

**Dodatak Sertifikatu o akreditaciji - identifikacioni broj ATCG 0150**  
*Annex to Accreditation Certificate – Identification Number ATCG 0150*

Datum izdavanja dodatka: 18.11.2025.  
*Issue date of annex: 18.11.2025.*  
Zamjenjuje dodatak: 17.05.2024.  
*Replaces Annex dated: 17.05.2024.*

**Dodatak Sertifikatu o akreditaciji sa akreditacionim brojem broj: Li 20.30**  
*Annex to Accreditation Certificate - Accreditation Number: Li 20.30*

**Standard: MEST EN ISO/IEC 17025:2018**

**Datum dodjele/ obnavljanja akreditacije:**  
*Date of granting/ renewal of accreditation:*  
19.05.2020. / 17.05.2024.

**Akreditacija važi do: 16.05.2028.**  
*Accreditation is valid to:*

**Akreditovana laboratorija za ispitivanje**  
*Accredited laboratory of testing*

**Univerzitet Donja Gorica**  
**Fakultet za prehrambenu tehnologiju, bezbjednost hrane i ekologiju**  
**Laboratorija za bezbjednost i kvalitet hrane**  
Donja Gorica bb, Podgorica

**Područje akreditacije /Scope of accreditation:**

Fizičko hemijska ispitivanja meda, Optička mikroskopija meda,  
Fizičko hemijska ispitivanja vina  
*Physical-chemical testing of honey, Optical microscopy of honey,*  
*Physical-chemical testing of wine*

**Detaljan obim akreditacije/ Detailed scope of accreditation**

**Laboratorija za bezbjednost i kvalitet hrane, Donja Gorica bb, Podgorica**

\* Metoda ispitivanja se sprovodi na terenu

\*\* Metoda ispitivanja se sprovodi u Laboratoriji i na terenu

<b>Red br/</b>  <i>No</i>	<b>Predmet ispitivanja materijal/ proizvod</b>  <i>Material /product of testing</i>	<b>Oblast ispitivanja</b>  <i>Scope of testing</i>	<b>Vrsta ispitivanja i/ili karakteristika koja se mjeri (tehnika ispitivanja)</b>  <i>Type of test / Property (testing technique)</i>	<b>Opseg mjerenja (gdje je primjenjivo)</b>  <i>Measuring range (where applicable)</i>	<b>Referentni dokument</b>  <i>Reference document</i>	<b>Oznaka lokacije</b>  <i>Location</i>
1	<b>Med</b>  <i>Honey</i>	<b>Fizičko - hemijska ispitivanja</b>  <i>Physical chemical testing</i>	<b>Određivanje količine vode refraktometrijski</b>  <i>Determination of moisture, refractometric method</i>	Radni opseg: 13,00-25,00%	<b>IHC 2009 Ch 1</b> <b>pg. 10-15</b>	L1
2	<b>Med</b>  <i>Honey</i>	<b>Fizičko - hemijska ispitivanja</b>  <i>Physical chemical testing</i>	<b>Određivanje slobodnih kiselina volumetrijski</b>  <i>Determination of free acidity by titration</i>	Radni opseg: 1,8-60 mEq/kg	<b>IHC 2009 Ch 4.1</b> <b>pg. 21-23</b>	L1
3	<b>Med</b>  <i>Honey</i>	<b>Fizičko - hemijska ispitivanja</b>  <i>Physical chemical testing</i>	<b>Određivanje električne provodljivosti konduktometrijski</b>  <i>Determination of electrical Conductivity</i>	Radni opseg: 0,1-3,00 mS/cm	<b>IHC 2009 Ch 2</b> <b>pg. 16-18</b>	L1
4	<b>Med</b>	<b>Fizičko - hemijska ispitivanja</b>	<b>Određivanje količine materija nerastvorljive u vodi, gravimetrijski</b>		<b>IHC 2009 Ch 8</b> <b>pg. 55</b>	L1

Datum izdavanja dodatka: 18.11.2025.  
*Issue date of annex: 18.11.2025.*  
Zamjenjuje dodatak: 17.05.2024.  
*Replaces Annex dated: 17.05.2024.*

<b>Red br/</b>	<b>Predmet ispitivanja materijal/ proizvod</b>	<b>Oblast ispitivanja</b>	<b>Vrsta ispitivanja i/ili karakteristika koja se mjeri (tehnika ispitivanja)</b>	<b>Opseg mjerenja (gdje je primjenjivo)</b>	<b>Referentni dokument</b>	<b>Oznaka lokacije</b>
<i>No</i>	<i>Material /product of testing</i>	<i>Scope of testing</i>	<i>Type of test / Property (testing technique)</i>	<i>Measuring range (where applicable)</i>	<i>Reference document</i>	<i>Location</i>
	<i>Honey</i>	<i>Physical chemical testing</i>	<i>Determination of insoluble matter</i>			
5	<b>Med</b> <i>Honey</i>	<b>Fizičko - hemijska ispitivanja</b> <i>Physical chemical testing</i>	<b>Određivanje HMF-a po White-u spektrofotometrijski</b> <i>Determination of hydroxymethylfurfural (HMF) after White</i>	Radni opseg: 3-60mg/kg	<b>IHC 2009 Ch 5.2</b> <b>pg. 29-31</b>	L1
6	<b>Med</b> <i>Honey</i>	<b>Fizičko - hemijska ispitivanja</b> <i>Physical chemical testing</i>	<b>Određivanje aktivnosti dijestaze po Schade-u spektrofotometrijski</b> <i>Determination of diastase activity after Schade</i>	Radni opseg: 1-50DN	<b>IHC 2009 Ch 6.1</b> <b>pg. 35-38</b>	L1
7	<b>Med</b> <i>Honey</i>	<b>Fizičko - hemijska ispitivanja</b> <i>Physical chemical testing</i>	<b>Određivanje šećera primjenom HPLC-RID, (glukoza, fruktoza i saharoza)</b> <i>Determination of sugars by HPLC (glucose, fructose, sucrose)</i>		<b>IHC 2009 Ch 7.2</b> <b>pg. 46-51</b>	L1

<b>Red br/</b>  <i>No</i>	<b>Predmet ispitivanja materijal/ proizvod</b>  <i>Material /product of testing</i>	<b>Oblast ispitivanja</b>  <i>Scope of testing</i>	<b>Vrsta ispitivanja i/ili karakteristika koja se mjeri (tehnika ispitivanja)</b>  <i>Type of test / Property (testing technique)</i>	<b>Opseg mjerenja (gdje je primjenjivo)</b>  <i>Measuring range (where applicable)</i>	<b>Referentni dokument</b>  <i>Reference document</i>	<b>Oznaka lokacije</b>  <i>Location</i>
8	<b>Med</b>  <i>Honey</i>	<b>Optička mikroskopija</b>  <i>Optical microscopy</i>	<b>Melisopalinološka analiza meda</b>  <i>Melissopalynological analysis of honey</i>		<b>Harmonized methods of melissopalynology (Apidologie 35 (2004))</b>	L1
9	<b>Vino</b>  <i>Wine</i>	<b>Fizičko - hemijska ispitivanja</b>  <i>Physical chemical testing</i>	<b>Određivanje gustine vina na 20°C, piknometrijski</b>  <i>Determining wine density at 20°C, picnometric</i>		<b>OIV-MA-AS2-01A: R 2021</b>	L1
10	<b>Vino</b>  <i>Wine</i>	<b>Fizičko - hemijska ispitivanja</b>  <i>Physical chemical testing</i>	<b>Određivanje alkoholne jačine vina</b>  <i>Determining the alcoholic intensity of wine</i>		<b>OIV-MA-AS312-01A:R 2021</b>	L1
11	<b>Vino</b>  <i>Wine</i>	<b>Fizičko - hemijska ispitivanja</b>  <i>Physical chemical testing</i>	<b>Određivanje ukupnog ekstrakta indirektno iz gustine vina</b>  <i>Determining total extract indirectly from wine density</i>		<b>OIV-MA-AS2-03B: R 2012</b>	L1
12	<b>Vino</b>	<b>Fizičko - hemijska ispitivanja</b>	<b>Određivanje ukupnih kiselina,</b>		<b>OIV-MA-AS313-01: R 2015</b>	L1

Datum izdavanja dodatka: 18.11.2025.  
*Issue date of annex: 18.11.2025.*  
Zamjenjuje dodatak: 17.05.2024.  
*Replaces Annex dated: 17.05.2024.*

<b>Red br/</b>  <i>No</i>	<b>Predmet ispitivanja materijal/ proizvod</b>  <i>Material /product of testing</i>	<b>Oblast ispitivanja</b>  <i>Scope of testing</i>	<b>Vrsta ispitivanja i/ili karakteristika koja se mjeri (tehnika ispitivanja)</b>  <i>Type of test / Property (testing technique)</i>	<b>Opseg mjerenja (gdje je primjenjivo)</b>  <i>Measuring range (where applicable)</i>	<b>Referentni dokument</b>  <i>Reference document</i>	<b>Oznaka lokacije</b>  <i>Location</i>
	<i>Wine</i>	<i>Physical chemical testing</i>	<b>volumetrijski</b>  <i>Determining total acids, volumetric</i>			
13	<b>Vino</b> <i>Wine</i>	<b>Fizičko - hemijska ispitivanja</b>  <i>Physical chemical testing</i>	<b>Određivanje pH potenciometrijski</b>  <i>Determining pH with spinner</i>		<b>OIV-MA-AS313-15: R 2021</b>	L1
14	<b>Vino</b> <i>Wine</i>	<b>Fizičko - hemijska ispitivanja</b>  <i>Physical chemical testing</i>	<b>Određivanje isparljivih kiselina, volumetrijski</b>  <i>Determining volatile acids, volumetric</i>		<b>OIV-MA-AS313-02: R 2015</b>	L1
15	<b>Vino</b> <i>Wine</i>	<b>Fizičko - hemijska ispitivanja</b>  <i>Physical chemical testing</i>	<b>Određivanje slobodnog i ukupnog SO<sub>2</sub> u vinu, volumetrijski</b>  <i>Determining free and total SO<sub>2</sub> in wine, volumetric</i>		<b>OIV-MA- AS323-04B: R 2009</b>	L1
16	<b>Vino</b> <i>Wine</i>	<b>Fizičko - hemijska ispitivanja</b>  <i>Physical chemical testing</i>	<b>Određivanje redukujućih supstanci, volumetrijski</b>  <i>Determination of reducing substances, volumetric</i>		<b>OIV-MA-AS311-01A: R 2009</b>	L1

Datum izdavanja dodatka: 18.11.2025.  
*Issue date of annex: 18.11.2025.*  
Zamjenjuje dodatak: 17.05.2024.  
*Replaces Annex dated: 17.05.2024.*

<b>Red br/</b>  <i>No</i>	<b>Predmet ispitivanja materijal/ proizvod</b>  <i>Material /product of testing</i>	<b>Oblast ispitivanja</b>  <i>Scope of testing</i>	<b>Vrsta ispitivanja i/ili karakteristika koja se mjeri (tehnika ispitivanja)</b>  <i>Type of test / Property (testing technique)</i>	<b>Opseg mjerenja (gdje je primjenjivo)</b>  <i>Measuring range (where applicable)</i>	<b>Referentni dokument</b>  <i>Reference document</i>	<b>Oznaka lokacije</b>  <i>Location</i>
17	<b>Vino</b>  <i>Wine</i>	<b>Fizičko - hemijska ispitivanja</b>  <i>Physical chemical testing</i>	<b>Određivanje gustine vina na 20°C, FTIR</b>  <i>Determining wine density at 20°C, FTIR</i>		<b>OIV-Res.Oeno 390/10 an.2</b>	L1
18	<b>Vino</b>  <i>Wine</i>	<b>Fizičko - hemijska ispitivanja</b>  <i>Physical chemical testing</i>	<b>Određivanje alkoholne jačine vina, FTIR</b>  <i>Determining the alcoholic intensity of wine, FTIR</i>		<b>OIV-Res.Oeno 390/10 an.2</b>	L1
19	<b>Vino</b>  <i>Wine</i>	<b>Fizičko - hemijska ispitivanja</b>  <i>Physical chemical Testing</i>	<b>Određivanje ukupnih kiselina, FTIR</b>  <i>Determining total acids, FTIR</i>		<b>OIV-Res.Oeno 390/10 an.2</b>	L1
20	<b>Vino</b>  <i>Wine</i>	<b>Fizičko - hemijska ispitivanja</b>  <i>Physical chemical testing</i>	<b>Određivanje isparljivih kiselina FTIR</b>  <i>Determining volatile acids FTIR</i>		<b>OIV-Res.Oeno 390/10 an.2</b>	L1
21	<b>Vino</b>  <i>Wine</i>	<b>Fizičko - hemijska ispitivanja</b>  <i>Physical chemical testing</i>	<b>Određivanje pH vrijednosti, FTIR</b>  <i>Determining pH FTIR</i>		<b>OIV-Res.Oeno 390/10 an.2</b>	L1

Datum izdavanja dodatka: 18.11.2025.  
*Issue date of annex: 18.11.2025.*  
Zamjenjuje dodatak: 17.05.2024.  
*Replaces Annex dated: 17.05.2024.*

<b>Red br/</b>  <i>No</i>	<b>Predmet ispitivanja materijal/ proizvod</b>  <i>Material /product of testing</i>	<b>Oblast ispitivanja</b>  <i>Scope of testing</i>	<b>Vrsta ispitivanja i/ili karakteristika koja se mjeri (tehnika ispitivanja)</b>  <i>Type of test / Property (testing technique)</i>	<b>Opseg mjerenja (gdje je primjenjivo)</b>  <i>Measuring range (where applicable)</i>	<b>Referentni dokument</b>  <i>Reference document</i>	<b>Oznaka lokacije</b>  <i>Location</i>
22	<b>Vino</b>  <i>Wine</i>	<b>Fizičko - hemijska ispitivanja</b>  <i>Physical chemical testing</i>	<b>Određivanje slobodnog SO<sub>2</sub> u vinu FTIR</b>  <i>Determining free and total SO<sub>2</sub> in wine FTIR</i>		<b>OIV-Res.Oeno 390/10 an.2</b>	L1
23	<b>Vino</b>  <i>Wine</i>	<b>Fizičko - hemijska ispitivanja</b>  <i>Physical chemical testing</i>	<b>Određivanje ukupnog SO<sub>2</sub> u vinu, FTIR</b>  <i>Determining free and total SO<sub>2</sub> in wine, FTIR</i>		<b>OIV-Res.Oeno 390/10 an.2</b>	L1
24	<b>Vino</b>  <i>Wine</i>	<b>Fizičko - hemijska ispitivanja</b>  <i>Physical chemical testing</i>	<b>Određivanje redukujućih supstanci, FTIR</b>  <i>Determination of reducing substances FTIR</i>		<b>OIV-Res.Oeno 390/10 an.2</b>	L1
25	<b>Vino</b>  <i>Wine</i>	<b>Fizičko - hemijska ispitivanja</b>  <i>Physical chemical testing</i>	<b>Određivanje gustine vina na 20° c pomoću elektronskog denzimetra sa oscilujućom ćelijom</b>  <i>Determination of the density of wine at 20° c using an electronic densimeter with an oscillating cell</i>		<b>OIV-MA-AS2-01A: 2021</b>	L1

Datum izdavanja dodatka: 18.11.2025.  
*Issue date of annex: 18.11.2025.*  
Zamjenjuje dodatak: 17.05.2024.  
*Replaces Annex dated: 17.05.2024.*

<b>Red br/</b>  <i>No</i>	<b>Predmet ispitivanja materijal/ proizvod</b>  <i>Material /product of testing</i>	<b>Oblast ispitivanja</b>  <i>Scope of testing</i>	<b>Vrsta ispitivanja i/ili karakteristika koja se mjeri (tehnika ispitivanja)</b>  <i>Type of test / Property (testing technique)</i>	<b>Opseg mjerenja (gdje je primjenjivo)</b>  <i>Measuring range (where applicable)</i>	<b>Referentni dokument</b>  <i>Reference document</i>	<b>Oznaka lokacije</b>  <i>Location</i>
26	<b>Vino</b>  <i>Wine</i>	<b>Fizičko - hemijska ispitivanja</b>  <i>Physical chemical testing</i>	<b>Određivanje alkoholne jačine vina po zapremini pomoću elektronskog denzimetra sa oscilujućom ćelijom</b>  <i>Determining the alcoholic strength of wine by volume using an electronic densimeter with an oscillating cell</i>		<b>OIV-MA-AS312-01B: R 2021</b>	L1

<b>Oznaka lokacije</b> <i>Location code</i>	<b>Detalji o lokaciji ( naziv i adresa)</b> <i>Location details (title and adress)</i>
L1	Donja Gorica bb, Podgorica

**Legenda / Legend**

<b>Oznaka referentnog dokumenta</b> <i>Reference document</i>	<b>Naziv metode / referenca</b> <i>Title of method / reference</i>
IHC	HARMONISED METHODS OF THE INTERNATIONAL HONEY COMMISSION, 2009
OIV	International organization of vine and wine–compendium of international methods of wines and must analysis
OIV-Res.Oeno 390/10 an.2	RESOLUTION OIV/OENO 390/2010 Chapter 2

Datum izdavanja dodatka: 18.11.2025.  
*Issue date of annex: 18.11.2025.*  
Zamjenjuje dodatak: 17.05.2024.  
*Replaces Annex dated: 17.05.2024.*

<b>Uzorkovanje</b> <i>Sampling</i>			
<b>Red Br.</b> <i>No.</i>	<b>Predmet uzorkovanja / materijal/ proizvod</b> <i>Sampling item/ material/product</i>	<b>Vrsta uzorkovanja</b> <i>Type of sampling</i>	<b>Referentni dokument</b> <i>Reference document</i>
/	/	/	/

**Ovaj obim važi samo uz Sertifikat o akreditaciji sa akreditacionim brojem Li 20.30 i identifikacionim brojem 0150, izdat 17.05.2024.**

*This Scope of accreditation is valid only with the Accreditation certificate having Accreditation Number Li 20.30 and Identification Number 0150, issued on 17.05.2024.*

**Direktor ATCG**  
Anita Krulanović, s.r.