\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
Podnositelj najave (sukladno podacima iz Vinogradarskog registra)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
Adresa (ulica i mjesto)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Telefon / mobitel, e-adresa

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

MIBPG /IBK

**HRVATSKA AGENCIJA ZA
POLJOPRIVREDU I HRANU**

**CENTAR ZA VINOGRADARSTVO,**

**VINARSTVO I ULJARSTVO**

Gorice 68b, 10000 Zagreb

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

OIB

|  |
| --- |
| **NAJAVA PROVOĐENJA POJEDINIH ENOLOŠKIH POSTUPAKA I PRIMJENE SREDSTAVA** |

1. **Kategorija vinskog proizvoda koji se podvrgava postupku** *(zaokružiti)***:**

a) mošt,

b) djelomično fermentirani mošt,

c) mlado vino u vrenju,

d) vino.

1. **Godina berbe grožđa/mošta i/ili proizvodnje vina: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.**
2. **Sorta/e vinove loze od kojih je mošt/vino proizvedeno:**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

1. **Vinorodno područje (vinogorje):\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**
2. **Količina šećera u moštu u g/L /** **°Oe / Babo / Brix** **u proizvodu prije provođenja enološkog postupka: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**
3. **Količina** **ukupne kiseline u g/L** **u proizvodu prije provođenja enološkog postupka:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**
4. **Potencijalni alkohol %vol prije provođenja enološkog postupka:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**8. Enološki postupak koji se najavljuje:**

1. Pojačavanje
2. Dokiseljavanje
3. Otkiseljavanje
4. Dealkoholizacija
5. Doslađivanje

**9. Datum provedbe postupka:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**10. Količina mošta/vina koja se dorađuje: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ hL.**

**11. Upotrijebljeno enološko sredstvo/sredstva: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**12. Količina upotrijebljenog sredstva: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ L ili kg.**

**13. Očekivani alkohol % vol:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**14. Oznake spremnika u kojima su bili proizvodi prije postupka i u kojima su nakon postupka:**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.**

**15. Proizvod nad kojim je obavljen određeni enološki postupak stavljat će se u promet:**

a) sa zaštićenom oznakom izvornosti,

b) bez zaštićene oznake izvornosti.

|  |  |
| --- | --- |
| U \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(Mjesto i datum) |  |
|  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(Potpis odgovorne osobe) |