

SPECIFIKACIJA PROIZVODA

Naziv koji se želi zaštititi	Zaštićena oznaka porijekla Nudo
Vrsta proizvoda od grožđa	vino
Opis proizvoda (analitička i organoleptička svojstva)	
<p>Tip bijelog vina Nudo Žilavka</p> <p>Mirno bijelo suvo vino sa pretežno višim sadržajem alkohola. Pretežno je optimalno kiselo vino po pitanju pH, sa uglavnom umjereno nižim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom umjereno višom gustoćom (specifičnom težinom) i sa pretežno visokim sadržajem ekstrakta. Vina ovog tipa pretežno imaju nizak sadržaj ukupnih polifenola. Po pitanju intenziteta boje, u boji vina ovog tipa uglavnom dominiraju žuti ili braon pigmenti (flavonoidi i tanini, kao i neki antocijani).</p> <p>Sadržaj stvarnog alkohola prosječno 14,0%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 4,80 g/l; prosječna pH vrijednost 3,63; specifična težina prosječno 0,98973; ukupni ekstrakt prosječno 20,34 g/l. Slamasto-žute boje sa slabom refleksijom zelene. Dominantne su arome cvijeta lipe i bagremovog cvijeta, a na ukusu se najviše osjećaju tonovi kruške. Vina ovog tipa su pretežno sa odgovarajućim sadržajem kiselina, i odlične mekoće i gustativne ravnoteže.</p> <p>Sortni sastav: najmanje 85% vina potiče od grožđa sorte Žilavka uz mogućnost da do 15% vina potiče od grožđa drugih vinskih nearomatičnih sorti rejoniranih za proizvodnju vina za region Nudo.</p> <p>Tip crvenog vina Nudo Vranac</p> <p>Mirno crveno suvo sa pretežno umjereno višim sadržajem alkohola. Pretežno je optimalne kiselosti po pitanju pH, sa uglavnom umjereno nižim sadržajem ukupnih kiselina, sa uglavnom umjereno višom gustoćom (specifičnom težinom) i sa umjereno višim sadržajem ekstrakta. Vino ovog tipa pretežno ima niži sadržaj ukupnih polifenola i uglavnom umjereno niži sadržaj antocijana. Po pitanju intenziteta boje, u boji vina ovog tipa dominiraju crveni pigmenti (uglavnom antocijani).</p> <p>Sadržaj stvarnog alkohola prosječno 13,35%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 4,99 g/l; prosječna pH vrijednost 3,63; specifična težina prosječno 0,99307; ukupni ekstrakt prosječno 27,31 g/l. Intenzivne tamno crvene boje, prijatnog, harmoničnog i sortnog ukusa i mirisa, u finišu nijanse zrele višnje, suvih šljiva i šumskog voće sa vanilskim tonovima koji ostavljaju naknadni ukus punoće i topline. Kod vina koje je odležavalo u hrastovim buradima, jedna od senzornih karakteristika je blagi tonovi arome drveta.</p> <p>Sortni sastav: najmanje 85% vina potiče od grožđa sorte Vranac uz mogućnost da do 15% vina potiče od grožđa drugih vinskih nearomatičnih sorti sa obojenom pokožicom bobice grozda rejoniranih za proizvodnju crvenih vina za region Nudo.</p> <p>Tip crvenog vina Nudo Kratošija</p> <p>Sadržaj stvarnog alkohola prosječno 14,25%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 5,71g/l; prosječna pH vrijednost 3,46; specifična težina prosječno 0,9925; ukupni ekstrakt prosječno 28,78g/l. Intenzivne tamno crvene boje, prijatnog, harmoničnog i specifičnog sortnog ukusa i mirisa. Kod vina koje je odležavalo u drvenim sudovima izražena je aroma na nagorjelu hrastovinu, a u finišu nijanse zrele višnje i suve šljive.</p> <p>Sortni sastav: najmanje 85% vina potiče od grožđa sorte Kratošija uz mogućnost da do 15% vina potiče od grožđa drugih vinskih nearomatičnih sorti sa obojenom pokožicom bobice rejoniranih za proizvodnju crvenih vina za region Nudo.</p> <p>Tip crvenog vina Nudo Cabernet Sauvignon</p> <p>Mirno crveno suvo vino sa umjerenim do umjereno višim sadržajem alkohola. Pretežno je optimalno kiselo vino po pitanju pH, sa uglavnom srednjim do višim sadržajem ukupnih kiselina. Karakteristična je visoka gustoća (specifičnom težinom) i pretežno viši do veoma visoki sadržaj ekstrakta. Vino ovog tipa pretežno ima niži sadržaj ukupnih polifenola i uglavnom umjereno niži sadržaj antocijana. Po pitanju intenziteta boje, u boji vina ovog tipa dominiraju crveni pigmenti (uglavnom antocijani).</p> <p>Sadržaj stvarnog alkohola prosječno 13,0%vol.; sadržaj ukupnih kiselina prosječno 5,41 g/l; prosječna pH vrijednost 3,40; specifična težina prosječno 0,9925; ukupni ekstrakt prosječno 24,10 g/l. Tamno crvene boje, purpurnog odsjaja. Kompleksne i prijatne arome, koja podseća na zrelu trešnju i čokoladu. Vino je bogato mekim taninima, koji mu daju punoću i zaokružuju prijatan, bogat i harmoničan ukus na kupinu, šljivu i crnu ribizlu, dopunjen notama eukaliptusa i bibera sa vanilinskim tonom u pozadini.</p> <p>Sortni sastav: najmanje 85% vina potiče od grožđa sorte Cabernet Sauvignon uz mogućnost da do 15% vina potiče od grožđa drugih vinskih nearomatičnih sorti sa obojenom pokožicom bobice rejoniranih za proizvodnju vina za region Nudo.</p>	
<p>Enološki postupci koji se primjenjuju u proizvodnji vina i ograničenja u primjeni</p> <p>Enološki postupci koji se mogu koristiti u proizvodnji vina sa oznakom porijekla u okviru regiona Nudo navedeni su u Tabeli 1.</p>	

Tabela 1.: Najznačajniji enološki postupci koji se mogu koristiti prilikom proizvodnje vina u regionu Nudo		
R. br.	Enološki postupak / uslovi primjene ⁽¹⁾	Ograničenje u primjeni
1.	Provjetravanje (aeracija) ili upotreba gasovitog kiseonika (oksidacija)	
2.	Toplotna obrada	
3.	Centrifugiranje i filtriranje sa ili bez inertnih sredstava za filtraciju	Nakon upotrebe sredstva za filtriranje, u tretiranom proizvodu ne smije biti nepoželjnih ostataka
4.	Upotreba ugljen-dioksida, argona ili azota, samostalno ili kombinovano, radi stvaranja inertne atmosfere i obrade proizvoda bez prisustva vazduha	
5.	Upotreba kvasaca za proizvodnju vina, suvog ili u suspenziji sa vinom *	
6.	Upotreba jedne ili više sledećih supstanci, uz mogući dodatak mikrokristalne celuloze kao pomoćne supstance, radi podsticanja razmnožavanja kvasaca:	
	- dodavanje diamonijum-fosfata ili amonijum- sulfata *	Najviše 1 g/l (izraženo kao so) ⁽²⁾ ili do 0,3g/l za sekundarnu fermentaciju pjenušavih vina
	- dodavanje amonijum-bisulfita *	Najviše 0,2 g/l (izraženo kao so) ⁽²⁾ , odnosno do ograničenja za sadržaj sumpor dioksida: - za mirna vina u skladu sa posebnim propisom o kvalitetu tih vina, - za likerska vina do 150 mg/l, ako je sadržaj šećera manji od 5 g/l, odnosno do 200 mg/l, ako sadržaj šećera nije manji od 5 g/l, - za sva kvalitetna pjenušava vina 185 mg/l, odnosno do 235 mg/l za ostala pjen. vina ⁽³⁾
	- dodavanje autolizovanih kvasaca *	Najviše 0,6 mg/l (izraženo u tiaminu) po postupku
7.	Upotreba sumpor-dioksida, kalijum-bisulfita ili kalijum-metabisulfita, poznatog pod nazivom kalijum-disulfit ili kalijum-pirosulfid	Do ograničenja za ukupni sadržaj sumpor-dioksida u proizvodu koji se stavlja na tržište za direktnu ljudsku upotrebu: - za mirna vina u skladu sa posebnim propisom o kvalitetu tih vina, - za likerska vina do 150mg/l ako je sadržaj šećera manji od 5g/l, odnosno do 200mg/l ako sadržaj šećera nije manji od 5g/l, - za sva kvalitetna pjenušava vina 185mg/l, odnosno do 235mg/l za ostala pjen.a vina ⁽³⁾
8.	Uklanjanje sumpor-dioksida fizičkim postupcima *	
9.	Obrada ugljem za enološku upotrebu *	Najviše 100 g suvog proizvoda po hl
10.	Bistrenje jednim ili više sledećih supstanci za enološku upotrebu: – jestivi želatin, – biljni proteini iz pšenice, graška i krompira, – riblji mjehur, – kazein i kalijum-kazeinat, – albumin iz jaja, – bentonit, – silicijum-dioksid u obliku gela ili koloidnog rastvora, – kaolin, – tanin, – hitozan izolovan iz gljive <i>Aspergillus niger</i> , – hitin-glukan izolovan iz <i>Aspergillus niger</i> , – proteinski ekstrakti kvasca.	Upotreba hitozana u tretiranju vina je ograničena do 100 g/hl. Upotreba hitin-glukana u tretiranju vina je ograničena do 100 g/hl. Za tretiranje šire, bijelih vina i roze vina, ograničenje upotrebe proteinskih ekstrakta kvasca je do 30 g/hl, a za tretiranje crvenih vina može biti najviše do 60 g/hl.
11.	Upotreba sorbinske kiseline u obliku kalijum- sorbata	Najveća količina sorbinske kiseline u obrađenom proizvodu koji se stavlja na tržište: 200 mg/l
12.	Dokiseljavanje *	
	Upotreba: – L(+) vinske kiseline, – L jabučne kiseline, – DL jabučne kiseline ili – mliječne kiseline za dokiseljavanje.	
	Otkiseljavanje	

13.	Upotreba jedne ili više sledećih supstanci za otkiseljavanje: – neutralni kalijum-tartarat, – kalijum-bikarbonat, – kalcijum-karbonat koji može da sadrži male količine dvostruke kalcijumove soli L(+) vinske i L(-) jabučne kiseline, – kalcijum-tartarat, – L(+) vinska kiselina, – homogeni preparat vinske kiseline i kalcijum-karbonata u jednakim odnosima, fino mljeveni.	
14.	Upotreba preparata od ćelijskih opni kvasaca	Najviše 40 g/hl
15.	Upotreba polivinil-polipirolidona	Najviše 80 g/hl
16.	Upotreba mliječnih bakterija	
17.	Dodavanje lizozima	Najviše 500 mg/l (ako se dodaje i širi i vinu, ukupna dodata količina ne smije prelaziti 500mg/l)
18.	Dodavanje L-askorbinske kiseline	Najveća dozvoljena količina u tako obrađenom vinu koje se stavlja na tržište: 250mg/l ⁽⁴⁾
19.	Upotreba jonoizmjenjivačkih smola * (samo kod šire namijenjene proizvodnji konc. rektifikvane šire)	
20.	Kod suvih vina, upotreba svježeg, nerazrijeđenog i zdravog taloga koji sadrži kvasce iz nedavne vinifikacije suvog vina *	Količine ne prelaze 5% zapremine obrađenog proizvoda
21.	Pjenušanje uvođenjem argona ili azota	
22.	Dodavanje ugljen-dioksida *	U slučaju mirnih vina tako obrađenih i stavljenih na tržište, maksimalni sadržaj ugljen-dioksida iznosi 3 g/l, dok nadpritisak koji uzrokuje ugljen- dioksid mora biti niži od 1bar pri temp. od 20°C
23.	Dodavanje limunske kiseline za stabilizaciju vina *	Maksimalan sadržaj u tako obrađenom vinu i stavljenom na tržište je 1 g/l
24.	Dodavanje tanina *	
25.	Obrada: – bijelih i roze vina kalijum-ferocijanidom, – crvenih vina kalijum-ferocijanidom ili kalcijum- fitatom *	U slučaju kalcijum-fitata, najviše 8 g/l
26.	Dodavanje metavinske kiseline *	Najviše 100 mg/l
27.	Upotreba gumiarabike *	
28.	Upotreba DL vinske kiseline (groždana kiselina) ili njene neutralne kalijumove soli, radi taloženja viška kalcijuma *	
29.	Radi pospješivanja taloženja tartarata, upotreba: – kalijum-bitartarata ili kalijumhidrogen-tartarata, – kalcijum-tartarata *	U slučaju kalcijum-tartarata, najviše 200 g/hl
30.	Upotreba bakar-sulfata ili bakar-citrata radi uklanjanja nedostataka u pogledu ukusa ili mirisa vina *	Najviše 1 g/hl, pod uslovom da sadržaj bakra u tako obrađenom proizvodu nije veći od 1 mg/l, sa izuzetkom likerskih vina proizvedenih od svježe nefermentisane ili malo fermentisane šire, za koje sadržaj bakra nije veći od 2mg/l
31.	Dodavanje karamelizovanog šećera radi pojačavanja boje, u skladu sa posebnim propisima kojima se uređuje primjena boja koje se koriste u prehr. proizvodima* (samo za likerska vina)	
32.	Upotreba pločica čistog parafina impregniranog alilizotijacijanom u cilju stvaranja sterilne atmosfere*	U vinu ne smije biti prisutan alilizotijacijanat u tragovima
33.	Dodavanje dimetil-dikarbonata (DMDC) u cilju mikrobiološke stabilizacije*	Najviše 200mg/l bez ostataka koje je moguće detektovati u vinu
34.	Dodavanje manoproteina kvasaca kako bi se postigla stabilnost tartarata i proteina u vinu *	
35.	Obrada elektrodijalizom kako bi se postigla stabilizacija tartarata u vinu *	
36.	Upotreba ureaze za smanjenje količine uree u vinu *	
37.	Upotreba hrastove strugotine („čips“) u proizvodnji i odležavanju vina, uključujući i fermentaciju svježeg grožđa i šire (upotreba pod posebnim uslovima)	
38.	Upotreba: – kalcijum-alginata ili – kalijum-alginata *	

39.	Korekcija sadržaja alkohola u vinu *	
40.	Dodavanje karboksimetil-celuloze (celuloz. gume) za stabilizaciju tartarata* (za podkategorije pjenušavih i gaziranih vina)	Najviše 100 mg/l
41.	Obrada katjonskim izmjenjivačima u cilju postizanja stabilizacije tartarata u vinu *	
42.	Obrada upotrebom hitozana izolovanog iz gljive <i>Aspergillus niger</i> *	
43.	Tretiranje hitinglukanom izolovanog iz gljive <i>Aspergillus niger</i> *	
44.	Dokiseljavanje pomoću elektro-membranskog postupka*	
45.	Upotreba enzimskih preparata za enološke namjene u maceraciji, bistenju, stabilizaciji, filtriranju i oslobađanju aromatskih prekursora grožđa prisutnih u širi i vinu *	
46.	Dokiseljavanje obradom sa katjonskim izmjenjivačima*	
47.	Smanjenje sadržaja šećera u širi kroz membranske spojnice *	
48.	Otkiseljavanje elektromembranskim postupkom	
49.	Upotreba inaktiviranih kvasaca	
50.	Upravljanje rastvorenim gasom u vinu pomoću membranskih kontakora *	
51.	Obrada vina korišćenjem membranske tehnologije u kombinaciji s aktivnom ugljem radi smanjenja viška 4-etilfenola i 4-etilgvajkola*	
52.	Upotreba kopolimera polivinilimidazola- polivinilpirolidona (PVI/ PVP)*	Maksimalno 500 mg/l (ukupna količina ne smije preći 500 mg/l ukoliko se dodaje i širi i vinu)
53.	Upotreba srebro-hlorida *	Maksimalno 1 g/hl i ostatak u vinu mora biti manji od 0,1 mg/l (srebro)
54.	Upotreba aktivatora malolaktičke fermentacije *	
	Ostali enološki postupci definisani Uredbom Komisije (EK), br. 606/2009 i OIV regulativom	
<p>⁽¹⁾ Osim ako nije drugačije utvrđeno, opisani postupak ili proces može se koristiti za svježe grožđe, širu, djelimično fermentisanu širu, djelimično fermentisanu širu dobijenu od prosušenog grožđa, koncentrovanu širu, novo vino u fermentaciji (mlado vino u fermentaciji), djelimično fermentisanu širu za direktnu ljudsku potrošnju, vino, sve kategorije pjenušavih vina, polupjenušavih (biser) vina, gaziranih, slabogaziranih (gaziranih biser) vina, likerskih vina, vina dobijenih od prosušenog grožđa i vina dobijenih od prezrelog grožđa.</p> <p>⁽²⁾ Ove amonijumove soli se mogu koristiti u kombinaciji do ukupne granične vrijednosti 1 g/l, ne dovodeći u pitanje gore navedena posebna ograničenja do 0,3 g/l ili do 0,2 g/l.</p> <p>⁽³⁾ Za pjenušava vina zbog klimatskih uslova u određenim godinama i u određenom vinogradarskom području može se odobriti maksimalni sadržaj ukupnog sumpor-dioksida koji je za 40 mg/l veći od propisanog.</p> <p>⁽⁴⁾ Ograničenje upotrebe iznosi 250 mg/l po postupku.</p> <p>* Enološki postupak čija je upotreba posebno uređena ili koji se odnosi samo na neke kategorije proizvoda od grožđa i vina (ne odnosi se na sve proizvode navedene u napomeni ⁽¹⁾).</p>		

Opšta ograničenja u proizvodnji vina

Prilikom proizvodnje vina u okviru regiona Nudo ne koriste se zakonski nedozvoljeni postupci: dodavanje vode (osim ukoliko za to postoji posebna tehnološka potreba koja je odobrena), dodavanje alkohola (osim za dobijanje šire od svježeg grožđa čije je vrenje zaustavljeno dodavanjem alkohola, likerskog vina, pjenušavog vina, vina pojačanog za destilaciju i polupjenušavog (biser) vina) i drugi postupci koji nijesu dozvoljeni zakonom kojim se uređuje oblast proizvodnje vina. Vino pojačano za destilaciju se može koristiti samo za destilaciju.

Miješanje šire, odnosno kupaža vina namijenjenog proizvodnji vina s oznakom porijekla iz regiona Nudo ne smije se vršiti sa širom, odnosno vinom iz drugih vinogradarskih područja.

Ograničenja u proizvodnji vina s oznakom porijekla u okviru regiona Nudo koja se označavaju pojedinim tradicionalnim izrazima su:

- Odležavanje najmanje tri godine bijelog ili roze vina koje se označava tradicionalnim izrazom „arhivsko” vino;
- Odležavanje najmanje 18 mjeseci u drvenim sudovima crvenog vina koje se označava tradicionalnim izrazom „rezerva”;
- Proizvodnja vina sa tradicionalnim izrazom „vino od samotoka” ili „samotok” od šire dobijene samoocjeđivanjem kljuka, bez bilo kakvog presovanja;
- Proizvodnja vina sa tradicionalnim izrazom „kasna berba” u godinama izuzetno povoljnim za gajenje vinove loze od grožđa ubranog kasnije u odnosu na uobičajno vrijeme berbe, usled čega je povećan sadržaj šećera u grožđu, odnosno širi;
- Proizvodnja vina sa tradicionalnim izrazom „probirna berba” ili „selekcija” od odabranih najkvalitetnijih grozdova u vinogradu;
- Proizvodnja vina sa tradicionalnim izrazom „odabrane bobice” ili „selekcija bobica” od odabranih najkvalitetnijih bobica grozdova u vinogradu;
- Proizvodnja vina sa tradicionalnim izrazom „suvarak” u godinama izuzetno povoljnim za gajenje vinove loze od grožđa sa plemenitim plijesnima, usled čega je povećan sadržaj šećera u grožđu, odnosno širi;
- Proizvodnja vina sa tradicionalnim izrazom „iz starog vinograda” ili „stari vinograd” od grožđa iz vinograda koji su stariji od 40 godina; i dr.

Ograničenja po pitanju doslađivanja vina

Doslađivanje vina namijenjenog proizvodnji vina sa oznakom porijekla u okviru regiona Nudo može se vršiti

ukoliko se koristi: šira, koncentrovana šira i / ili rektifikovana koncentrovana šira. Sadržaj ukupnog alkohola u datom doslađenom vinu se ne smije povećati za više od 4% vol.

Doslađivanje vina namijenjenog proizvodnji vina sa oznakom porijekla vrši se u okviru granica regiona Nudo i to u vinariji gdje se obavlja proizvodnja vina.

Šira i koncentrovane šire za doslađivanje vina namijenjene proizvodnji vina sa oznakom porijekla moraju biti iz regiona Nudo.

Doslađivanje se može vršiti isključivo u fazi proizvodnje i veleprodaje.

Ograničenja po pitanju obogaćivanja

U određenim godinama kada se zbog loših vremenskih uslova nameće potreba obogaćivanja, za vina namijenjena proizvodnji vina s oznakom porijekla u okviru regiona Nudo može se eventualno odobriti povećanje prirodne alkoholne jačine izražene zapreminom (volumenom) svježeg grožđa, šire i šire u fermentaciji, kao i novog vina u fermentaciji i vina.

Povećanje prirodne alkoholne jačine izražene zapreminom (volumenom) ne smije preći 2% vol. U godinama sa izuzetno lošim klimatskim uslovima, na osnovu odobrenja nadležnih institucija, granica se može povećati za dodatnih 0,5% vol.

Povećanje alkoholne jačine izražene zapreminom (volumenom) sprovodi se samo na sljedeći način:

- za svježe grožđe, širu u fermentaciji ili novo vino u fermentaciji (mlado vino u fermentaciji): dodavanjem koncentrovane šire ili rektifikovane koncentrovane šire;
- za širu: dodavanjem koncentrovane šire ili rektifikovane koncentrovane šire, kao i djelimičnim koncentrovanjem, uključujući reverzibilnu osmozu;
- za vino: isključivo djelimičnim koncentrovanjem postupkom hlađenja.

Primjena jednog od postupaka obogaćivanja isključuje primjenu drugih kad se vino ili šira obogaćuju koncentrovanom širom ili rektifikovanom koncentrovanom širom.

Dodavanje koncentrovane šire ili rektifikovane koncentrovane šire ne smije povećati početnu zapreminu kljuka, šire, šire u fermentaciji ili novog vina u fermentaciji više od 8%.

Koncentrovanje šire ili vina podvrgnutih postupcima obogaćivanja:

- ne smije smanjiti početnu zapreminu tih proizvoda više od 20% i
- ne smije povećati prirodnu alkoholnu jačinu tih proizvoda više od 2% vol.

Postupcima obogaćivanja može se podići ukupna alkoholna jačina izražena zapreminom (volumenom) svježeg grožđa, šire, šire u fermentaciji, novog vina u fermentaciji ili vina maksimalno do 12,0% vol, a kod crvenog vina do 12,5% vol.

Obogaćivanje se vrši u okviru granice regiona Nudo i to u objektu vinarije gdje se obavlja proizvodnja namijenjena proizvodnji vina s oznakom porijekla, a proizvođači vode evidenciju o ovom enološkom postupku i te podatke upisuju u dokumentaciju koja prati transport.

Obogaćivanje se može vršiti do 15. marta u godini koja slijedi nakon berbe grožđa, osim kada se postupak sprovodi koncentrovanjem vina hlađenjem što može da se vrši bez vremenskog ograničenja.

Ograničenja po pitanju dokiseljavanja i otkiseljavanja

Svježe grožđe, šira, šira u fermentaciji, novo vino u fermentaciji (mlado vino u fermentaciji) i vino se prilikom proizvodnje namijenjene proizvodnji vina s oznakom porijekla u okviru regiona Nudo mogu u izuzetnim nepovoljnim (izuzetno hladnim) godinama podvrgnuti postupku otkiseljavanja.

Zbog povoljnih klimatskih uslova za proizvodnju vina s visokim sadržajem kisjelina, u ovom regionu, ne vrši se dokiseljavanje, ali se u slučaju vanredno toplih klimatskih uslova i uz posebno odobrenje može eventualno dozvoliti dokiseljavanje.

Otkiseljavanje vina namijenjenog proizvodnji vina s oznakom porijekla može se sprovoditi samo do granice od 1g/l izraženo kao vinska kiselina, ili 13,3 miliekvivalenta po litru.

Šira namijenjena koncentrovanju i daljoj upotrebi za doslađivanje ili obogaćivanje vina namijenjenog proizvodnji vina s oznakom porijekla može se djelimično otkiseljavati.

Otkiseljavanje se vrši u okviru granice regiona Nudo i to u objektu vinarije gdje se obavlja proizvodnja namijenjena proizvodnji vina s oznakom porijekla, a proizvođači vode evidenciju o ovim enološkim postupcima i te podatke upisuju u dokumentaciju koja prati transport.

Nije dopušteno dokiseljavanje i otkiseljavanje istog proizvoda.

Ograničenja po pitanju puštanja vina u promet

Datum najranijeg stavljanja u promet vina s oznakom porijekla proizvedenog u okviru regiona Nudo, a koje se označava tradicionalnim izrazom „mlado vino” je 15. novembar godine kada je obavljena berba grožđa. „Mlado vino” se može označavati takvim tradicionalnim izrazom do 31. marta naredne kalendarske godine.

Datum najranijeg stavljanja u promet vina s oznakom porijekla proizvedenog u okviru regiona Nudo, a koje se označava tradicionalnim izrazom „rezerva” je 01. jun u drugoj godini nakon godine kada je bila berba grožđa.

Razgraničenje geografskog proizvodnog područja

Nudo je najzapadniji crnogorski predio Katunskog krša, uz samu državnu granicu sa BiH. Region Nudo predstavlja malo vinogradarsko područje, koje je odvojeno od ostalih vinogradarskih područja Crne Gore. Prostire u istoimenoj katastarskoj opštini u administrativnoj opštini Nikšić, u dolini toka rijeke Zaslavnice. Obuhvata površine pogodne za gajenje vinove loze u naseljima Nudo i Vučija. Granica regiona na jugozapadu je

državna granica Crne Gore sa Bosnom i Hercegovinom.

U okviru regiona Nudo postoje četiri uža vinogradarska područja – vinogradarske oaze i to: vinogradarska oaza Kunska, vinogradarska oaza Žugljaj, vinogradarska oaza Nudo-centar i vinogradarska oaza Nudo-jug. Vinogradarska oaza Kunska je najsjevernija vinogradarska oaza regiona Nudo, prostire se u pravcu sjeverozapad – jugoistok, u dolini Kunske rijeke. Vinogradarska oaza Žugljaj je najmanja oaza regiona Nudo, nalazi se u istoimenom potesu. Vinogradarska oaza Nudo-centar je najveća vinogradarska oaza regiona Nudo, prostire se u dolini rijeke Zaslavnice, obuhvatajući površine pogodne za gajenje vinove loze u naselju Nudo. Vinogradarska oaza Nudo – jug je najjužnija vinogradarska oaza regiona Nudo.

Površina regiona Nudo je 408,77 ha. Prema podacima iz Vinogradarskog registra, proizvođači ovog regiona predstavljaju 0,6% od ukupnog broja evidentiranih proizvođača, a površine evidentiranih vinograda su nešto iznad 0% (1,85 ha) u odnosu na ukupne evidentirane površine vinograda.

Vinogradi za komercijalnu proizvodnju vina se uglavnom nalaze u centralnom dijelu ovog regiona (iako je on jako mali) u potesima Javora, Kamiševo, oko ušća Jankovog potoka u rjeku Zaslavicu i dr. Proizvođači grožđa sa svojim vinogradima i proizvođači vina su skoncentrisani na nadmorskim visinama od iznad 400 m pa do 500 m.

Maksimalni prinosi po hektaru

Struktura vinograda po pitanju broja biljaka po hektaru regiona Nudo je različita i uglavnom se kreće od 2.500 do 5.000 biljaka vinove loze po hektaru, a u vinogradima gajenim na tradicionalan način i do 10.500 biljaka po hektaru. U komercijalnim vinogradima namijenjenim proizvodnji vina sa oznakom porijekla u regionu Nudo maksimalni prinosi uglavnom ne prelaze 2 kg po biljci vinove loze.

Maksimalni dozvoljeni prinos zavisi od broja biljaka po hektaru. U regionu Nudo, maksimalno dozvoljeni prinos u komercijalnom vinogradu, gustine sklopa od 3.000-4.000 biljaka po hektaru, namijenjenom proizvodnji vina sa oznakom porijekla, je 14.000kg/ha (3,5kg/čokotu), a u vinogradu, gustine sklopa preko 4.000 biljaka po hektaru je 15.000kg/ha (3kg/čokotu). U veoma povoljnim godinama, prinosi se mogu uvećati za dodatnih 0,5 kg po biljci vinove loze, s tim da ne dođe do promjene kvaliteta grožđa i promjene kvaliteta i karakteristika vina datog područja u odnosu na prosječne vrijednosti.

Glavne sorte vinove loze upotrijebljene u proizvodnji

Vodeće sorte regiona Nudo su: Žilavka, Prokupac, Ružica, Smederevka, Rajnski rizlig, Vranac, Kratošija i Cabernet Sauvignon. Osim ovih sorti, preporučene i dozvoljene vinske sorte za proizvodnju vina sa oznakom porijekla su: Alicant Buschet, Gamay, Gamay Teintueier, Frankovka, Cabernet Franc, Lisičina, Merlot, Muscat Hambourg, Pinot Noir, Syrah, Graševina, Krstač, Rizvanac (Müller-Thurgau), Muškaćela i sorte / varijeteti Muscat-a, Pinot Blanc, Pinot Gris, Rkatsiteli, Sauvignon, Chardonnay, Traminac (svi varijeteti), Žižak, Župljanka kao i domaće novostvorene i druge autohtone / lokalne sorte.

Vodeći uzgojni oblici u komercijalnim vinogradima regiona Nudo su Jednogubi Gijov (Gujo) i Dvogubi Gijov (Gujo). U zavisnosti od sorte vinove loze, planiranog prinosa, očekivanog kvaliteta, preporučuju se za ovaj region i Roajatska (Royat), Kazanavljeva (Cazenove) i Mozerova (Moser) kordunica.

Vranac

Vranac je najznačajnija crnogorska sorta vinove loze, od čijeg grožđa se proizvode visokokvalitetna vina specifičnih sortnih karakteristika.

Botanički opis

Veoma je bujna sorta sa debelim, okruglim lastarima, kratkih internodija sivo-kestenjaste boje kore.

Vrh mladog lastara je blijedo žućkasto-zelene boje, gdje su rubovi ružičasto-zelene boje.

List je srednje veličine do veliki, petodjelan i oštro nazubljen. Lice lista je golo, tamnozeleno boje, sjajno, dok je naličje hrapavo, sa rijetkim paučinastim dlakama. Nervi lista su zeleni, a na naličju čekinjasti. Peteljkin sinus je u obliku latiničnog slova "V". Drška lista je duga, gola, zelena i mjestimično crvena.

Cvijet je morfološki i funkcionalno hermafroditan.

Bobica je pretežno velika ili srednje veličine i neznatno je duguljasta. Pokožica bobice je tanka ili srednje debljine, glatka i bez tačkica. Pupak je srednje izražen. Boja bobice je crveno-plava, dok je pepeljak obilan.

Grozđ je srednje veličine ili veliki, cilindričnog oblika, srednje zbijen, a rijetko je rehljav. Peteljka grozđa je zeljasta, krta i dugačka.

Agrobiološke karakteristike

Vranac je pozna sorta koja sazrijeva u III epohi. Oplodnja je normalna i redovna. Koeficijent rodosti je 1,3-1,6.

Rezidba je mešovita ili kratka. Lukovi se orezuju na 6-8 okaca, a kondiri na 3-5 okaca.

Vranac je prema prouzrokovavaču plamenjače i pepelnice srednje osjetljiv. Prema prouzrokovču sive plijesni je osjetljiv, a naročito u godinama kada postoji veća vlažnost u fazi sazrijevanja grožđa.

Tehnološke i senzorne karakteristike šire i vina

Šira uglavnom sadrži 18-24% šećera i 5-7 g/l ukupnih kiselina. Pokožica bobice je veoma bogata bojenim materijama, što se posebno cijeni pri spravljanju crvenog vina. Šira je bezbojna ili neznatno crvenkasta, prijatnog mirisa i ukusa. Randman soka je 65-70 %.

Vino obično sadrži 11-14% i više procenata stvarnog alkohola i 5-6 g/l ukupnih kiselina. Prijatnog je, harmoničnog i specifičnog sortnog mirisa i ukusa, a prepoznatljivo je po vrlo intenzivnoj zatvoreno crvenoj boji.

Vino od grožđa sorte Vranac se često koristi i za kupažu sa vinima drugih sorti radi popravke njihove boje.

Fenolna jedinjenja

Fenolne komponente u grožđu sorte Vranac: flavonoidi, polifenoli, proantocijanidini i flavanoli, utvrđene su kako u pokožici, tako i u sjemenkama.

Kratošija

Sorta Kratošija je autohtona sorta Crne Gore, koja uglavnom prati sortu Vranac. Nekada najrasprostranjenija sorta u Crnoj Gori, danas se pretežno gaji u starim tradicionalnim zasadima. Naučnim istraživanjima, odnosno analizom DNA, je utvrđeno da sorta Kratošija ima isti genetski profil kao kalifornijska sorta Zinfandel, odnosno italijanska sorta Primitivo, pa se u određenim naučnim krugovima smatra da su ove sorte zapravo sorta Kratošija.

Botanički opis

Veoma je bujna, sa debelim jednogodišnjim lastarima koji su valjkastog oblika, crvenkasto-ljubičaste boje, sa srednje dugim internodijama.

List je srednje veličine ili veliki, petodjelan sa dubokim zatvorenim sinusima. Lisna drška je duga, debela, gola i bez žljeba na trbušnoj strani. Drškin sinus je u obliku lire. Lice lista je golo i rapavo, a naličije baršunasto maljav. Zupci su vrlo krupni, šiljati i povijeni naniže. Nervi lista su debeli i pokriveni čekinjastim dlačicama. Boja lica lista je tamnozeleno.

Cvijet je morfološki i funkcionalno hermafroditan.

Bobica je srednje veličine, okrugla ili blago ljusnata, sa srednje debelom pokožicom crne boje sa obilnim pepeljkom, bez izraženih tačkica i sa izraženim pupkom.

Grozđ je srednje veličine, razgranat, srednje zbijen, rehljav, sa kratkom polu-zdrvenjelom i žilavom peteljkom.

Agrobiološke karakteristike

Kratošija je pozna sorta koja sazrijeva u III epohi. Ova sorta ima normalnu i redovnu oplodnju. Koeficijent rodosti: 1,2 - 1,4.

Rezidba je mješovita ili kratka. Lukovi se orezuju na 6-8 okaca, a kondiri na 3-5 okaca.

Ova sorta ispoljava srednju otpornost prema prouzrokovaču plamenjače, a nešto veću otpornost prema prouzrokovaču pepelnice i sive truleži.

Tehnološke i senzorne karakteristike šire i vina

Šira obično sadrži 20-24% šećera i 7-8 g/l ukupnih kiselina. Pokožica bobice je veoma bogata bojenim materijama, a šira je bezbojna, prijatnog mirisa i ukusa. Randman soka je obično oko 60%.

Vino sadrži obično 10-13% stvarnog alkohola i 5-7 g/l ukupnih kiselina. Prijatnog je, harmoničnog i specifičnog sortnog mirisa i ukusa. Prepoznatljivo je po vrlo intenzivno zatvoreno crvenoj boji.

Fenolna jedinjenja

Fenolne komponente u grožđu sorte Kratošija: flavonoidi, polifenoli, proantocijanidini i flavanoli, utvrđene su kako u pokožici, tako i u sjemenkama.

Povezanost s geografskim područjem *(opisati poseban kvalitet proizvoda, ugled i dr. karakt. koje se mogu pripisati tom geogr.por.)*

Uzročno-posledična povezanost: istorija

Istorijat vinarstva ovog mikrovinogradarskog regiona usko je povezan njegovim geografskim položajem. Udaljen i planinskim masivima pregrađen od Jadranskog mora i od Skadarskog jezera, ovaj najmanji crnogorski i najmanji evropski vinogradarski region, ima drugačiju prošlost od ostatka crnogorskog vinogradarskog područja. Fizička odvojenost od svih ostalih crnogorskih područja i blizina Hercegovine, usloveli su da ovo specifično malo područje u opštini Nikšić, s ampelografskog aspekta, ima više karakteristika Hercegovine sa kojom se graniči. Specifičan sortiment, žilavka je vodeća sorta, pedološki sastav zemljišta i komunikacija u prošlosti, različiti su u odnosu na ostala vinogradarska područja Crne Gore. Kao rezultat viševjekovne komunikacije i međusobnog uticaja bokeških, hercegovačkih i konavolskih vinogradara, u Nudolu se razvila specifična sortna struktura vinograda. Saradnja je bila posebno intenzivna nakon Prvog svjetskog rata. Od tada su u Nudolu gaji: šasla, portugizer, plavac mali, alekanta (Alicante Bouschet), žilavka, šasla crvena i dr. Nakon Drugog svjetskog rata u sortiment su uvrštene: prokupac, ružica, smederevka, rajnski rizling i game. Veliki dio vinograda gaji se bez potpore. Prema procjeni dr Ivanića, u Nudolu se 1937. godine gajilo preko 130.000 čokota vinove loze, proizvodilo se oko 25.000 litara vina i 3.000 litara rakije.

Agroekološki uslovi u regionu Nudo izuzetno su povoljni za postizanje odličnog kvaliteta grožđa koje se na tradicionalan način pretače u vrhunska vina.

Uzročno-posledična povezanost: klima

Srednja godišnja temperatura vazduha u Nudolu je 11,8°C. Srednja temperatura vazduha regiona Nudo je najniža u januaru 3,6°C, a najviša tokom avgusta 20,8°C. Srednja mjesečna temperatura u toku septembra, kada većina sorti ulazi u fenološku fazu šarka ili grožđe zri, je 16,7°C, što je uglavnom povoljno za sazrijevanje grožđa.

Podaci o srednjim mjesečnim temperaturama u najhladnijim mjesecima ukazuju da region Nudo ima umjereno blage zime. Pored toga ovaj region se nalazi na nešto većoj nadmorskoj visini pa ljetnji mjeseci imaju nešto nižu srednju temperaturu vazduha. Na osnovu srednje vegetacione temperature vazduha može se zaključiti da ovo vinogradarsko područje ima toplote za normalno razviće vinove loze i dobijanje visokokvalitetnog grožđa i vina.

U regionu Nudo srednja vegetaciona suma padavina je 1.215,4 mm a, srednja godišnja suma padavina je dosta visoka, odnosno 3.302,1 mm.

Srednja relativna vlažnost vazduha u regionu Nudo je u granicama optimuma, odnosno u intervalu od 70 do 75%. Vlažnost vazduha je uglavnom povoljna tokom perioda porasta i sazrijevanja grozdova.

Ovo vinogradarsko područje ima dovoljno sunčeve svjetlosti koja je neophodna lišću vinove loze za obavljanje fotosinteze. U ovom Regionu, postoje svjetlosni uslovi za normalan rast vinove loze, cvjetanje, oplodnju i sazrijevanje grožđa odgovarajućeg kvaliteta, kao i za postizanje odlične rodnosti okaca vinove loze.

Indeksi zasnovani na temperaturi vazduha u vegetacionom periodu, indikatori razvoja vinove loze i dinamike zrenja grožđa:

1. Srednja vegetaciona temperatura vazduha (Tgs), u regionu Nudo je u intervalu iznad 15°C pa do 17°C (umjerena klimatska grupa).

2. Suma efektivnih temperatura - Vinklerov indeks (Winkler degree days) (WI) u regionu Nudo je umjeren, sa vrijednošću od 1.400°C. Cijelo ovo vinogradarsko područje pripada II/B klimatskoj zoni.

3. Heliotermički indeks (Huglin Heliothermal Index) (HI): Više od dvije trećine ovog vinogradarskog područja pripada HI-1 umjerenoj klimatskoj grupi (centralni, sjeverni i jugoistočni djelovi regiona), dok jedna trećina područja, i to krajnji zapadni dio regiona, pripada HI+1 umjereno toploj klimatskoj grupi.

4. Indeks svježine noći (Cool Night Index) (CI) (°C):

U regionu Nudo je nizak, odnosno sa vrijednošću od 9,4°C. Cjelokupna površina ovog vinogradarskog područja pripada CI+2 klimatskoj grupi /hladne noći – *cold nights*.

5. Indeks suše (Drought Index) (DI): u regionu Nudo ima vrijednost od 169 mm. Cijelo ovo vinogradarsko područje pripada DI-2 klimatskoj grupi sa vlažnom klimom.

Potencijal vinogradarskog područja po pitanju sazrijevanja grožđa

Na osnovu bioklimatskih indeksa zasnovanih na temperaturi vazduha u vegetacionom periodu kao indikatora razvoja vinove loze i dinamike zrenja grožđa (WI i HI), u regionu Nudo mogu postojati u određenim slučajevima izvjesna ograničenja po pitanju gajenja i sazrijevanja grožđa veoma poznih sorti vinove loze, prije svega u višim djelovima Regiona.

S obzirom da najveći dio ovog vinogradarskog područja ima umjerenu klimu kada je srednja vegetaciona temperatura (Tgs) u pitanju, region Nudo ima potencijal za uspješno gajenje, odnosno sazrijevanje grožđa prije svega veoma ranih, ranih i srednje kasnih sorti vinove loze. Ovo vinogradarsko područje ima potencijal za gajenje bijelih vinskih sorti slične grupe zrenja kao sorte Riesling, Chrdonnay, Sauvignon Blanc i dr. i crnih vinskih sorti slične grupe zrenja kao sorta Pinot Noir i druge sorte gdje one mogu da dostignu svoj puni potencijal za proizvodnju visokokvalitetnih vina.

Srednji datum početka vegetacije (GS_START) u Nudolu je 104. dan od početka kalendarske godine, dok srednji datum završetka vegetacije (GS_END) je 317. dan od početka godine. Srednja dužina trajanja perioda vegetacije (GS_DUR) u Nudolu je 213 dana.

Suma aktivnih temperatura u periodu vegetacije (SUM_ACTT) u Nudolu je 3.357°C.

Sve ovo ukazuje da se u regionu Nudo uglavnom ne mogu gajiti sorte koje imaju veoma kasni period sazrijevanja grožđa.

Potencijal vinogradarskog područja po pitanju proizvodnje, kategorija, vrsta i tipova vina

Na osnovu klimatskih podataka i bioklimatskih indeksa, u regionu Nudo generalno postoje povoljni uslovi za gajenje vinove loze i proizvodnju visokokvalitetnih vina svih kategorija i vrsta vina, ali prije svega za proizvodnju bijelih, roze i crvenih vina od grožđa sorti ranijih epoha sazrijevanja i otpornijih na niske temperature.

Na osnovu pretežno zastupljene II/B, i umjerene klime (HI-1), ovo vinogradarsko područje ima potencijal za proizvodnju grožđa sa umjerenim prinosima uz istovremeno proizvodnju vina odgovarajućeg kvaliteta. S obzirom da je srednja vegetaciona temperatura vazduha (Tgs) umjereno povoljna (uglavnom oko 16°C), ovo vinogradarsko područje ima dobar potencijal za proizvodnju grožđa (prije svega bijelih i roze) vinskih sorti namijenjenog proizvodnji visokokvalitetnih vina.

Pošto je prosjek dnevnog minimuma temperatura tokom septembra mjeseca u ovom vinogradarskom području najviše u intervalu ispod 12°C (hladne noći - *cold nights* / CI+2), ovo područje ima potencijal za proizvodnju uglavnom vina od grožđa sorti koje zri u uslovima velikog dnevnog temperaturnog raspona.

Relativno veća srednja suma padavina u periodu cvjetanja i oplodnje (redovno preko 100 mm u maju mjesecu) može u izvesnoj mjeri da redukuje diferencijaciju cvasti, a veća suma padavina tokom septembra mjeseca koja je preko 100 mm, pod određenim uslovima može da eventualno izazove truljenje grožđa i time smanji kvalitet grožđa i vina regiona Nudo.

Region Nudo ima potencijal za proizvodnju umjerenih vina sa umjerenim do umjereno višim sadržajem stvarnog alkohola, izraženim kiselinama i umjerenim sadržajem ekstrakta.

U skladu sa navedenim, kao i drugim klimatskim podacima i bioklimatskim indeksima, ovo vinogradarsko područje ima potencijal za proizvodnju vina koja mogu imati neke od sledećih karakteristika: zreli, sočni i dr. voćni stil; „bije” arome jabuke, kruške, breskve, dinje i dr; razvijene „crvene” arome trešnje, višnje, bobičastog

voća i dr.; laganog ili srednjeg tijela; kao i suptilnog, elegantnog ili srednje intenzivnog opšteg stila/ karakteristika.

Uzročno-posledična povezanost: geologija/zemljište

Na čitavoj površini regiona Nudo, zastupljen je samo jedan tip zemljišta, i to redzina. Ilovasta zemljišta sadrže dovoljno vazduha i vode, nijesu hladna, dobro upijaju vodu i sprovode je kroz zemljište, nijesu teška za obradu, imaju intenzivnu mikrobiološku aktivnost i najzad, pružaju dobro stanište biljkama. Glinovita zemljišta su teška, sa kratkim vremenskim intervalom kada je povoljna vlažnost za obradu zemljišta. Procjeđivanje suviše vode, a time i aeracija zemljišta su otežani. U proljeće su dugo vlažna i hladna što utiče na skraćivanje vegetacionog perioda dugogodišnjih zasada.

Uzročno-posledična povezanost: topografski faktori

Region Nudo se prostire od 42°41'33" do 42°40'06" sjeverne geografske širine. Na ovaj način, ovaj region, kao i ostala vinogradarska područja vinorodne Crne Gore se nalaze u pojasu najpovoljnije geografske širine sjeverne hemisfere (između 34° do 45°). Sve vinogradarske parcele u ovom regionu nalaze se na nadmorskoj visini od iznad 400 m pa do 500 m, visini koja čini 71,78% površine regiona.

Zbog uglavnom planinske konfiguracije terena, u regionu Nudo preovlađuju strmi tereni sa nagibima iznad 20%. Samo 33% terena ovog vinogradarskog područja ima nagib manji od 20%. Najčešća je jugozapadna ekspozicija, zatim sjeverna, sjeveroistočna i južna ekspozicija – ukupno čine čine 77,08% površine Regiona.

Uzročno-posledična povezanost: antropogeni faktor

Proizvodnja vina u okviru regiona Nudo se uglavnom vrši na tradicionalan način. Najveći randman grožđa namijenjenog proizvodnji bijelih/roze vina je 60%, a grožđa namijenjenog proizvodnji crvenih vina je 70%. Fitotehničke mjere (osnovna rezidba u periodu zimskog mirovanja vinove loze i dopunska rezidba u vegetacionom periodu, vezivanje stabla i lastara, folijarno prihranjivanje i zaštita od bolesti i štetočina) u regionu Nudo se obavljaju u skladu sa godišnjim dobima i uslovima sredine, načinom gajenja i sortama vinove loze.

Agrotehničke mjere (duboka obrada zemljišta i uništavanje korova) se obavljaju mehanizovano, a u određenim slučajevima, prije svega plitka obrada zemljišta u periodu vegetacije i uklanjanje korova, se obavljaju ručnom ili zaprežnom obradom. Zatravljanje zemljišta u međurednom prostoru i đubrenje su redovne agrotehničke mjere ovog vinogradarskog područja, a zbog visokih temperatura uz manje količine padavina tokom ljetnjih mjeseci, kao i zbog propustljivosti zemljišta na većini vinogradarskih lokaliteta, preporučuje se navodnjavanje vinograda uz vođenje računa da se zadrže karakteristike grožđa datih sorti za proizvodnju vina sa oznakom porijekla.

Sve faze proizvodnje vina, uključujući i punjenje u originalnom pakovanju, obavljaju se u granicama Regiona, na malim udaljenostima između vinograda i vinarija, što omogućava očuvanje kvaliteta i karakteristika vina i obezbjeđivanje sledljivosti i efikasnosti kontrole proizvodnje vina sa oznakom porijekla. Faze proizvodnje vina sa oznakom porijekla u okviru regiona Nudo (berba i transport grožđa, muljanje grožđa, sulfatcija, presovanje odnosno cijedenje, dodavanje kvasaca i enoloških sredstava, bistenje šire, alkoholna fermentacija uz kontrolisanje i regulaciju temperature, maceracija kod obojenih vina, pretakanje, odležavanje vina, bistenje i stabilizacija vina, filtriranje, punjenje vina u staklenu ambalažu i dr, odnosno primjena svih enoloških postupaka, enoloških sredstava, kao i upotreba opreme i sudova u proizvodnji) obezbjeđuju zadržavanje kvaliteta i karakteristika vina iz regiona Nudo.

Veća ili manja geografska cjelina (neobavezno)	
Dodatni objektivni zahtjevi i uslovi Udruženja, koje će koristiti zaštićenu oznaku (neobavezno)	
Organizaciona jedinica Ministarstva za provjeru usklađenosti specifikacije proizvoda sa Zakonom	Ministarstvo poljoprivrede i ruralnog razvoja Direktorat za poljoprivredu Rimski trg br. 46 81000 Podgorica, Crna Gora