



**Prilog br. 6: OBIM AKREDITACIJE LABORATORIJE ZA
ISPITIVANJE VPPSSS PROKUPLJE**

Mesto ispitivanja: laboratorija				
Fizička i hemijska ispitivanja: vino, šira, alkoholna pića, zemljište				
R.B.	Predmet ispitivanja/ materijal/ proizvod	Vrsta ispitivanja i/ ili karakteristika koja se meri (tehnika ispitivanja)	Opseg merenja (gde je primenjivo)	Referentni dokument
1.	Vino	Određivanje relativne gustine na 20/20°C (denzimetrijska metoda)	(0,9800 – 1,2000)	VDM 14 ¹⁾
		Određivanje sadržaja alkohola - stvarni i ukupni alkohol (denzimetrijska metoda)	(8,00-16,00) %v/v	VDM 01 ²⁾
		Određivanje sadržaja ekstrakta – ukupni i ekstrakt bez šećera (denzimetrijska metoda)	(10,0-60,0) g/l	VDM 01 ²⁾
		Određivanje redukujućih šećera (volumetrijska metoda)	(1,0-50,0) g/l	VDM 02 ³⁾
		Određivanje redukujućih šećera (uobičajena volumetrijska metoda)	(0,5-50,0) g/l	OIV-MA-AS311-01A ⁴⁾
		Određivanje ukupnih kiselina (volumetrijska metoda)	(3,00 – 15,00) g/l	OIV-MA-AS313-01 ⁵⁾
		Određivanje isparljivih kiselina (volumetrijska metoda)	(1,7 – 35,0) meq/l	OIV-MA-AS313-02 ⁶⁾
		Određivanje ukupnog sumpordioksida (volumetrijska metoda)	(5 – 400) mg/l	VDM 05 ⁷⁾
		Određivanje sumpordioksida slobodni i ukupni – brza metoda (volumetrijska metoda)	(5 – 400) mg/l	OIV-MA-AS323-04B ⁸⁾
		Određivanje pepela (gravimetrijska metoda)	(0,2-10,0) g/l	OIV-MA-AS2-04 ⁹⁾
		Određivanje diglukozid malvidola (kvalitativno ispitivanje)	<15mg/l, >15mg/l	OIV-MA-AS315-03 ¹⁰⁾ 2. Kvalitativno ispitivanje
		Određivanje hromatskih karakteristika - intenzitet i nijansa boje (spektrofotometrijska metoda)	/	OIV-MA-AS2-07B ¹¹⁾
		Određivanje pH (potenciometrijska metoda)	(2,00 – 5,00)	OIV-MA-AS313-15 ¹²⁾
2.	Sira	Određivanje ukupnih kiselina (volumetrijska metoda)	(3,00 – 15,00) g/l	OIV-MA-AS313-01 ⁵⁾
		Određivanje pH (potenciometrijska metoda)	(2,00 – 5,00)	OIV-MA-AS313-15 ¹²⁾
		Određivanje šećera (refraktometrijska metoda)	(10,0 - 40,0) %	OIV-MA-AS2-02 ¹³⁾
3.	Alkoholna pića	Određivanje sadržaja etanola (denzimetrijska metoda)	(2,00 – 96,00) %v/v	Pravilnik ¹⁴⁾ metoda 1



**Prilog br. 6: OBIM AKREDITACIJE LABORATORIJE ZA
ISPITIVANJE VPPŠSS PROKUPLJE**

		Određivanje sadržaja ekstrakta (gravimetrijska metoda)	(0,10 – 150,00) g/l	Pravilnik ¹⁴⁾ metoda 2
		Određivanje ukupnih kiselina (volumetrijska metoda)	(100 – 6000) mg/laa	Pravilnik ¹⁴⁾ metoda 3
		Određivanje sadržaja estara (volumetrijska metoda)	(300 - 6000) mg/laa	Pravilnik ¹⁴⁾ metoda 4
		Određivanje sadržaja metanola (spektrofotometrijska metoda)	(600 - 12500) mg/laa	Pravilnik ¹⁴⁾ metoda 5
		Određivanje sadržaja viših alkohola (spektrofotometrijska metoda)	(500 - 6000) mg/laa	Pravilnik ¹⁴⁾ metoda 6
		Određivanje sadržaja ukupnih aldehida (volumetrijska metoda)	(35 - 500) mg/laa	Pravilnik ¹⁴⁾ metoda 7
		Određivanje sadržaja furfurala (spektrofotometrijska metoda)	(1-100) mg/laa	Pravilnik ¹⁴⁾ metoda 8
		Određivanje sadržaja benzaldehida (spektrofotometrijska metoda)	(6-150) mg/laa	Pravilnik ¹⁴⁾ metoda 12
4.	Zemljište	Određivanje pH-vrednosti zemljišta u vodenom ekstraktu i ekstrakcijom u 1M KCl (potenciometrijska metoda)	(3,36 – 9,00)	VDM08 ¹⁵⁾
		Određivanje sadržaja humusa po metodi Kotzmann-a i sadržaja ukupnog azota računski iz humusa (volumetrijska metoda)	min 0,60 % min 0,03%	VDM09 ¹⁶⁾
		Određivanje lako pristupačnog fosfora u zemljištu Al-metodom (spektrofotometrijska metoda)	(5,00 – 40,00) mg/100g	VDM10 ¹⁷⁾
		Određivanje lako pristupačnog kalijuma u zemljištu Al-metodom (plameno-fotometrijska metoda)	(2,4 – 40,0) mg/100g	VDM11 ¹⁸⁾
		Određivanje kalcijum-karbonata u zemljištu (volumetrijska metoda)	(0,21 – 21,00) %	VDM12 ¹⁹⁾



Prilog br. 6: OBIM AKREDITACIJE LABORATORIJE ZA ISPITIVANJE VPPŠS PROKUPLJE

Uzorkovanje

R.B.	Predmet uzorkovanja/ materijal/ proizvod	Vrsta uzorkovanja	Referentni dokument
1.	Vino Sira Alkoholna pića	Uzimanje uzoraka za fizička i hemijska, i senzorna ispitivanja	UP.2.07.01 ²⁰⁾

Mesto ispitivanja: laboratorija

Senzorna ispitivanja: vino, alkoholno piće

R.B.	Predmet ispitivanja/ materijal/ proizvod	Vrsta ispitivanja i/ ili karakteristika koja se meri (tehnika ispitivanja)	Opseg merenja (gde je primenjivo)	Referentni dokument
1.	Vino Alkoholna pića	Određivanje senzornih karakteristika – miris, ukus, bistrina, boja	/	VDM13 ²¹⁾

Legenda:

Referentni dokument	Referenca / naziv metode ispitivanja
VDM 14 ¹⁾	Tehnologija vina – praktikum, prof.dr Mihailo Daničić, Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet, Beograd, 1985, str.67.
VDM 01 ²⁾	Tehnologija vina – praktikum, prof.dr Mihailo Daničić, Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet, Beograd, 1985, str.67.
VDM 02 ³⁾	Tehnologija vina – praktikum, Mihailo Daničić, Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet, Beograd, 1985, str.80.
OIV-MA-AS311-01A ⁴⁾	Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis, Organisation Internationale de la Vigne et du Vin, Edition 2016, Vol 1 – prevod metode.
OIV-MA-AS313-01 ⁵⁾	Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis, Organisation Internationale de la Vigne et du Vin, Edition 2016, Vol 1 – prevod metode.
OIV-MA-AS313-02 ⁶⁾	Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis, Organisation Internationale de la Vigne et du Vin, Edition 2016, Vol 1 – prevod metode.
VDM 05 ⁷⁾	Tehnologija vina – praktikum, prof.dr Mihailo Daničić, Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet, Beograd, 1985, str.93.
OIV-MA-AS323-04B ⁸⁾	Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis, Organisation Internationale de la Vigne et du Vin, Edition 2016, Vol 2 – prevod metode.
OIV-MA-AS2-04 ⁹⁾	Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis, Organisation Internationale de la Vigne et du Vin, Edition 2016, Vol 1 – prevod metode.
OIV-MA-AS315-03 ¹⁰⁾	Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis, Organisation Internationale de la Vigne et du Vin, Edition 2016, Vol 2 – prevod metode.
OIV-MA-AS2-07B ¹¹⁾	Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis, Organisation



Prilog br. 6: OBIM AKREDITACIJE LABORATORIJE ZA ISPITIVANJE VPPSSS PROKUPLJE

	Internationale de la Vigne et du Vin, Edition 2016, Vol 1 – prevod metode.
OIV-MA-AS313-15 ¹²⁾	Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis, Organisation Internationale de la Vigne et du Vin, Edition 2016, Vol 1 – prevod metode.
OIV-MA-AS2-02 ¹³⁾	Compendium of International Methods of Wine and Must Analysis, Organisation Internationale de la Vigne et du Vin, Edition 2016, Vol 1 – prevod metode.
Pravilnik ¹⁴⁾	Pravilnik o metodama uzimanja uzoraka i vršenja fizičkih i hemijskih analiza alkoholnih pića (Sl. list SFRJ 70/1987).
VDM08 ¹⁵⁾	Praktikum iz agrohemije, Ružica Džamić, Dragi Stevanović, Miodrag Jakovljević, Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet, Beograd, 1996, str. 7-8.
VDM09 ¹⁶⁾	Praktikum iz pedologije, Goran Dugalić, Poljoprivredni fakultet Cačak, 2005., str. 134-140.
VDM10 ¹⁷⁾	Praktikum iz agrohemije, Ružica Džamić, Dragi Stevanović, Miodrag Jakovljević, Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet, Beograd, 1996, str. 57-61.
VDM11 ¹⁸⁾	Praktikum iz agrohemije, Ružica Džamić, Dragi Stevanović, Miodrag Jakovljević, Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet, Beograd, 1996, str. 57-58, 61-62.
VDM12 ¹⁹⁾	Praktikum iz agrohemije, Ljiljana Bošković-Rakočević, Poljoprivredni fakultet, Cačak, 2006, str. 35-38.
UP.2.07.01 ²⁰⁾	<ul style="list-style-type: none">• SRPS ISO 7002:2004 Poljoprivredni prehrambeni proizvodi (Plan za standardnu metodu uzimanja uzoraka iz partije);• "Sl.list SFRJ" broj 60/78 - Uputstvo o načinu uzimanja uzoraka za vršenje analiza i superanaliza namirnica i predmeta opšte upotrebe
VDM13 ²¹⁾	<ul style="list-style-type: none">• SRPS ISO 6658:2002 - Senzorske analize (Metodologija – Opšte uputstvo);• SRPS ISO 11036:2002 - Senzorske analize (Metodologija, Profil teksture);• SRPS ISO 11037:2002 - Senzorske analize (Opšte uputstvo i metoda ispitivanja za ocenjivanje boje rehrambenih proizvoda);• SRPS ISO 3591:2000 - Senzorske analize (Aparati i pribor – čaša za ispitivanje ukusa vina);• SRPS ISO 5495: 2000 - Senzorske analize (Metodologija – test poređenja parova);• SRPS ISO 3972:2002 - Senzorske analize (Metodologija – Metoda utvrđivanja osećaja ukusa);• SRPS ISO 5492:2000 - Senzorske analize (Rečnik);• SRPS ISO 5496:2002 - Senzorske analize (Metodologija – Iniciranje i obuka ocenjivača u otkrivanju i prepoznavanju mirisa);• Uvod u senzorno ocenjivanje vina, Hose Antonio Fernandes Eskudero (projekat: Capacity building for the regulation of the Serbian wine sector – 05SER01/06/005);

Datum:

10. 11.2016

Šef laboratorije:

mr Dobrila Randelović