

CJENIK O VISINI NAKNADA TROŠKOVA ZA OBAVUANJE USLUGA
HRVATSKE AGENCIJE ZA POLJOPRIVREDU I HRANU
Centara za vinogradarstvo, vinarstvo i uljarstvo

Naziv usluge/analize	Naknada - cijena u €		
	Netto	PDV(25%)	Ukupno
Arsen (mg/L) - mošt, vino i voćna vina	13,27	3,32	16,59
Bakar (mg/L) - mošt, vino i voćna vina	13,27	3,32	16,59
Cink (mg/L) - mošt, vino i voćna vina	13,27	3,32	16,59
Cjelokupna fizikalno kemijska analiza octa - referentne metode stvarni alkohol (% vol), ukupna kiselost kao octena (g/L), ukupni SO ₂ (mg/L) slobodni SO ₂ (mg/L)	37,16	9,29	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 SO ₂ (mg/L), ukupni SO ₂ (mg/L), tlak CO ₂ (bar)) Izveštaj o ispitivanju koji podrazumijeva cjelokupnu analizu sadrži i računске parametre (Ukupni alkohol, Ekstrakt bez reducirajućih šećera (ili ukupnih), Ekstrakt bez reducirajućih šećera (ili ukupnih) i nehlapive kiselosti)	66,36	16,59	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 SO ₂ (mg/L), ukupni SO ₂ (mg/L), reducirajući šećeri (g/L), pH, ukupna kiselost kao vinska (g/L), hlapiva kiselost kao octena (g/L)) Izveštaj o ispitivanju koji podrazumijeva cjelokupnu analizu sadrži i računске parametre (Ukupni alkohol, Ekstrakt bez reducirajućih šećera (ili ukupnih), Ekstrakt bez reducirajućih šećera (ili ukupnih) i nehlapive kiselosti)	59,73	14,93	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 SO ₂ (mg/L), ukupni SO ₂ (mg/L) + FTIR metode: (reducirajući šećeri (g/L), pH, ukupna kiselost kao vinska (g/L), hlapiva kiselost kao octena (g/L)). Izveštaj o ispitivanju koji podrazumijeva cjelokupnu analizu sadrži i računске parametre (Ukupni alkohol, Ekstrakt bez reducirajućih šećera (ili ukupnih), Ekstrakt bez reducirajućih šećera (ili ukupnih) i nehlapive kiselosti)	46,46	11,61	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 SO ₂ (mg/L), ukupni SO ₂ (mg/L)). Izveštaj o ispitivanju koji podrazumijeva cjelokupnu analizu voćnog vina sadrži i računске parametri (Ukupni alkohol, Ekstrakt bez ukupnih šećera).	59,73	14,93	74,66
Edukacija za provedbu instrumentalnih analiza / po danu	106,18	26,54	132,72
Edukacija za provedbu klasičnih analiza / po danu	66,36	16,59	82,95
Esteri (mg/L.a.a.) – JAP	9,29	2,32	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 SO ₂ , ukupni SO ₂)	15,26	3,82	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)	19,91	4,98	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)	26,54	6,64	33,18
Fruktoza (g/L) - mošt, vino i voćna vina, UV - VIS enzimatska metoda	15,93	3,98	19,91
Glicerol (g/L) - mošt, vino i voćna vina, UV - VIS enzimatska metoda	15,93	3,98	19,91
Glukonska kiselina (g/L) - mošt, vino i voćna vina, UV - VIS enzimatska metoda	15,93	3,98	19,91
Glukoza (g/L) - mošt, vino i voćna vina, UV - VIS enzimatska metoda	15,93	3,98	19,91
Hlapiva kiselost kao octena (g/L)	5,31	1,33	6,64
Hlapiva kiselost kao octena (g/L) - FTIR metodom	3,32	0,83	4,15
Hlapiva kiselost kao octena (mg/L) - JAP	9,29	2,32	11,61
Hlapive komponente i metanol (plinska kromatografija) - JAP	86,27	21,57	107,84
Hlapive komponente i metanol (plinska kromatografija) - mošt, vino i voćna vina	86,27	21,57	107,84
Interni referentni materijal - uzorci za usporedbu 0,187 L	5,31	1,33	6,64
Izdavanje mišljenja za sukladnost proizvoda sa zakonskim propisima (fizikalno-kemijska kvaliteta) na zahtjev stranke	13,27	3,32	16,59
Jabučna kiselina (g/L) - mošt, vino i voćna vina, UV - VIS enzimatska metoda	15,93	3,98	19,91
Kadmij (mg/L) - mošt, vino i voćna vina	13,27	3,32	16,59
Kalcij (mg/L) - mošt, vino i voćna vina	13,27	3,32	16,59
Kalij (mg/L) - mošt, vino i voćna vina	13,27	3,32	16,59
Limunska kiselina (mg/L) - mošt, vino i voćna vina, UV - VIS enzimatska metoda	15,93	3,98	19,91
Magnezij (mg/L) - mošt, vino i voćna vina	13,27	3,32	16,59
Mliječna kiselina (g/L) - mošt, vino i voćna vina, UV - VIS enzimatska metoda	15,93	3,98	19,91
Naknada za izdavanje dokumenata za proizvod u izvozu (EU i "non EU"), na hrvatskom ili engleskom jeziku	9,29	2,32	11,61
Natrij (mg/L) - mošt, vino i voćna vina	13,27	3,32	16,59

Određivanje tlaka CO2 afrometrom (bar), pjenušava, gazirana i biser vina	5,31	1,33	6,64
Olovo (mg/L) - mošt, vino i voćna vina	13,27	3,32	16,59
Pepeo (g/L) - mošt, vino i voćna vina	7,96	1,99	9,95
pH FTIR metodom	3,32	0,83	4,15
pH mošt, vino i voćna vina	3,98	1,00	4,98

Reducirajući šećeri (g/L) - FTIR	3,32	0,83	4,15
Reducirajući šećeri (g/L) - mošt, vino i voćna vina	6,64	1,66	8,3
Relativna gustoća (20°C /20°C) - mošt, vino i voćna vina	5,31	1,33	6,64
Saharoza (g/L) - mošt, vino i voćna vina	7,96	1,99	9,95
Slobodni SO2 (mg/L) - mošt, vino i voćna vina	7,96	1,99	9,95
Slobodni SO2 (mg/L) - OCAT	7,96	1,99	9,95
Smjesa glukoze i fruktoze (g/L) - FTIR metodom	3,32	0,83	4,15
Smjesa glukoze i fruktoze (g/L) - mošt, vino i voćna vina, UV - VIS enzimatska metoda	15,93	3,98	19,91
Sorbinska kiselina (mg/L) - mošt, vino i voćna, UV - VIS metoda	15,93	3,98	19,91
Stvarni alkohol (% vol.) - FTIR metodom	3,32	0,83	4,15
Stvarni alkohol (% vol.) - JAP	13,27	3,32	16,59
Stvarni alkohol (% vol.) - OCAT	13,27	3,32	16,59
Stvarni alkohol (% vol.) mošt, vino i voćna vina	7,96	1,99	9,95
šećer u moštu (°Oe) refraktometrijski	2,66	0,66	3,32
Troškovi izrade specifikacija za ZOI i ZOZP	1.990,84	497,71	2.488,55
Ukupna kiselost kao jabučna (g/L)- voćna vina	5,31	1,33	6,64
Ukupna kiselost kao octena (mg/L) - JAP	9,29	2,32	11,61
Ukupna kiselost kao octena kiselina (g/L) - OCAT	6,64	1,66	8,3
Ukupna kiselost kao vinska (g/L) - FTIR metodom	3,32	0,83	4,15
Ukupna kiselost kao vinska (g/L) - mošt i vino	5,31	1,33	6,64
Ukupne hlapive tvari (hlapiva kiselost, hlapive komponente i metanol (g/hL na 100% vol. alkohola) - JAP	92,90	23,23	116,13
Ukupni ekstrakt (g/L) - mošt, vino i voćna vina	7,96	1,99	9,95
Ukupni SO2 (mg/L) - mošt, vino i voćna vina	7,96	1,99	9,95
Ukupni SO2 (mg/L) - OCAT	9,29	2,32	11,61
Ukupni suhi ekstrakt (g/L) - JAP	9,29	2,32	11,61
Ukupni šećer (g/L) - JAP	6,64	1,66	8,3
Ukupni šećer (g/L) - mošt, vino i voćna vina	6,64	1,66	8,3
Vinska kiselina (g/L) - mošt i vino, UV - VIS metoda	15,93	3,98	19,91
Željezo (mg/L) - mošt, vino i voćna vina	13,27	3,32	16,59
Naknada za utvrđivanje vrijednosti za nutritivnu deklaraciju proizvoda za uzorak u upravnom postupku	24,00	6,00	30,00

Naknada za utvrđivanje vrijednosti za nutritivnu deklaraciju proizvoda za uzorak za osobne potrebe	36,00	9,00	45,00
INSPEKCIJSKI POSTUPAK			
Naziv usluge / analize	Naknada - cijena u €		
	Netto	POV (25%)	Ukupno
Esteri (g/hL na 100% vol. alkohola) - JAP - INSPEKCIJSKI POSTUPAK	6,64	1,66	8,30
Gustoća (g/cm3) - INSPEKCIJSKI POSTUPAK	2,66	0,66	3,32
Hlapiva kiselost kao octena (mg/L) za vina - INSPEKCIJSKI POSTUPAK	3,98	1,00	4,98

Hlapive komponente i/ili metanol (g/hL na 100% vol)- JAP INSPEKCIJSKI POSTUPAK	59,73	14,93	74,66
Izdavanje mišljenja o sukladnosti proizvoda sa zakonskim propisima - JAP - INSPEKCIJSKI POSTUPAK	6,64	1,66	8,30
Izdavanje mišljenja o sukladnosti proizvoda za vina INSPEKCIJSKI POSTUPAK	6,64	1,66	8,30
Limunska kiselina (mg/L) za vina - INSPEKCIJSKI POSTUPAK	11,94	2,99	14,93
Naknada u inspekcijom 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	33,18	8,30	41,48
Naknada u inspekcijom 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	73,00	18,25	91,25
pH - INSPEKCIJSKI POSTUPAK	2,66	0,66	3,32
Reducirajući šećeri (g/L) - INSPEKCIJSKI POSTUPAK	4,65	1,16	5,81
Relativna gustoća (20°C /20°C) za vina - INSPEKCIJSKI POSTUPAK	2,66	0,66	3,32
Slobodni SO2 (mg/L) za vino - INSPEKCIJSKI POSTUPAK	3,98	1,00	4,98
Stvarna alkoholna jakost (% vol.) - JAP - INSPEKCIJSKI POSTUPAK	9,29	2,32	11,61
Stvarni alkohol (% vol.) za vina - INSPEKCIJSKI POSTUPAK	5,31	1,33	6,64
Tlak CO2 (bar) - INSPEKCIJSKI POSTUPAK	3,98	1,00	4,98
Ukupna kiselost kao vinska (g/L) - INSPEKCIJSKI POSTUPAK	2,66	0,66	3,32
Ukupne hlapive tvari (hlapive komponente i hlapiva kiselost) i metanol (g/hL na 100% vol. alkohola)- JAP - INSPEKCIJSKI POSTUPAK	66,36	16,59	82,95
Ukupni alkohol (% vol) - INSPEKCIJSKI POSTUPAK	4,65	1,16	5,81
Ukupni SO2 (mg/L) za vina INSPEKCIJSKI POSTUPAK	3,98	1,00	4,98
Ukupni suhi ekstrakt (g/L) za vina INSPEKCIJSKI POSTUPAK	5,31	1,33	6,64

Ukupni šećer (g/L) - JAP - INSPEKCIJSKI POSTUPAK	3,98	1,00	4,98
Viši alkoholi (g/ hL na 100% vol. alkohola) -JAP - INSPEKCIJSKI POSTUPAK	59,73	14,93	74,66
Saharoza (g/L) - mošt, vino i voćna vina - INSPEKCIJSKI POSTUPAK	5,31	1,33	6,64
Glicerol (g/L) - mošt, vino i voćna vina - INSPEKCIJSKI POSTUPAK	11,94	2,99	14,93
Glukonska kiselina (g/L) - mošt, vino i voćna vina - INSPEKCIJSKI POSTUPAK	11,94	2,99	14,93
Ukupna kiselost kao jabučna (g/L) - mošt, vino i voćna vina INSPEKCIJSKI POSTUPAK	2,66	0,66	3,32
Senzorna analiza - INSPEKCIJSKI POSTUPAK	39,82	9,95	49,77
Ukupni šećer (g/L) - mošt, vino i voćno vino - INSPEKCIJSKI POSTUPAK	4,65	1,16	5,81
Određivanje omjera stabilnih izotopa 180/160, 13C/12C, (D/H)I i (DIH)II i izdavanje popratnog mišljenja - INSPEKCIJSKI POSTUPAK	358,35	89,59	447,94
Određivanje slobodnih masnih kiselina (kao % oleinske kiseline)	15,93	3,98	19,91
Određivanje peroksidnog broja (meq O ₂ /kg)	15,93	3,98	19,91
Spektrofotometrijsko ispitivanje u ultraljubičastom području (K brojevi, AK)	31,38	7,96	39,82
Glukoza (g/L) - FTIR	3,32	0,83	4,15
Fruktoza (g/L) - FTIR	3,32	0,83	4,15
Vinska kiselina (g/L) - FTIR	3,32	0,83	4,15
Limunska kiselina (mg/L) - FTIR	3,32	0,83	4,15
Jabučna kiselina (g/L) - FTIR	3,32	0,83	4,15
Mliječna kiselina (g/L) - FTIR	3,32	0,83	4,15
Glicerol (g/L) - FTIR	3,32	0,83	4,15
Ekstrakt bez reducirajućih šećera (g/L) -INSPEKCIJSKI POSTUPAK	5,31	1,33	6,64