom - 4 parametra po izboru i 3 parametra referentnom metodom (relativna gustoća, stvarni alkohol, reducirajući šećeri, ukupni ekstrakt suhi, pepeo, slobodni SO ₂ , ukupni SO ₂) | 200,00 | 50,00 | 250,00 | 33,18 |
| Fruktoza (g/L) - mošt, vino i voćna vina, UV - VIS enzimatska metoda | 120,00 | 30,00 | 150,00 | 19,91 |
| Glicerol (g/L) - mošt, vino i voćna vina, UV - VIS enzimatska metoda | 120,00 | 30,00 | 150,00 | 19,91 |
| Glukonska kiselina (g/L) - mošt, vino i voćna vina, UV - VIS enzimatska metoda | 120,00 | 30,00 | 150,00 | 19,91 |
| Glukoza (g/L) - mošt, vino i voćna vina, UV - VIS enzimatska metoda | 120,00 | 30,00 | 150,00 | 19,91 |
| Hlapiva kiselost kao octena (g/L) | 40,00 | 10,00 | 50,00 | 6,64 |
| Hlapiva kiselost kao octena (g/L) - FTIR metodom | 25,00 | 6,25 | 31,25 | 4,15 |
| Hlapiva kiselost kao octena (mg/L) - JAP | 70,00 | 17,50 | 87,50 | 11,61 |
| Hlapive komponente i metanol (plinska kromatografija) - JAP | 650,00 | 162,50 | 812,50 | 107,84 |
| Hlapive komponente i metanol (plinska kromatografija) - mošt, vino i voćna vina | 650,00 | 162,50 | 812,50 | 107,84 |
| Interni referentni materijal - uzorci za usporedbu 0,187 L | 40,00 | 10,00 | 50,00 | 6,64 |
| Izdavanje mišljenja za sukladnost proizvoda sa zakonskim propisima (fizikalno-kemijska kvaliteta) na zahtjev stranke | 100,00 | 25,00 | 125,00 | 16,59 |
| Jabučna kiselina (g/L) - mošt, vino i voćna vina, UV - VIS enzimatska metoda | 120,00 | 30,00 | 150,00 | 19,91 |
| Kadmij (mg/L) - mošt, vino i voćna vina | 100,00 | 25,00 | 125,00 | 16,59 |
| Kalcij (mg/L) - mošt, vino i voćna vina | 100,00 | 25,00 | 125,00 | 16,59 |
| Kalij (mg/L) - mošt, vino i voćna vina | 100,00 | 25,00 | 125,00 | 16,59 |
| Limunska kiselina (mg/L) - mošt, vino i voćna vina, UV - VIS enzimatska metoda | 120,00 | 30,00 | 150,00 | 19,91 |
| Magnezij (mg/L) - mošt, vino i voćna vina | 100,00 | 25,00 | 125,00 | 16,59 |
| Mliječna kiselina (g/L) - mošt, vino i voćna vina, UV - VIS enzimatska metoda | 120,00 | 30,00 | 150,00 | 19,91 |
| Naknada za izdavanje dokumenata za proizvod u izvozu (EU i "non EU"), na hrvatskom ili engleskom jeziku | 70,00 | 17,50 | 87,50 | 11,61 |
| Natrij (mg/L) - mošt, vino i voćna vina | 100,00 | 25,00 | 125,00 | 16,59 |
| Određivanje tlaka CO ₂ afrometrom (bar), pjenušava, gazirana i biser vina | 40,00 | 10,00 | 50,00 | 6,64 |
| Olovo (mg/L) - mošt, vino i voćna vina | 100,00 | 25,00 | 125,00 | 16,59 |
| Pepeo (g/L) - mošt, vino i voćna vina | 60,00 | 15,00 | 75,00 | 9,95 |
| pH - FTIR metodom | 25,00 | 6,25 | 31,25 | 4,15 |
| pH - mošt, vino i voćna vina | 30,00 | 7,50 | 37,50 | 4,98 |
| Reducirajući šećeri (g/L) - FTIR | 25,00 | 6,25 | 31,25 | 4,15 |
| Reducirajući šećeri (g/L) - mošt, vino i voćna vina | 50,00 | 12,50 | 62,50 | 8,30 |
| Relativna gustoća (20/20°C) - mošt, vino i voćna vina | 40,00 | 10,00 | 50,00 | 6,64 |
| Saharoza (g/L) - mošt, vino i voćna vina | 60,00 | 15,00 | 75,00 | 9,95 |
| Slobodni SO ₂ (mg/L) - mošt, vino i voćna vina | 60,00 | 15,00 | 75,00 | 9,95 |
| Slobodni SO ₂ (mg/L) - OCAT | 60,00 | 15,00 | 75,00 | 9,95 |
| Smjesa glukoze i fruktoze (g/L) - FTIR metodom | 25,00 | 6,25 | 31,25 | 4,15 |
| Smjesa glukoze i fruktoze (g/L) - mošt, vino i voćna vina, UV - VIS enzimatska metoda | 120,00 | 30,00 | 150,00 | 19,91 |
| Sorbinska kiselina (mg/L) - mošt, vino i voćna, UV - VIS metoda | 120,00 | 30,00 | 150,00 | 19,91 |

| | | | | |
|---|-----------|----------|-----------|---------|
| Stvarni alkohol (% vol.) - FTIR metodom | 25,00 | 6,25 | 31,25 | 4,15 |
| Stvarni alkohol (% vol.) - JAP | 100,00 | 25,00 | 125,00 | 16,59 |
| Stvarni alkohol (% vol.) - OCAT | 100,00 | 25,00 | 125,00 | 16,59 |
| Stvarni alkohol (% vol.) mošt, vino i voćna vina | 60,00 | 15,00 | 75,00 | 9,95 |
| Šećer u moštu (°Oe) refraktometrijski | 20,00 | 5,00 | 25,00 | 3,32 |
| Troškovi izrade specifikacija za ZOI i ZOZP | 15.000,00 | 3.750,00 | 18.750,00 | 2488,55 |
| Ukupna kiselost kao jabučna (g/L) - voćna vina | 40,00 | 10,00 | 50,00 | 6,64 |
| Ukupna kiselost kao octena (mg/L) - JAP | 70,00 | 17,50 | 87,50 | 11,61 |
| Ukupna kiselost kao octena kiselina (g/L) - OCAT | 50,00 | 12,50 | 62,50 | 8,30 |
| Ukupna kiselost kao vinska (g/L) - FTIR metodom | 25,00 | 6,25 | 31,25 | 4,15 |
| Ukupna kiselost kao vinska (g/L) - mošt i vino | 40,00 | 10,00 | 50,00 | 6,64 |
| Ukupne hlapive tvari (hlapiva kiselost, hlapive komponente i metanol (g/hL na 100% vol. alkohola) - JAP | 700,00 | 175,00 | 875,00 | 116,13 |
| Ukupni ekstrakt (g/L) - mošt, vino i voćna vina | 60,00 | 15,00 | 75,00 | 9,95 |
| Ukupni SO2 (mg/L) - mošt, vino i voćna vina | 60,00 | 15,00 | 75,00 | 9,95 |
| Ukupni SO2 (mg/L) - OCAT | 70,00 | 17,50 | 87,50 | 11,61 |
| Ukupni suhi ekstrakt (g/L) - JAP | 70,00 | 17,50 | 87,50 | 11,61 |
| Ukupni šećer (g/L) - JAP | 50,00 | 12,50 | 62,50 | 8,30 |
| Ukupni šećer (g/L) - mošt, vino i voćna vina | 50,00 | 12,50 | 62,50 | 8,30 |
| Vinska kiselina (g/L) - mošt i vino, UV - VIS metoda | 120,00 | 30,00 | 150,00 | 19,91 |
| Željezo (mg/L) - mošt, vino i voćna vina | 100,00 | 25,00 | 125,00 | 16,59 |

| INSPEKCIJSKI POSTUPAK | | | | |
|---|-----------------------|-----------|--------|----------------------|
| Naziv usluge / analize | Naknada - cijena u kn | | | Naknada - cijena u € |
| | Netto | PDV (25%) | Ukupno | Ukupno |
| Esteri (g/hL na 100% vol. alkohola) - JAP - INSPEKCIJSKI POSTUPAK | 50,00 | 12,50 | 62,50 | 8,30 |
| Gustoća (g/cm ³) - INSPEKCIJSKI POSTUPAK | 20,00 | 5,00 | 25,00 | 3,32 |
| Hlapiva kiselost kao octena (mg/L) za vina - INSPEKCIJSKI POSTUPAK | 30,00 | 7,50 | 37,50 | 4,98 |
| Hlapive komponente i/ili metanol (g/hL na 100% vol)- JAP - INSPEKCIJSKI POSTUPAK | 450,00 | 112,50 | 562,50 | 74,66 |
| Izdavanje mišljenja o sukladnosti proizvoda sa zakonskim propisima - JAP - INSPEKCIJSKI POSTUPAK | 50,00 | 12,50 | 62,50 | 8,30 |
| Izdavanje mišljenja o sukladnosti proizvoda za vina - INSPEKCIJSKI POSTUPAK | 50,00 | 12,50 | 62,50 | 8,30 |
| Limunska kiselina (mg/L) za vina - INSPEKCIJSKI POSTUPAK | 90,00 | 22,50 | 112,50 | 14,93 |
| Naknada u inspekcijskom postupku za fizikalno kemijsku analizu (relativna gustoća (20°C/20°C), stvarni alkohol (% vol.), ukupni ekstrakt suhi (g/L), reducirajući šećeri (g/L), pepeo (g/L), pH, ukupna kiselost kao vinska (g/L), hlapiva kiselost kao octena (g/L), slobodni SO2 (mg/L), ukupni SO2 (mg/L) i mišljenje | 250,00 | 62,50 | 312,50 | 41,48 |
| Naknada u inspekcijskom postupku za fizikalno kemijsku analizu (relativna gustoća (20°C/20°C), stvarni alkohol (% vol.), ukupni ekstrakt suhi (g/L), reducirajući šećeri (g/L), pepeo (g/L), pH, ukupna kiselost kao vinska (g/L), hlapiva kiselost kao octena (g/L), slobodni SO2 (mg/L), ukupni SO2 (mg/L) senzornu analizu i mišljenje | 550,00 | 137,50 | 687,50 | 91,25 |
| pH - INSPEKCIJSKI POSTUPAK | 20,00 | 5,00 | 25,00 | 3,32 |
| Reducirajući šećeri (g/L) - INSPEKCIJSKI POSTUPAK | 35,00 | 8,75 | 43,75 | 5,81 |

| | | | | |
|--|----------|--------|----------|--------|
| Relativna gustoća (20/20 C) za vina - INSPEKCIJSKI POSTUPAK | 20,00 | 5,00 | 25,00 | 3,32 |
| Slobodni SO ₂ (mg/L) za vino - INSPEKCIJSKI POSTUPAK | 30,00 | 7,50 | 37,50 | 4,98 |
| Stvarna alkoholna jakost (% vol.) - JAP - INSPEKCIJSKI POSTUPAK | 70,00 | 17,50 | 87,50 | 11,61 |
| Stvarni alkohol (% vol.) za vina - INSPEKCIJSKI POSTUPAK | 40,00 | 10,00 | 50,00 | 6,64 |
| Tlak CO ₂ (bar) - INSPEKCIJSKI POSTUPAK | 30,00 | 7,50 | 37,50 | 4,98 |
| Ukupna kiselost kao vinska (g/L) - INSPEKCIJSKI POSTUPAK | 20,00 | 5,00 | 25,00 | 3,32 |
| Ukupne hlapive tvari (hlapive komponente i hlapiva kiselost) i metanol (g/hl na 100% vol.alkohola)- JAP - INSPEKCIJSKI POSTUPAK | 500,00 | 125,00 | 625,00 | 82,95 |
| Ukupni alkohol (%vol) - INSPEKCIJSKI POSTUPAK | 35,00 | 8,75 | 43,75 | 5,81 |
| Ukupni SO ₂ (mg/L) za vina - INSPEKCIJSKI POSTUPAK | 30,00 | 7,50 | 37,50 | 4,98 |
| Ukupni suhi ekstrakt (g/L) za vina - INSPEKCIJSKI POSTUPAK | 40,00 | 10,00 | 50,00 | 6,64 |
| Ukupni šećer (g/L) - JAP - INSPEKCIJSKI POSTUPAK | 30,00 | 7,50 | 37,50 | 4,98 |
| Viši alkoholi (g/hl na 100% vol. alkohola) - JAP - INSPEKCIJSKI POSTUPAK | 450,00 | 112,50 | 562,50 | 74,66 |
| Saharoza (g/L) - mošt, vino i voćna vina - INSPEKCIJSKI POSTUPAK | 40,00 | 10,00 | 50,00 | 6,64 |
| Glicerol (g/L) - mošt, vino i voćna vina - INSPEKCIJSKI POSTUPAK | 90,00 | 22,50 | 112,50 | 14,93 |
| Glukonska kiselina (g/L) - mošt, vino i voćna vina - INSPEKCIJSKI POSTUPAK | 90,00 | 22,50 | 112,50 | 14,93 |
| Ukupna kiselost kao jabučna (g/L) - mošt, vino i voćna vina - INSPEKCIJSKI POSTUPAK | 20,00 | 5,00 | 25,00 | 3,32 |
| Senzorna analiza - INSPEKCIJSKI POSTUPAK | 300,00 | 75,00 | 375,00 | 49,77 |
| Ukupni šećer (g/L) - mošt, vino i voćno vino - INSPEKCIJSKI POSTUPAK | 35,00 | 8,75 | 43,75 | 5,81 |
| Određivanje omjera stabilnih izotopa 18O/16O, 13C/12C, (D/H)I i (D/H)II i izdavanje popratnog stručnog mišljenja - INSPEKCIJSKI POSTUPAK | 2.700,00 | 675,00 | 3.375,00 | 447,94 |
| Određivanje slobodnih masnih kiselina (kao % oleinske kiseline) | 120,00 | 30,00 | 150,00 | 19,91 |
| Određivanje peroksidnog broja (meq O ₂ /kg) | 120,00 | 30,00 | 150,00 | 19,91 |
| Spektrofotometrijsko ispitivanje u ultraljubičastom području (K brojevi, ΔK) | 240,00 | 60,00 | 300,00 | 39,82 |
| Glukoza (g/L) - FTIR | 25,00 | 6,25 | 31,25 | 4,15 |
| Fruktoza (g/L) - FTIR | 25,00 | 6,25 | 31,25 | 4,15 |
| Vinska kiselina (g/L) - FTIR | 25,00 | 6,25 | 31,25 | 4,15 |
| Limunska kiselina (mg/L) - FTIR | 25,00 | 6,25 | 31,25 | 4,15 |
| Jabučna kiselina (g/L) - FTIR | 25,00 | 6,25 | 31,25 | 4,15 |
| Mliječna kiselina (g/L) - FTIR | 25,00 | 6,25 | 31,25 | 4,15 |
| Glicerol (g/L) - FTIR | 25,00 | 6,25 | 31,25 | 4,15 |
| Ekstrakt bez reducirajućih šećera (g/L) - INSPEKCIJSKI POSTUPAK | 40,00 | 10,00 | 50,00 | 6,64 |

Fiksni tečaj konverzije: 1 euro = 7,53450 kuna