

На основу члана 5. став 2. Закона о признавању сорти пољопривредног биља („Службени гласник РС”, број 30/10),

Министар пољопривреде, трговине, шумарства и водопривреде, доноси

**ПРАВИЛНИК
о методама испитивања сорте винове лозе, ради признавања сорте**

"Службени гласник РС", број 79 од 25. октобра 2011.

I. УВОДНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 1.

Овим правилником прописују се методе испитивања сорте винове лозе (у даљем тексту: сорта) на огледном пољу и у лабораторији, ради признавања сорте.

Методама из става 1. овог члана испитују се одређене битне особине сорте, ради утврђивања:

- 1) различитости, униформности и стабилности сорте (DUS тест);
- 2) боље производне и употребне вредност сорте (VCU тест).

II. МЕТОДЕ ИСПИТИВАЊА ПРОИЗВОДНЕ И УПОТРЕБНЕ ВРЕДНОСТИ СОРТЕ (VCU тест)

1. Битне особине сорте

Члан 2.

Производна и употребна вредност сорте утврђује се на основу резултата испитивања одређених битних особина сорте које се односе на:

- 1) осматрање фенолошких фаза;
- 2) отпорност према проузроковачима болести и штеточинама;
- 3) отпорност на ниске температуре;
- 4) принос;
- 5) морфолошке особине плода;
- 6) погодност плода за превоз;
- 7) чување плода;
- 8) рандман плода;
- 9) хемијско-технолошке особине плода;
- 10) сензорну оцену плода.

Сорта се испитује тако што се битне особине из става 1. овог члана сорте која се испитује упоређују са битним особинама једне или више сорти стандард, у складу са законом којим се уређује признавање сорти пољопривредног биља.

Када се испитује клон (део популације) сорте, битне особине из става 1. овог члана тог клона упоређују се са битним особинама популације сорте стандард, у складу са законом којим се уређује признавање сорти пољопривредног биља.

Члан 3.

Сорта може да се испитује само на повећану отпорност на одређену болест, односно штеточину или на отпорност на ниске температуре.

Када се сорта испитује само на повећану отпорност на одређену болест, односно штеточину, такво испитивање врши се у условима вештачке инокулације, без испитивања осталих битних особина сорте из члана 2. став 1. овог правилника, научно прихваћеном методом за ту врсту испитивања.

Када се сорта испитује само на повећану отпорност на ниске температуре, такво испитивање врши се без испитивања осталих битних особина сорте из члана 2. став 1. овог правилника, научно прихваћеном методом за ту врсту испитивања.

2. Испитивање на огледном пољу

Члан 4.

Сорта се испитује на огледном пољу у једном, а оптимално у два огледа. Оглед чини парцела на којој је, ради испитивања, под истим условима засађено пет садница сорте која се испитује и пет садница сорте стандард.

Када се сорта испитује у два огледа, огледи се изводе на огледним пољима која се налазе на различитим локалитетима.

Члан 5.

Сорта се испитује на огледном пољу у складу са захтевом за признавање сорте у коме власник сорте, односно његов овлашћени заступник предлаже да се сорта, ради испитивања, разврста у одговарајућу епоху зрења. Тако разврстана сорта сади се са сортом стандард одговарајуће епохе (времена) зрења, ради испитивања.

За испитивање сорти на огледном пољу одређују се сорте стандард следећих епоха зрења:

- 1) Шасла и Пино (I епоха зрења);
- 2) Траминац и Ласта (II епоха зрења);
- 3) Афус-али и Италијански ризлинг (III епоха зрења);
- 4) Италија, Прокупац и Смедеревка (IV епоха зрења).

За испитивање сорте може да се користи и сорта стандард која није одређена у ставу 2. овог члана, али и та сорта стандард мора да буде исте епохе зрења као и сорта која се испитује.

Члан 6.

Сорта се испитује на земљишту погодном за гајење винове лозе и на коме најмање четири године није гајена винова лоза.

Члан 7.

Саднице сорте која се испитује и саднице сорте стандард морају да буду квалитетне, исте старости и незаражене проузроковачима болести и штеточинама.

Припрема садног материјала врши се на истоветан начин за све саднице винове лозе у огледу.

Сађење се врши у оптималном року и под истим условима за све саднице винове лозе у огледу (исто време садње, исто растојање између биљака и друго).

Све агротехничке мере и мере заштите садница винове лозе у огледу врше се у исто време и на исти начин.

Члан 8.

На засађеним садницама винове лозе у огледу сва опажања током испитивања се врше на средњој трећини ластара укључујући зрео лист испод грозда и сам грозд.

Члан 9.

Све фенолошке фазе винове лозе у огледу осматрају се (прате) код утврђивања различитости, униформности и стабилности сорте, осим фенолошке фазе цветања и зрења које се осматрају само код утврђивања производних и употребних особина сорте.

Код винове лозе у огледу бележе се датуми почетка и краја фенолошких фаза цветања и зрења, као и карактеристике тока тих фаза.

Члан 10.

Отпорност сорте према проузроковачима болести и штеточинама (пољска отпорност) испитује се на огледном пољу у условима стандардне заштите винове лозе.

Отпорност из става 1. овог члана се испитује за болести сиву трулеж (*Botrytis cinerea*), пепелницу (*Uncinula necator*) и пламењачу (*Plasmopara viticola*), као и за штеточину грожђани мољац (*Lobesia botrana*).

У току вегетационог периода винове лозе врши се осматрање интензитета напада болести и штеточина на биљке у огледу, а отпорност на болести и штеточине оцењује оценама од један (1) до девет (9), при чему:

- 1) оцена 1 и 2 – значи да је отпорност јако добра;
- 2) оцена 3 и 4 – значи да је отпорност добра;
- 3) оцена 5 и 6 – значи да је отпорност средње добра;
- 4) оцена 7 и 8 – значи да је отпорност слаба;
- 5) оцена 9 – значи да је отпорност врло слаба.

Члан 11.

Отпорност сорте на ниске температуре испитује се на огледном пољу тако што се посматра интензитет оштећења чокота, ластара и родних пупољака.

У току периода зимског мировања винове лозе врши се осматрање интензитета оштећења делова биљке из става 1. овог члана у огледу од ниских температура, а степен оштећења оцењује оценама од један (1) до девет (9), при чему:

- 1) оцена 1 и 2 – значи да нема оштећења;
- 2) оцена 3 и 4 – значи да је оштећење слабо;
- 3) оцена 5 и 6 – значи средње оштећење;
- 4) оцена 7 и 8 – значи јако оштећење;
- 5) оцена 9 – значи врло јако оштећење.

Члан 12.

Морфолошке особине плода сорте у огледу испитују се у технолошкој зрелости плода (зрелост за употребу).

Испитују се следеће морфолошке особине плода сорте:

- 1) маса плода;
- 2) величина, униформност и облик бобица, боја и уједначеност боје pokožице бобица;
- 3) величина грозда, збијеност грозда, чврстина петелковине, маса шепурине и маса семенки.

Да би се утврдила маса плода сорте мере се узорци од по 100 бобица. Узорци се узимају равномерно са свих делова чокота и са свих чокота у огледу. На основу ових резултата израчунава се просечна маса плода изражена у грамима и укупан принос који се изражава у килограмима по хектару.

3. Испитивање у лабораторији

Члан 13.

Сорта се испитује у лабораторији тако што се испитују погодност плода за превоз, чување, рандман, хемијско-технолошке и сензорне особине плода те сорте.

Члан 14.

Погодност плода за превоз испитује се тако што се посматра и оцењује како плод сорте која се испитује подноси превоз и таква особина оцењује оценама од један (1) до седам (7), при чему:

- 1) оцена 1, 2 и 3 – значи да плод слабо подноси превоз;
- 2) оцена 4 и 5 – значи да плод средње подноси превоз;
- 3) оцена 6 и 7 – значи да плод добро подноси превоз.

Члан 15.

Чување плода испитује се тако што се прате употребне особине плода сорте која се испитује од тренутка бербе у технолошкој зрелости плода до дана до када је плод погодан за јело.

Члан 16.

Рандман плода испитује се тако што се на основу података из члана 12. став 2. тачка 3) овог правилника израчунава проценат искоришћености плода сорте која се испитује приликом прераде или сушења.

Погодност плода сорте која се испитује за прераду или сушење изражава се описном карактеризацијом (погодан или није погодан).

Члан 17.

Код винске сорте која се испитује у лабораторији мере се укупан шећер, укупне киселине и укупан алкохол, а код стоне сорте мере се укупан шећер и укупна количина суве материје.

Мерења из става 1. овог члана изражавају се у процентима.

Члан 18.

Код винске сорте која се испитује, у лабораторији се оцењују атрактивност, укус и арома вина добијеног од плода такве сорте.

Атрактивност и укус вина винске сорте која се испитује оцењују се оценом од нула (0) до шест (6), а арома оценом од нула (0) до четири (4).

Код стоне сорте која се испитује, у лабораторији се оцењују атрактивност, укус, арома, конзистенција и дебљина покожице плода.

Атрактивност и укус плода стоне сорте која се испитује оцењују се оценом од нула (0) до шест (6), а арома, конзистенција и дебљина покожице плода оценом од нула (0) до четири (4).

III. МЕТОДА ИСПИТИВАЊА РАЗЛИЧИТОСТИ, УНИФОРМНОСТИ И СТАБИЛНОСТИ СОРТЕ (DUS-ТЕСТ)

Члан 19.

Различитост, униформност и стабилност сорте винове лозе испитује се методом одређеном техничким упутством за тестирање различитости, униформности и стабилности сорте.

IV. ЗАВРШНА ОДРЕДБА

Члан 20.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у „Службеном гласнику Републике Србије”.

Број 110-00-190/2011-09

У Београду, 17. октобра 2011. године

Министар,

Душан Петровић, с.р.