

Naknada za usluge koje se primjenjuju na rad Centra za vinogradarstvo, vinarstvo i uljarstvo HAPIH-

a

Naziv usluge/analize	Netto	PDV	Ukupno
Arsen (mg/L) - mošt, vino i voćna vina	17,25	4,31	21,56
Bakar (mg/L) - mošt, vino i voćna vina	17,25	4,31	21,56
Cink (mg/L) - mošt, vino i voćna vina	17,25	4,31	21,56
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)	48,31	12,08	60,39
Cjelokupna fizikalno kemijska analiza PJENUŠAVOG, GAZIRANOG 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)) Izvještaj o ispitivanju koji podrazumijeva cjelokupnu analizu sadrži i računске parematre (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)) Izvještaj o ispitivanju koji podrazumijeva cjelokupnu analizu sadrži i računске parematre (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)) Izvještaj o ispitivanju koji podrazumijeva cjelokupnu analizu sadrži i računске parematre (Ukupni alkohol, Ekstrakt bez reducirajućih šećera (ili ukupnih), Ekstrakt bez reducirajućih šećera (ili ukupnih) i nehlapive kiselosti)	60,40	15,10	75,50

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 računske parematre (Ukupni alkohol, Ekstrakt bez ukupnih šećera).	59,73	14,93	74,66
Edukacija za provedbu instrumentalnih analiza	138,03	34,51	172,54
Edukacija za provedbu klasičnih analiza	86,27	21,57	107,84
Ekstrakt bez reducirajućih šećera (g/L)	5,31	1,33	6,64
Esteri (mg/L.a.a.) - JAP	12,08	3,02	15,10
Fizikalno kemijska analiza FTIR metodom: 5 parametara (stvarni alkohol, reducirajući šećeri, pH, ukupna kiselost, hlapiva kiselost)	20,00	5,00	25,00
Fizikalno kemijska analiza FTIR metodom: 5 parametara + 2 parametra referentnom metodom	40,00	10,00	50,00
Fizikalno kemijska analiza FTIR metodom: 5 parametara + 3 parametra referentnom metodom	50,00	12,50	62,50
Fizikalno kemijska analiza FTIR metodom: 5 parametara + 1 parametar referentnom metodom	30,00	7,50	37,50
Fruktoza (g/L) - FTIR	4,32	1,08	5,40
Fruktoza (g/L) - mošt, vino i voćna vina, UV - VIS enzimatska metoda	20,71	5,18	25,89
Glicerol (g/L) - FTIR	4,32	1,08	5,40
Glicerol (g/L) - mošt, vino i voćna vina, UV - VIS enzimatska metoda	20,71	5,18	25,89
Glukonska kiselina (g/L) - mošt, vino i voćna vina UV - VIS enzimatska metoda	20,71	5,18	25,89
Glukoza (g/L) - FTIR	4,32	1,08	5,40
Glukoza (g/L) - mošt, vino i voćna vina UV - VIS enzimatska metoda	20,71	5,18	25,89
Hlapiva kiselost kao octena (g/L) - mošt, vino i voćna vina	6,90	1,73	8,63
Hlapiva kiselost kao octena (g/L) - FTIR metodom	4,32	1,08	5,40
Hlapiva kiselost kao octena (mg/L) - JAP	12,08	3,02	15,10
Hlapive komponente i metanol (plinska kromatografija) - JAP	112,15	28,04	140,19
Hlapive komponente i metanol (plinska kromatografija) - mošt, vino i voćna vina	112,15	28,04	140,19
Interni referentni materijal - uzorci za usporedbu 0,187 L	6,90	1,73	8,63
Izdavanje mišljenja za sukladnost proizvoda sa zakonskim propisima (fizikalno-kemijska kvaliteta) na zahtjev stranke	17,25	4,31	21,56
Jabučna kiselina (g/L) - FTIR	4,32	1,08	5,40
Jabučna kiselina (g/L) - mošt, vino i voćna vina UV - VIS enzimatska metoda	20,71	5,18	25,89
Kadmij (mg/L) - mošt, vino i voćna vina	17,25	4,31	21,56
Kalcij (mg/L) - mošt, vino i voćna vina	17,25	4,31	21,56
Kalij (mg/L) - mošt, vino i voćna vina	17,25	4,31	21,56
Limunska kiselina (mg/L) - FTIR	4,32	1,08	5,40

Limunska kiselina (mg/L) - mošt, vino i voćna vina UV - VIS enzimatska metoda	20,71	5,18	25,89
Magnezij (mg/L) - mošt, vino i voćna vina	17,25	4,31	21,56
Mliječna kiselina (g/L) - mošt, vino i voćna vina UV - VIS enzimatska metoda	20,71	5,18	25,89
Mliječna kiselina (g/L) - FTIR	4,32	1,08	5,40
Naknada za izdavanje dokumenata za proizvod u izvozu (EU i "non EU"), na hrvatskom ili engleskom jeziku	12,08	3,02	15,10
Naknada za izdavanje izvještaja o ispitivanju na engleskom jeziku	8,00	2,00	10,00
Naknada za utvrđivanje vrijednosti za nutritivnu deklaraciju proizvoda za uzorak u upravnom postupku	31,20	7,80	39,00
Naknada za utvrđivanje vrijednosti za nutritivnu deklaraciju proizvoda za uzorak za osobne potrebe	46,80	11,70	58,50
Natrij (mg/L) - mošt, vino i voćna vina	17,25	4,31	21,56
Određivanje omjera stabilnih izotopa 18O/16O, 13C/12C, (D/H)I i (D/H)II i izdavanje popratnog stručnog mišljenja - INSPEKCIJSKI POSTUPAK	358,35	89,59	447,94
Određivanje peroksidnog broja (meq O2/kg)	20,71	5,18	25,89
Određivanje slobodnih masnih kiselina (kao % oleinske kiseline)	20,71	5,18	25,89
Određivanje tlaka CO2 afrometrom (bar), pjenušava, gazirana i biser vina	6,90	1,73	8,63
Olovo (mg/L) - mošt, vino i voćna vina	17,25	4,31	21,56
Pepeo (g/L) - mošt, vino i voćna vina	10,35	2,59	12,94
pH - FTIR metodom	4,32	1,08	5,40
pH - mošt, vino i voćna vina	5,17	1,29	6,46
Reducirajući šećeri (g/L) - FTIR	4,32	1,08	5,40
Reducirajući šećeri (g/L) - mošt, vino i voćna vina	8,63	2,16	10,79
Relativna gustoća (20/20 C) - mošt, vino i voćna vina	6,90	1,73	8,63
Saharoza (g/L) - mošt, vino i voćna vina	10,35	2,59	12,94
Senzorna analiza - INSPEKCIJSKI POSTUPAK	39,82	9,96	49,78
Slobodni SO2 (mg/L) - mošt, vino i voćna vina	10,35	2,59	12,94
Slobodni SO2 (mg/L) - OCAT	10,35	2,59	12,94
Smjesa glukoze i fruktoze (g/L) - FTIR metodom	4,32	1,08	5,40
Smjesa glukoze i fruktoze (g/L) - mošt, vino i voćna vina, UV - VIS enzimatska metoda	20,71	5,18	25,89
Sorbinska kiselina (mg/L) - mošt, vino i voćna vina, UV - VIS metoda	20,71	5,18	25,89
Spektrofotometrijsko ispitivanje u ultraljubičasto m području (K brojevi, ?K)	40,79	10,20	50,99
Stvarni alkohol (% vol.) - FTIR metodom	4,32	1,08	5,40
Stvarni alkohol (% vol.) - JAP	17,25	4,31	21,56
Stvarni alkohol (% vol.) - OCAT	17,25	4,31	21,56
Stvarni alkohol (% vol.) mošt, vino i voćna vina	10,35	2,59	12,94
Šećer u moštu (°Oe) refraktometrijski	3,46	0,87	4,33
Troškovi izrade specifikacija za ZOI i ZOZP	2588,09	647,02	3235,11
Ukupna kiselost kao jabučna (g/L) - voćna vina	6,90	1,73	8,63
Ukupna kiselost kao octena (mg/L.) - JAP	12,08	3,02	15,10
Ukupna kiselost kao octena kiselina (g/L) - OCAT	8,63	2,16	10,79

Ukupna kiselost kao vinska (g/L) - FTIR metodom	4,32	1,08	5,40
Ukupna kiselost kao vinska (g/L) - mošt i vino	6,90	1,73	8,63
Ukupne hlapive tvari (hlapiva kiselost, hlapive komponente i metanol (g/hL na 100% vol. alkohola) - JAP	120,77	30,19	150,96
Ukupni ekstrakt (g/L) - mošt, vino i voćna vina	10,35	2,59	12,94
Ukupni SO ₂ (mg/L) - mošt, vino i voćna vina	10,35	2,59	12,94
Ukupni SO ₂ (mg/L) - OCAT	12,08	3,02	15,10
Ukupni suhi ekstrakt (g/L) - JAP	12,21	3,05	15,26
Ukupni šećer (g/L) - JAP	8,63	2,16	10,79
Ukupni šećer (g/L) - mošt, vino i voćna vina	8,63	2,16	10,79
Vinska kiselina (g/L) - FTIR	4,32	1,08	5,40
Vinska kiselina (g/L) - mošt i vino, UV - VIS metoda	20,71	5,18	25,89
Viši alkoholi (g/hL na 100% vol. alkohola) - JAP	77,65	19,41	97,06
Željezo (mg/L) - mošt, vino i voćna vina	17,25	4,31	21,56