

УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ - ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ

ИЗБОРНОМ ВЕЋУ

Предмет: Избор сарадника у звање и на радно место АСИСТЕНТ СА ДОКТОРАТОМ за ужу научну област НАУКА О КОНЗЕРВИСАЊУ И ВРЕЊУ

На основу Правилника о начину и поступку стицања звања и заснивања радног односа наставника Универзитета у Београду, Статута Пољопривредног факултета Универзитета у Београду и одлуке Изборног већа бр. 300/10– 3/4 од 26.09.2024. године, именована је Комисија за припрему извештаја за избор у звање и на радно место АСИСТЕНТ СА ДОКТОРАТОМ за ужу научну област НАУКА О КОНЗЕРВИСАЊУ И ВРЕЊУ у саставу:

1. Др Александар Петровић, ванредни професор Универзитета у Београду Пољопривредног факултета – председавајући (ужа научна област: Наука о конзервисању и врењу);
2. Др Снежана Стевановић, ванредни професор Универзитета у Београду Пољопривредног факултета - члан (ужа научна област: Наука о конзервисању и врењу);
3. Др Љиљана Гојковић Букарица, редовни професор Универзитета у Београду Медицинског факултета - члан (ужа научна област: Фармакологија и клиничка фармакологија).

На основу одлуке Декана Пољопривредног факултета Универзитета у Београду (Одлука бр. 326/1 од 26.09.2024. год) расписан је конкурс који је објављен у публикацији о запошљавању Националне службе за запошљавање „Послови“ дана 23.10.2024. год., број 1115. После прегледа конкурсне документације, Комисија подноси следећи:

ИЗВЕШТАЈ

На расписан конкурс за избор у звање и на радно место АСИСТЕНТ СА ДОКТОРАТОМ за ужу научну област НАУКА О КОНЗЕРВИСАЊУ И ВРЕЊУ, пријавио се један кандидат (пријавни број 326/3 од 01.11.2024. године), др Николина Живковић. Кандидат је уз пријаву доставио потпуну документацију у складу са условима конкурса.

1. БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

Др Николина Живковић (девојачко Лисов), рођена је 02.03.1990. године у Требињу, Република Српска, Босна и Херцеговина. Основно и средње образовање (Гимназија, општи смер) стекла је у Билећи. Пољопривредни факултет, Студијски програм Прехрамбена технологија, модул Технологија конзервисања и врења, уписује школске

2008/09. године. Основне академске студије завршава у септембру 2012. године, са просечном оценом 9,30 (девет, 30/100), одбранивши завршни рад под насловом “Ензими и ензимски препарати у енологији” са оценом 10 (десет). Школске 2012/13. године уписује мастер академске студије Студијски програм Прехрамбена технологија, које је завршила са просечном оценом 9,00 (девет, 00/100). Докторске академске студије на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду, студијски програм Прехрамбена технологија уписала је школске 2014/15. године. Положила је све испите предвиђене планом и програмом докторских студија са просечном оценом 9,43 (девет, 43/100). Докторску дисертацију под насловом „Динамика садржаја биолошки активних фенолних једињења грозђа сорте Cabernet Sauvignon током фенофаза сазревања, примарне прераде, винификације и утицај на антиоксидативни капацитет вина“ одбранила је 20.07.2022. године пред комисијом у саставу: Др Александар Петровић, доцент, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет; Др Саша Матијашевић, ванредни професор, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет; Др Горица Вуковић, виши научни сарадник, Институт за заштиту биља и животну средину, Београд; Др Љиљана Букарица Гојковић, редовни професор, Универзитет у Београду, Медицински факултет; Др Урош Чакар, научни сарадник, Универзитет у Београду, Фармацеутски факултет, чиме је стекла звање доктор наука технолошког инжењерства.

У периоду од априла 2016. до маја 2018. године била је ангажована као стипендиста Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије на пројекту „Развој технологије производње црвеног вина и дијететских производа из вина богатих биолошки активним полифенолима са кардиопротективним дејствима“ (евиденциони бр. пројекта ТР 31020) на Медицинском факултету Универзитета у Београду, а од маја 2018. године ангажована и као сарадник на истом пројекту у звању истраживач приправник. Изабрана је у звање истраживач сарадник на седници одржаној 24.09.2020. године (број 300/ 9-5) од стране Изборног већа Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, на период од четири године, а Матични научни одбор за биотехнологију и пољопривреду на седници одржаној 25.12.2023. је донео одлуку о стицању научног звања Научни сарадник (бр. 660-01-21/2023-04/22). Члан је пројекта COST Action CA 17111 INTEGRAPPE (Data integration to maximise the power of omics for grapevine improvement).

2. ДОКТОРСКА ДИСЕРТАЦИЈА

Лисов, Н. М. (2022): *Динамика садржаја биолошки активних фенолних једињења грозђа сорте Cabernet Sauvignon током фенофаза сазревања, примарне прераде, винификације и утицај на антиоксидативни капацитет вина.* Докторска дисертација, Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет. UDK: 634.85:663.251(043.3). Одбрањена: 20.07.2022. године (Прилог 2).

3. НАСТАВНА ДЕЛАТНОСТ

Од школске 2016/17. године, Николина Живковић учествовала је у извођењу практичне наставе прво као студент демонстратор и стипендиста Министарства просвете, науке и технолошког развоја, а касније и у истраживачком звању, на предметима Технологија вина 1, Технологија вина 2 и Основи сомелијерства на основним академским студијама студијског програма Прехрамбена технологија на Катедри за конзервисање и врење, предмету Прерада грожђа на студијском програму Биљна производња на модулу Воћарство и виноградарство као и на предмету Основи технологије вина на основним академским студијама студијског програма Прехрамбена технологија, модула Микробиологија хране и Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, све до данас. Активно учествује у осмишљавању и реализацији завршних и мастер радова. До сада је била члан Комисије за одбрану 2 мастер рада (Прилог 3).

4. НАУЧНОИСТРАЖИВАЧКА ДЕЛАТНОСТ

Резултати научноистраживачког рада др Николине Живковић објављени и саопштени у научним часописима и на научним конференцијама приказани су у Табели 1. Листа научних радова и саопштења кандидата према категоријама дата је у Прилогу 1.

Табела 1. Преглед научноистраживачких резултата др Николине Живковић

Врста резултата	Назив групе резултата	Вредност резултата	Број резултата	Број бодова
M21	Рад у врхунском међународном часопису	8	1	8
M22	Рад у истакнутом међународном часопису	5	1	5
M23	Рад у међународном часопису	3	2	6
M24	Рад у националном часопису међународног значаја	3	2	6
M33	Саопштење са међународног скупа штампано у целини	1	16	16
M34	Саопштење са међународног скупа штампано у изводу	0,5	38	19
M64	Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу	0,2	1	0,2
M70	Одбрањена докторска дисертација	6	1	6
Укупно			62	66,2

Као што се из Табеле 1 може видети, у току досадашњег научно-истраживачког рада у сарадњи са другим ауторима објавила је укупно 60 библиографских јединица (Прилог 1). Од тога 6 радова је публиковано у међународним часописима и то 1 рад у врхунском међународном часопису (M21), 1 рад у истакнутом међународном часопису (M22), 2 рада у међународном часопису (M23) и 2 рада у националном часопису међународног значаја (M24). Од осталих резултата, 16 радова су саопштења међународних научних скупова штампаних у целини (M33), 38 саопштења са међународних научних скупова штампаних у изводу (M34) и 1 саопштење на домаћим научним скуповима (категорија M64). Укупан степен научне компетенције кандидата износи 66,2.

На основу података доступних преко сервиса Scopus, радови др Николине Живковић цитирани су 36 пута без аутоцитата; h-index је 3 (Прилог 4).

Научноистраживачки рад је усмерила на проучавање здравствених ефеката фенолних једињења вина и њихових антиоксидативних својстава. Поред вина од грозђа фокус истраживања проширује на воћна вина. Бави се и истраживањима која се односе на примену најсавременијих аналитичких техника у циљу утврђивања количине појединих једињења вина, испитивањем утицаја различитих техника екстракције и третмана на количину појединих фенолних једињења издвојених из грозђа, воћа и вина. У сарадњи са колегама са Воћарско-виноградског одсека бави се испитивањем утицаја различитих виноградарских мера и поступака на квалитет вина и примене одређених енолошких поступака на хемијски састав и сензорске карактеристике вина од воћа и грозђа. Била је члан организационог одбора 17. Конгреса воћара и виноградара Србије са међународним учешћем одржаног у земљи (Прилог 5).

5. ДРУГИ ВИДОВИ АНГАЖОВАЊА

Поред педагошког и научно-истраживачког рада који обухвата и оспособљеност за физичко-хемијске анализе вина, бави се и сензорним оцењивањем вина. Учествовала је на многим манифестацијама оцењивања вина и ракија као што су: "Велико оцењивање вина Србије", Београд; "Дани меда и вина", Неготин; Сусрети произвођача и љубитеља вина, Аранђеловац; Локално оцењивање вина, манифестација "Дани вина" – Трешњевица, Параћин; Дани вина – Ривица, Фрушка Гора; 3. фестивал оцењивања ракија у Клеку. Учествује и на обукама при панелу – Еко Лаб, Падинска скела, Београд; Југоинспект, Београд; Профи Лаб, Београд; Алфа Лаб, Александровац; Енолошка станица, Вршац; Лабораторија Филд тест (Field test), Београд. Према Решењу (бр. 320-05-10159/2023-08) Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде, уписана је на Листу оцењивача вина (Прилог 6).

6. ЗАКЉУЧАК И ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ

На основу прегледа поднете конкурсне документације, анализе наставне и научно-истраживачке делатности и осталих стручних квалификација др Николине Живковић, Комисија закључује да кандидат испуњава све услове прописане конкурсом, Законом о високом образовању и Статутом Пољопривредног факултета Универзитета у Београду за избор у звање и на радно место АСИСТЕНТА СА ДОКТОРАТОМ за ужу научну област НАУКА О КОНЗЕРВИСАЊУ И ВРЕЊУ.

Кандидат је као студент демонстратор, а затим и као сарадник у настави у истраживачком и научном звању, успешно обављао наставне и научне активности и показао добре педагошке и истраживачке способности, доприносећи тако квалитету и унапређењу наставних и истраживачких активности на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду.

На основу свега наведеног, Комисија са задовољством предлаже Изборном већу Пољопривредног факултета Универзитета у Београду да усвоји овај Извештај и донесе одлуку, да се кандидат др Николина Живковић, изабере у звање и на радно место АСИСТЕНТА СА ДОКТОРАТОМ за ужу научну област НАУКА О КОНЗЕРВИСАЊУ И ВРЕЊУ.

У Београду, 25.11.2024. године

ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ

др Александар Петровић, ванредни професор
Пољопривредног факултета, Универзитета у Београду
председавајући (ужа научна област Наука о конзервацији и врењу)

др Снежана Стевановић, ванредни професор
Пољопривредног факултета, Универзитета у Београду
(ужа научна област: Наука о конзервацији и врењу)

др Љиљана Гојковић Букарица, редовни професор
Медицинског факултета, Универзитета у Београду (ужа научна област:
(Фармакологија и клиничка фармакологија)

Прилог 1. – Библиографија

РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА (M20)

Рад у врхунском међународном часопису (M21=8)

1. **Lisov, N.**, Čakar, U., Milenković, D., Čebela, M., Vuković, G., Despotović, S., Petrović, A. (2023). The influence of Cabernet Sauvignon ripeness, healthy state and maceration time on wine and fermented pomace phenolic profile. *Fermentation*, 9(7), 695. <https://doi.org/10.3390/fermentation9070695>

Рад у истакнутом међународном часопису (M22=5)

2. Petrović, A., **Živković, N.**, Torović, L., Bukarica, A., Nikolić, V., Cvejić, J., Gojković-Bukarica, L. (2024). Comparative Study of the Stilbenes and Other Phenolic Compounds in Cabernet Sauvignon Wines Obtained from Two Different Vinifications: Traditional and Co-Inoculation. *Processes*, 12(5), 1020. <https://doi.org/10.3390/pr12051020>

Рад у међународном часопису (M23=3)

3. **Lisov, N.**, Petrovic, A., Cakar, U., Jadranin, M., Tesevic, V., Gojkovic-Bukarica, Lj. (2020). Extraction kinetic of some phenolic compounds during Cabernet Sauvignon alcoholic fermentation and antioxidant properties of derived wines. *Mac. J. of Chem. and Chem. Eng.*, vol. 39(2): 185-196. <https://doi.org/10.20450/mjce.2020.2060>
4. Nikolić, D., Ranković-Vasić, Z., Petrović, A., Matijašević, S., **Lisov, N.**, Plavšić, I. (2022). Characteristics of newly created grapevine varieties Vožd and Vladun. *Genetika*, 54 (3): 991-1004. <https://doi.org/10.2298/GENSR2203991N>

Рад у националном часопису међународног значаја (M24=3)

5. **Živkovic, N.**, Cakar, U., Petrovic, A. (2024). Effects of spontaneous and inoculated fermentation on the total phenolic content and antioxidant activity of Cabernet Sauvignon wines and fermented pomace. *Food and Feed Research*, 51(1), 119-129. <https://doi.org/10.5937/ffr0-50339>
6. Petrović, A., **Lisov, N.**, Čakar, U. D., Marković, N., Matijašević, S., Cvejić, J. M., Atanackovic, M., Gojković-Bukarica, L. (2019). The effects of Prokupac variety clones and vinification method on the quantity of resveratrol in wine. *Food and Feed research*, 46(2), 189-198. DOI:[10.5937/FFR1902189P](https://doi.org/10.5937/FFR1902189P)

ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА (М30)

Саопштење са међународног скупа штампано у целини (М33=1)

7. Banjanin, T., **Lisov, N.**, Petrović, A., Ranković-Vasić, Z., Blesić, M. (2019). The quality of grape and wine of Merlot and Blatina varieties in the agroecological conditions of the Trebinje vineyard. *VIII International symposium on agricultural sciences "AgroRes 2019"* (pp. 69-76). Trebinje, Bosnia and Herzegovina. <https://agrores.net/wp-content/uploads/2019/11/Book-of-Proceedings-AgroReS-2019.pdf> ISBN: 978-99938-93-56-1
8. Ranković-Vasić, Z., Petrović, A., **Lisov, N.**, Matijašević, S., Vujadinović-Mandić, M., Vuković, A., Muždalo, S., Nikolić, D. (2019). Properties of grapevine hybrid '14362' obtained from crossing combination Red Traminer × Early Muscat. *VIII International symposium on agricultural sciences "AgroRes 2019"* (pp. 43-49). Trebinje, Bosnia and Herzegovina. <https://agrores.net/wp-content/uploads/2019/11/Book-of-Proceedings-AgroReS-2019.pdf> ISBN: 978-99938-93-56-1
9. Rankovic-Vasic, Z., Sivcev, B., Petrovic, A., **Lisov, N.**, Nikolic, D. (2018). Proizvodna i tehnološka vrednost novostvorene sorte vinove loze - Vladun. *Znanstveno stručni skup s međunarodnim sudjelovanjem "130 godina organiziranoga vinogradarstva i vinarstva u Bosni i Hercegovini"* (pp. 402-412). Mostar, Bosna i Hercegovina.
10. Petrović, A., **Lisov, N.**, Plavšić, I., Madžgalj, V., Ranković-Vasić, Z., Nikolić, D. (2020). Influence of some enological treatments on trans-resveratrol and total phenolic content in wine. IX International Symposium on Agricultural Sciences AgroReS 2020, Banja Luka, 24. September 2020, Bosnia and Herzegovina, Book of proceedings, p.71-77. <https://agrores.agro.unibl.org/wp-content/uploads/2020/09/Proceedings-AgroReS-2020.pdf> ISBN:978-99938-93-65-3
11. **Lisov, N.**, Plavšić, I., Madžgalj, V., Petrović, D., Petrović, A., Gojković-Bukarica, Lj. (2020). Uticaj dužine maceracije cv. Cabernet Sauvignon na fenolni sastav i antioksidativni potencijal vina. Zbornik radova XXV Savetovanja o biotehnologiji sa međunarodnim učešćem, Čačak 13 – 14 Mart 2020, str. 437 – 445. <https://www.afc.kg.ac.rs/files/data/sb/zbornik/Zbornik%20radova%20-%20SB2020%20-%20a.pdf> ISBN: 978-86-87611-74-0
12. **Lisov, N.**, Plavšić, I., Petrović, A., Gojković-Bukarica, Lj. (2020). Dynamic of total phenolic content cv. Cabernet Sauvignon during ripening and impact on antioxidant capacity of wine. XI International Scientific Agricultural Symposium "Agrosym 2020", October 08-09, 2020, Bosnia and Herzegovina, Book of proceedings, p.159-163. https://agrosym.ues.rs.ba/article/showpdf/BOOK_OF_PROCEEDINGS_2020_FINAL.pdf ISBN: 97 8-99976-787-5-1
13. **Lisov, N.**, Plavšić, I., Petrović, A., Gojković-Bukarica, Lj. (2021). Influence of sulfur dioxide and ascorbic acid on phenolic acids in Cabernet Sauvignon wine. XII International Scientific Agricultural Symposium "Agrosym 2021", October 07-10, 2021, Bosnia and Herzegovina, Book of proceedings, pp.702-706.

https://agrosym.ues.rs.ba/article/showpdf/BOOK_OF_PROCEEDINGS_2021_FINAL.pdf

ISBN: 978-99976-787-9-9

14. **Lisov, N.**, Plavšić, I., Petrović, A., Gojković-Bukarica, Lj. (2021). Effects of thermovinification and carbonic maceration on polyphenols extraction of cv. Cabernet Sauvignon. X International Symposium on Agricultural Sciences AgroReS 2021, May 27-29, Trebinje, Bosnia and Herzegovina, Book of proceedings, p.78-84. <https://agroles.agro.unibl.org/wp-content/uploads/2021/05/Proceedings-AgroReS-2021.pdf> ISBN: 978-99938-93-70-7
15. **Lisov, N.**, Petrović, A., Plavšić, I., Gojković Bukarica, Lj. (2022). Extraction kinetics of phenolic acids during prolonged maceration time and vinification of Cabernet Sauvignon grape variety. XI International Symposium on Agricultural Sciences AgroReS 2022, May 26-28, Trebinje, Bosnia and Herzegovina, Book of proceedings, p. 108-113. <https://agroles.agro.unibl.org/wp-content/uploads/2022/10/Proceedings-AgroReS-2022-3.pdf> ISBN: 978-99938-93-82-0
16. Plavšić, I., **Lisov, N.**, Gajević, S., Sredović Ignjatović, I., Petrović, A. (2022). Comparison of different extraction methods for quantification of individual phenolic compounds in wine by liquid chromatography. XIII International Scientific Agriculture Symposium „AGROSYM 2022“ (pp. 541-544), Book of proceedings, Jahorina, October 06-09, 2022, Bosnia and Herzegovina. https://agrosym.ues.rs.ba/article/showpdf/BOOK_OF_PROCEEDINGS_2022.pdf ISBN: 978-99976-987-3-5
17. Čakar, U., **Lisov, N.**, Plavšić, I., Petrović, A., Krstić, D., Stanković, I., Đorđević, B. (2021). Phenolic profile of plum wines and their activity in the protection against free radicals. 7th Workshop Specific methods for safety and quality “Vinca Institute of Nuclear Sciences” (pp. 164-167). Belgrade, Serbia. ISBN: 978-86-7306-163-4
18. **Lisov, N.**, Plavšić, I., Čakar, U., Petrović, A., Gojković-Bukarica, Lj. (2021). Comparison of extraction kinetics of phenolic compounds during spontaneous and inoculated fermentation cv. Cabernet Sauvignon. 7th Workshop Specific methods for safety and quality “Vinca Institute of Nuclear Sciences” (pp. 184-187). Belgrade, Serbia. ISBN: 978-86-7306-163-4
19. Petrovic, A., **Lisov, N.**, Plavsic-Janjatovic, I., Sredovic-Ignjatovic, I., Mitrovic, D. (2023). The influence of the enological tannins application on the phenolic composition of wine. 1st International symposium on Biotechnology. XXVIII Savetovanje o biotehnologiji sa međunarodnim učešćem. 17-18 of March, Cacak, 2023. Book of Proceedings, pp. 523-531. DOI: 10.46793/SBT28.523P
20. Petrović, A., Plavšić-Janjatović, I., **Lisov, N.**, Čebela, M., Čakar, U., Stanković, I., Đorđević, B. (2023). Antioxidant properties and biological activity of fruit wines. 1st International symposium on Biotechnology. XXVIII Savetovanje o biotehnologiji sa međunarodnim učešćem. 17-18 of March, Cacak, 2023. Book of Proceedings, pp. 405-411. DOI: 10.46793/SBT28.405P

21. Mitrović, D., **Živković, N.**, Milić, A., Ignjatović Sredović, I., Petrović, A. (2024). The influence of maceration time on the chemical and sensory characteristics of wines from the Serbian autochthonous variety 'Prokupac', 2nd International symposium on biotechnology, Čačak, Serbia, 14th-15th March 2024, Book of Proceedings 377-383. DOI: 10.46793/SBT29.49DM
22. **Živković, N.**, Mitrović, D., Plavšić Janjatović, I., Petrović, A. (2023). The impact of *Botrytis cinerea* on individual phenolic compounds in Cabernet Sauvignon wine, XIV International Scientific Agricultural Symposium "Agrosym 2023", Jahorina, October 05-08, 2023, Book of Proceedings 653-656.
https://agrosym.ues.rs.ba/article/showpdf/BOOK_OF_PROCEEDINGS_2023_FINAL.pdf

Саопштење са међународног скупа штампано у изводу (M34=0,5)

23. Čakar, U., Grozdanić, N., Petrović, A., **Lisov, N.**, Vajs, V., Nastasijević, B., Đorđević, B. (2019). Antioxidant, antiradical and in vitro investigation of health properties of sour cherry wine. *Pharmacy and Pharmaceutical Science World Congress "FIP 2019"*. Abu Dhabi, United Arab Emirates.
<https://www.fip.org/abstracts?page=abstracts&action=item&item=21818>
24. Čakar, U., **Lisov, N.**, Petrović, A., Madžgalj, V., Bukarica, Lj. (2019). Influence of technological process on antioxidant capacity of wines from Cabernet sauvignon variety. *Pharmacy and Pharmaceutical Science World Congress "FIP 2019"*. Abu Dhabi, United Arab Emirates. <https://www.fip.org/abstracts?page=abstracts&action=item&item=21816>
25. **Lisov, N.**, Madzgalj, V., Čakar, U., Despotović, S., Petrović, A., Gojković- Bukarica, Lj. (2018). Dynamics of some polyphenolic compounds during vinification of grape varieties Cabernet Sauvignon. *Book of Abstracts of the 9th Central European Congress on Food „Food Science for Well-Being - CEFood ”* (pp. 69). Sibiu, Romania. ISBN: 978-606-12-1546-1
26. Petrović, A., **Lisov, N.**, Madzgalj, V., Čakar, U., Despotović, S., Gojković-Bukarica, Lj. (2018). Extraction kinetic of resveratrol and total phenolic compounds during vinification of grape varieties Merlot and Smederevka. *Book of Abstracts of the 9th Central European Congress on Food „Food Science for Well-Being - CEFood ”* (pp. 72). Sibiu, Romania. ISBN: 978-606-12-1546-1
27. **Lisov, N.**, Čakar, U., Petrović, A., Madzgalj, V., Gojković- Bukarica, Lj. (2018). Extraction kinetics of some phenolic compounds during vinification of grape variety Cabernet Sauvignon and its antioxidant properties. *6th Workshop Specific methods for safety and quality "Vinca Institute of Nuclear Sciences"* (pp. 21-24). Belgrade, Serbia. ISBN: 978-86-7306-148-1
28. **Lisov, N.**, Čakar, U., Madžgalj, V., Petrović, A. (2018). Effect of maceration duration of grapes variety Cabernet Sauvignon on kinetics extraction of some polyphenols and antioxidant properties of wine. *IV International Congress "Food Technology, Quality and Safety"* (pp. 119). Novi Sad, Serbia. ISBN: 978-86-7994-054-4

29. **Lisov, N.**, Čakar, U., Petrović, A., Gojkovic-Bukarica, Lj. (2019). Influence of maceration time of grape pomace Cabernet Sauvignon on extraction kinetics of some polyphenols and anti-DPPH radical activity of wines. *X International Scientific Agricultural Symposium "Agrosym 2019"* (pp. 440-441). Jahorina, Bosnia and Herzegovina.
https://www.researchgate.net/publication/336617893_BOOK_OF_ABSTRACTS_2019_X_International_Scientific_Agriculture_Symposium_AGROSYM_2019_Jahorina_October_03-06_2019
30. Čakar, U., Petrović, A., Pejin, B., **Lisov, N.**, Živković, M., Vajs, V., Đorđević, B. (2018). An insight into quality of apricot and sweet cherry fruit wines. *IV International Congress "Food Technology, Quality and Safety"* (pp. 118). Novi Sad, Serbia. ISBN: 978- 86-7994-056-8
31. Petrovic, A., Jovic, S., **Lisov, N.**, Gojkovic-Bukarica, Lj. (2018). Global warming-Challenge to the modern enology. *HUMBOLDT-Kolleg*. (pp. 157). Belgrade, Serbia. ISBN: 978-86-7299-278-6
32. Petrovic, A., Jovic, S., Gojkovic-Bukarica, Lj., **Lisov, N.** (2018). Uticaj načina prerade grožđa i vinifikacije na sadržaj resveratrola u vinu. *Unifood Conference* (pp. 56). Beograd, Srbija. ISBN: 978-86-7522-060-2
https://unifood.rect.bg.ac.rs/2018/files/Programme_and_Book_of_Abstracts.pdf
33. Sivčev, B., Ranković-Vasic, Z., Petrović, A., **Lisov, N.**, Radovanović, V., & Milišić, K. (2018). Karakteristike grožđa i vina pet klonova sorte merlo u beogradskom rejonu, Srbija. *Unifood Conference* (pp. 32). Beograd, Srbija. ISBN: 978-86-7522-060-2
https://unifood.rect.bg.ac.rs/2018/files/Programme_and_Book_of_Abstracts.pdf
34. Čakar, U., Janković, M., Petrović, A., **Lisov, N.**, Čakar, M., Vajs, V., Đorđević, B. (2018). Comparison of antioxidant profile of sour cherry wine and raspberry wine. *78th FIP World Congress of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*. Glasgow, Scotland. <https://www.fip.org/abstracts?page=abstracts&action=item&item=20652>
35. **Lisov, N.**, Plavšić, I., Petrović, A., Ranković-Vasić, Z., Nikolić, D. (2020). Antioxidant properties of phenolic compounds as residues in fermented grape pomace of cv. Cabernet Sauvignon. *2nd Annual Meeting Integrape 2020 "Multi-omics data integration for genotype-phenotype association"* (pp. 55). Ljubljana, Slovenia.
https://integrape.eu/wp-content/uploads/2021/09/BOOK_OF_ABSTRACTS_n-2020.pdf
36. Glišić, M., Matijašević, S., Ranković-Vasić, Z., **Lisov, N.**, Plavšić, I., Petrović, A., Nikolić, D. (2020). Phenotypic variation of ampelographic and technological traits of newly created grapevine genotypes. *2nd Annual Meeting Integrape 2020 "Multi-omics data integration for genotype-phenotype association"* (pp. 27). Ljubljana, Slovenia.
https://integrape.eu/wp-content/uploads/2021/09/BOOK_OF_ABSTRACTS_n-2020.pdf
37. Ranković-Vasić, Z., Ivanović, J., **Lisov, N.**, Petrović, A., Plavšić, I., Nikolić, D. (2020). Morphological and production-technological characteristics newly created grapevine variety Vožd. *IX International Symposium on Agricultural Sciences AgroReS 2020*, Banja Luka, 24. September 2020, Bosnia and Herzegovina, Book of Abstracts, p.83. ISBN: 978-99938-93-63-9

- <https://agrores.net/wp-content/uploads/2020/09/AGRORES-2020-Book-of-Abstracts.pdf>
38. **Lisov, N.**, Plavšić, I., Čakar, U., Petrović, A., Gojković-Bukarica, Lj. (2021). Analysis of the impact of different fining agents on the phenolic compounds of Cabernet Sauvignon wines. 2nd International UNIfood Conference (pp. 173), 24th-25th September 2021 University of Belgrade, Belgrade, Serbia. <https://unifood.rect.bg.ac.rs/2021/files/Book%20of%20Abstarcts%20Unifood%202021.pdf> ISBN: 978-86-7522-066-4
39. Čakar, U., **Lisov, N.**, Plavšić, I., Petrović, A., Stanković, I., Vajs, V., Đorđević, B. (2021). Black chokeberry fruit for wine production. 2nd International UNIfood Conference (pp.174), 24th-25th September 2021 University of Belgrade, Belgrade, Serbia. <https://unifood.rect.bg.ac.rs/2021/files/Book%20of%20Abstarcts%20Unifood%202021.pdf> ISBN: 978-86-7522-066-4
40. **Lisov, N.**, Plavšić, I., Petrović, A., Gojković-Bukarica, Lj. (2021). Influence of sulfur dioxide and ascorbic acid on phenolic acids in Cabernet Sauvignon wine. XII International Scientific Agricultural Symposium “Agrosym 2021”, October 07-10, 2021, Bosnia and Herzegovina, Book of abstracts, p. 364. ISBN: 978-99976-787-8-2 https://rimsi.imsi.bg.ac.rs/bitstream/id/4688/bitstream_4688.pdf
41. **Lisov, N.**, Plavšić, I., Petrović, A., Gojković-Bukarica, Lj. (2021). Effects of thermovinification and carbonic maceration on polyphenols extraction of cv. Cabernet Sauvignon. X International Symposium on Agricultural Sciences AgroReS 2021, May 27-29, Trebinje, Bosnia and Herzegovina, Book of abstracts, p.76. https://agrores.agro.unibl.org/wpcontent/uploads/2021/05/AgroReS_2021_Book_of_Abstracts-3.pdf ISBN: 978-99938-93-69-1
42. **Lisov, N.**, Plavšić, I., Petrović, A., Gojković-Bukarica, Lj. (2020). Dynamic of total phenolic content cv. Cabernet Sauvignon during ripening and impact on antioxidant capacity of wine. XI International Scientific Agricultural Symposium “Agrosym 2020”, October 08-09, 2020, Bosnia and Herzegovina, Book of abstracts, p.154. ISBN: 978-99976-787-4-4
43. Petrović, A., **Lisov, N.**, Plavšić, I., Madžgalj, V., Ranković-Vasić, Z., Nikolić, D. (2020). Influence of some enological treatments on trans-resveratrol and total phenolic content in wine. IX International Symposium on Agricultural Sciences AgroReS 2020, Banja Luka, 24. September 2020, Bosnia and Herzegovina, Book of abstracts, p.86. <https://agrores.net/wp-content/uploads/2020/09/AGRORES-2020-Book-of-Abstracts.pdf>
44. Čakar, U., **Lisov, N.**, Plavšić, I., Petrović, A., Bukarica Gojkovic, Lj. (2020). Red wine as a source of antioxidant properties and its phenolic profile in fuction of maceration time. World Congress of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences, FIP DIgital 2020-2021. <https://www.fip.org/abstracts?page=abstracts&action=item&item=23280>
45. Čakar, U., **Lisov, N.**, Petrović, A., Vajs, V., Đorđević, B. (2020). Phenolic profile and antioxidant properties of Serbian fruit. World Congress of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences, FIP DIgital 2020-2021. <https://www.fip.org/abstracts?page=abstracts&action=item&item=23279>

46. Čakar, U., Grozdanić, N., **Lisov, N.**, Petrović, A., Čakar, M., Đorđević, B. (2020). Stone fruit wine-potential functional food. World Congress of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences, FIP Digital 2020-2021. <https://www.fip.org/abstracts?page=abstracts&action=item&item=23278>
47. **Lisov, N.**, Mitrovic, D., Sredovic Ignjatovic, I., Petrovic, A. (2022). Total phenolic content and antioxidant properties of fermented grape pomace of Cabernet Sauvignon grape variety. 1st European Symposium on Phytochemicals in Medicine and Food (pp. 48), 7th-9th September 2022, Belgrade, Serbia. ISBN: 978-86-7834-408-4
48. Plavšić, I., **Lisov, N.**, Gajević, S., Sredović Ignjatović, I., Petrović, A. (2022). Comparison of different extraction methods for quantification of individual phenolic compounds in wine by liquid chromatography. XIII International Scientific Agriculture Symposium „AGROSYM 2022“ (pp. 351), Book of abstracts, Jahorina, October 06-09, 2022, Bosnia and Herzegovina. ISBN: 978-99976-987-2-8 https://r.istocar.bg.ac.rs/bitstream/handle/123456789/796/bitstream_4069.pdf?sequence=1&isAllowed=y
49. Čakar, U., **Lisov, N.**, Plavšić, I., Petrović, A., Đorđević, B. (2022). In vitro activity and antioxidant investigation of fruit wines. 80th FIP world congress of pharmacy and pharmaceutical sciences, Seville, 18 to 22 September 2022, Spain. <https://www.fip.org/abstracts>
50. **Lisov, N.**, Čakar, U., Plavšić, I., Petrović, A., Gojković-Bukarica, LJ. (2022). Total phenolic content and antioxidant capacity of pomace from Cabernet Sauvignon. 80th FIP world congress of pharmacy and pharmaceutical sciences, Seville, 18 to 22 September 2022, Spain. <https://www.fip.org/abstracts>
51. Čakar, U., **Lisov, N.**, Plavšić, I., Petrović, A., Gojković-Bukarica, LJ. (2022). Influence of different treatment of Vožd cultivar on total phenolic content and antioxidant capacity of wine. 80th FIP world congress of pharmacy and pharmaceutical sciences, Seville, 18 to 22 September 2022, Spain. <https://www.fip.org/abstracts>
52. **Lisov, N.**, Petrović, A., Plavšić, I., Gojković Bukarica, Lj. (2022). Extraction kinetics of phenolic acids during prolonged maceration time and vinification of Cabernet Sauvignon grape variety. XI International Symposium on Agricultural Sciences AgroReS 2022, May 26-28, Trebinje, Bosnia and Herzegovina, Book of abstracts, p. 135. ISBN: 978-99938-93-81-3 <https://agroles.net/wp-content/uploads/2022/05/Book-of-Abstracts-AgroReS-2022-3.pdf>
53. Čakar, U., Plavšić-Janjatović I., **Živković N.**, Petrović A., Gojković-Bukarica Lj. (2023). Influence of different winemaking techniques on total phenolic content in wine of newly created grape variety Vožd, FIP 2023. Pharmacy and Pharmaceutical Science World Congress, Brisbane, Australia, 24th-28th September 2023. <https://www.fip.org/abstracts>
54. Čakar, U., **Živković N.**, Plavšić-Janjatović I., Čolović M., Krstić D., Stanković I., Đorđević B. (2023). Fruit wine active compounds and its activity on the enzymatic systems, FIP 2023. Pharmacy and Pharmaceutical Science World Congress, Brisbane, Australia, 24th-28th September 2023. <https://www.fip.org/abstracts>

55. Čakar, U., **Živković N.**, Plavšić-Janjatović I., Petrović A., Gojković-Bukarica Lj. (2023). Impact of vinification techniques on antioxidant activity of fermented grape pomace, FIP 2023. Pharmacy and Pharmaceutical Science World Congress, Brisbane, Australia, 24th-28th September 2023. <https://www.fip.org/abstracts>
56. Petrović, A., **Živković, N.**, Mitrović, D., Grubić, D., Ranković-Vasić, Z. (2024). Hemijski sastav i senzorne karakteristike belog vina iz konverzije u Belopalanačkom vinogorju. 17. Kongres voćara i vinogradara Srbije sa međunarodnim učešćem, 16-18. oktobar, 2024, Vršac. ISBN: 978-86-7834-443-5
57. Mitrović, D., Zdravković, M., **Živković, N.**, Sredović-Ignjatović, I., Jakšić, D., Bradić, I., Petrović, A. (2024). Chemical and sensory characteristics of wine obratined from selected genotypes grapevine of Prokupac variety. 3rd International UNIFood conference, Belgrade, 2024, 28th-29 June. https://unifood.rect.bg.ac.rs/files/Book_of_Abstarcts_Unifood-2024.pdf
58. Petrović, A., **Živković, N.**, Plavšić-Janjatović I., Mitrović, D., Sredović Ignjatović, I. (2023). Effects of winemaking techniques on newly created cv. Vladun on total phenolic content and anti-DPPH radical activity of wine, XII International Symposium on Agricultural Sciences "AgroReS 2023", 24-26. May, 2023, Trebinje, Bosnia and Herzegovina, pp.173. <https://agrores.net/wp-content/uploads/2023/05/Book-of-Abstracts-AgroReS-2023.pdf>
59. **Živković, N.**, Mitrović, D., Sredović Ignjatović, I., Petrović, A. (2024). Extraction of individual phenolic acids during vinification of Cabernet Sauvignon grape variety. XIII International Symposium on Agricultural Sciences "AgroReS 2024", 27-30 May 2024, Trebinje, Bosnia and Herzegovina, pp.75. <https://agrores.agro.unibl.org/wp-content/uploads/2024/05/Book-of-Abstracts-AgroReS-2024.pdf>
60. Petrović, A., Madžgalj, V., Čakar, U., **Živković, N.** (2024). Application of oenological tannins in wine technology. 5th International Congress "Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2024", Novi Sad. https://foodtech.uns.ac.rs/wp-content/uploads/2018/07/e_ABSTRACT-BOOK-Foodtech2024.pdf


Зборници скупова националног значаја (M64)

61. Petrović, A., **Lisov, N.**, Ranković-Vasić, Z. (2022). Savremena enološka praksa u duhu klimatskih promena. Savetovanje u okviru projekta IAPS – Sezonske prognoze vremena i prilagođavanje poljoprivredne proizvodnje na klimatske promene. 19. maj, Beograd-Zemun. ISBN: 978-86-7834-400-8

Прилог 2. – Уверење о завршеним докторским академским студијама

УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ

УНИВЕРЗИТЕТ В БЕЛГРАДЕ
АГРОНОМИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ



UNIVERSITY OF BELGRADE
FACULTY OF AGRICULTURE

UNIVERSITE DE BELGRADE
FACULTE DES SCIENCES AGRONOMIQUES

29.08.2022

Београд, _____ год
5/629

Број: _____

На основу члана 29. став 1. Закона о општем управном поступку ("Службени гласник РС", бр. 18/2016) и члана 93. став 3. Статута Пољопривредног факултета (2018.г.), а у складу са чланом 113. Закона о високом образовању ("Службени гласник РС" бр. 88/2017, 27/2018 - др. закон и 73/2018) по захтеву који је поднела Николина Лисов, издаје се

УВЕРЕЊЕ


О ЗАВРШЕНИМ ДОКТОРСКИМ АКАДЕМСКИМ СТУДИЈАМА

Николина Лисов, рођена 02.03.1990. године (Требиње, Босна и Херцеговина) уписана је на студијски програм Прехрамбена технологија докторских академских студија школске 2014/15. године.

Именована је положила све испите прописане студијским програмом и на дан 20.07.2022. године одбранила докторску дисертацију под насловом: «ДИНАМИКА САДРЖАЈА БИОЛОШКИ АКТИВНИХ ФЕНОЛНИХ ЈЕДИЊЕЊА ГРОЖЂА СОРТЕ САВЕРНЕТ SAUVIGNON ТОКОМ ФЕНОФАЗА САЗРЕВАЊА, ПРИМАРНЕ ПЕРЕРАДЕ, ВИНИФИКАЦИЈЕ И УТИЦАЈ НА АНТИОКСИДАТИВНИ КАПАЦИТЕТ ВИНА», чиме је завршила докторске академске студије (студије III степена, 180 ЕСПБ бодова), са просечном оценом 9,43 (девет и 43/100) и стекла право на научни назив **доктор наука – технолошко инжењерство**.

Уверење се издаје на лични захтев, у сврху остваривања законских права која именованој припадају, до издавања дипломе, а на основу података у одговарајућој евиденцији Универзитета у Београду – Пољопривредног факултета.

Овлашћено лице



Немањина 6, Поштански фах 14, 11081 ЗЕМУН-БЕОГРАД, - РЕПУБЛИКА СРБИЈА
Телефони: Централна: (+381-11) 44 13 555; Декан: (+381-11) 44 13 166; Телефакс: (+381-11) 44 13 505
Матични број: 07029845 ПИБ: 100198802 Рачуни: 840-1872660-97, 840-1872666-79
E-mail: office@agrif.bg.ac.rs Web: www.agrif.bg.ac.rs

Прилог 3. – Чланство у комисији за одбрану мастер рада

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 2/200-2
Датум: 30.09.2024 године

Образац 6.

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента ANĐELA MIKOVIĆ, уписаног/е на
студијски програм ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА,
одржане на дан 30.09.2024, под насловом: «
АУТОКСИДАЦИЈА СВОЈСТА ВИНА ОД БРЕСКВЕ
».

На почетку излагања студент је образложио/ла проблематику коју је обрађивао у свом мастер раду и резултате до којих је дошао. После завршеног излагања, студенту су постављена питања која се односе на тему мастер рада.

Пошто је студент позитивно одговорио/ла на сва постављена питања, Комисија за оцену пријаве и оцену и одбрану мастер рада је објавила да је студент успешно одбранио/ла мастер рад и добио/ла оцену 10 (deset), чиме су се испунили сви законски услови за стицање одговарајућег академског звања.

КОМИСИЈА:

1. БЕОБРАГ НИКОЛА ИКОВИЋ *Beobrag*, ментор,
2. НИКОЛИНА (LISKA) ИКОВИЋ *IKOVIĆ*, члан,
3. _____, члан.

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 2/227-2
Датум: 30.9.2024. године

Образац б.

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента АНДРЕЈКА МИКОВИЋ, уписаног/е на
студијски програм ПРЕДНАМЕРНА ТЕХНОЛОГИЈА,
одржане на дан 30.05.2024, под насловом: «
АУТОКСИДАТИВА СВОЈНА ВИНА од ВИМЦА
».

На почетку излагања студент је образложио/ла проблематику коју је обрађивао у свом мастер раду и резултате до којих је дошао. После завршеног излагања, студенту су постављена питања која се односе на тему мастер рада.

Пошто је студент позитивно одговорио/ла на сва постављена питања, Комисија за оцену пријаве и оцену и одбрану мастер рада је објавила да је студент успешно одбранио/ла мастер рад и добио/ла оцену 10 (десет), чиме су се испунили сви законски услови за стицање одговарајућег академског звања.

КОМИСИЈА:

1. Представник Комисије Радивоје, ментор,
2. Милоша Милошевић, члан,
3. _____, члан.

Прилог 4. Цитираност према бази „Scopus“

This author profile is generated by Scopus. [Learn more](#)

Lisov, Nikolina M.

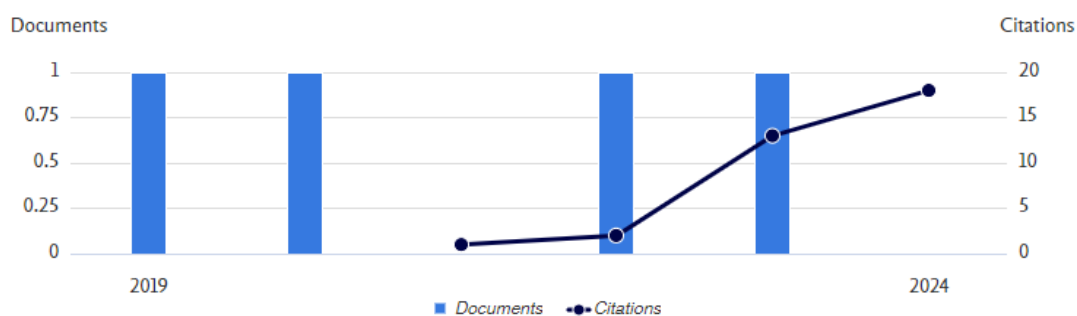
[University of Belgrade, Belgrade, Serbia](#) [57221437216](#) <https://orcid.org/0000-0002-0973-134X>

[Is this you? Connect to Mendeley account](#) [View more](#)

34 Citations by **31 documents** | 4 Documents | 3 h-index [View h-graph](#) | [View more metrics >](#)

[Set alert](#) [Edit profile](#) [More](#)

Document & citation trends



[Analyze author output](#) [Citation overview](#)

Прилог 5. 17. Конгрес воћара и виноградара Србије са међународним учешћем
(Организациони одбор)

UNIVERZITET U BEOGRADU
POLJOPRIVREDNI FAKULTET
Institut za hortikulturu

NAUČNO VOĆARSKO DRUŠTVO SRBIJE
ČAČAK

17.
KONGRES VOĆARA I VINOGRADARA SRBIJE
SA MEĐUNARODNIM UČEŠĆEM

17th SERBIAN CONGRESS OF FRUIT AND GRAPEVINE PRODUCERS
WITH INTERNATIONAL PARTICIPATION

ZBORNIK APSTRAKATA

ABSTRACT PROCEEDINGS

Organizacioni odbor:

Predsednik: dr Zorica Ranković-Vasić, Poljoprivredni fakultet - Beograd
Potpredsednik: dr Boban Đorđević, Poljoprivredni fakultet - Beograd
Sekretar: mast. inž. Đorđe Bošković, Poljoprivredni fakultet - Beograd
dr Zoran Pržić, Poljoprivredni fakultet - Beograd
dr Mirjam Vujadinović-Mandić, Poljoprivredni fakultet - Beograd
dr Milan Ivanović, Poljoprivredni fakultet - Beograd
dr Tamara Paunović, Poljoprivredni fakultet - Beograd
dr Aleksa Lipovac, Poljoprivredni fakultet - Beograd
dr Nikolina Živković, Poljoprivredni fakultet - Beograd
mast. inž. Nemanja Tešić, Poljoprivredni fakultet - Beograd
mast. inž. Milica Glišić, Poljoprivredni fakultet - Beograd
mast. inž. Slavica Spasojević, Poljoprivredni fakultet - Beograd
mast. inž. Marko Kitanović, Poljoprivredni fakultet - Beograd
dr Biserka Milić, Poljoprivredni fakultet - Novi Sad
dr Goran Barać, Poljoprivredni fakultet - Novi Sad
dr Mladen Kalajdžić, Poljoprivredni fakultet - Novi Sad
dr Borivoje Bogdanović, Poljoprivredni fakultet - Novi Sad
dr Predrag Božović, Poljoprivredni fakultet - Novi Sad
dr Vladimir Puškaš, Tehnološki fakultet - Novi Sad
dr Nebojša Milošević, Institut za voćarstvo - Čačak
dr Aleksandar Leposavić, Institut za voćarstvo - Čačak
dr Ivan Glišić, Poljoprivredni fakultet - Čačak
mast. inž. Aleksandra Korićanac, Institut za voćarstvo - Čačak
mast. inž. Radmila Ilić, Poljoprivredni fakultet - Čačak
dr Ivana Bakić, Poljoprivredni fakultet - Kruševac
dr Marko Malićanin, Poljoprivredni fakultet - Kruševac
dr Milan Lukić, Institut za proučavanje lekovitog bilja „Josif Pančić“ - Beograd
dr Darko Jakšić, Institut za ekonomiku poljoprivrede - Beograd
dr Slavica Čolić, Institut za primenu nauke u poljoprivredi - Beograd
dr Denis Rusjan, Biotehnički fakultet - Ljubljana
mast. inž. Danijela Živojinović, Centar za vinogradarstvo i vinarstvo - Niš
dr Mersija Delić, Poljoprivredno-prehrambeni fakultet - Sarajevo
dr Tošo Arsov, Fakultet za zemjodjelski nauki i hrana - Skoplje
mast. inž. Nikola Saragjinovski, Fakultet za zemjodjelski nauki i hrana - Skoplje
dr Marko Vuković, Agronomski fakultet - Zagreb
dr Tatjana Popović, Biotehnički fakultet - Podgorica

Прилог 6. Решење о упису на државну листу оцењивача квалитета вина



Република Србија
МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ,
ШУМАРСТВА И ВОДОПРИВРЕДЕ
Број: 320-05-10159/2023-08
Датум: 19.07.2023. године
Београд

Решавајући по пријави број 320-05-10159/2023-08 од 11.07.2023. године на Јавни позив за сензорне оцењиваче вина број 320-05-3090/2018-08 од дана 11.5.2018. године поднета од стране Николине Живковић на основу члана 29. Закона о вину („Службени гласник РС”, бр. 41/09 и 93/12), члана 23. став 2. Закона о државној управи („Службени гласник РС”, бр. 79/05, 101/07, 95/10, 99/14, 47/18 и 30/18 – др. закон), члана 136. Закона о општем управном поступку („Сл. Гласник РС”, бр. 18/2016 и 95/2018-аутентично тумачење и 2/2023-одлука УС) и Јавног позива за сензорне оцењиваче вина број 320-05-3090/2018-08 од дана 11.5.2018. године, помоћник министра пољопривреде, шумарства и водопривреде на основу овлашћења министра број 119-01-4/6/2022-09 од 14.11.2022. године, доноси:

РЕШЕЊЕ

I Уписује се на Листу оцењивача вина, одабрани оцењивач Николина Живковић, доктор наука-технолошко инжењерство, са пребивалиштем на адреси Галипољска ЗГ, Чукарица, Београд.

II Задатак лица из тачке I диспозитива овог решења је да на позив овлашћене лабораторије која га ангажује и организује сензорно оцењивање, односно сазива седницу Панела за сензорно оцењивање шире, вина и других производа од најмање три члана уписаних на Листу оцењивача вина, учествује у сензорном оцењивању као члан Панела – одабрани оцењивач, и то:

1. шире, „стоног“ вина (вина без географског порекла) и других производа пре пуњења, декларисања и стављања у промет, као и за друге потребе произвођача;
2. службених узорака у поступку инспекцијског надзора, у поступку увоза, извоза и слично – за службене потребе и
3. „стоног сортног“ вина и шире.

III Лице из тачке I диспозитива овог решења може на седници Панела учествовати у сензорном оцењивању и као незванични оцењивач у циљу похађања стручног усавршавања и одржавања стручне оспособљености и др, при чему се оцене оцењивача не користе за одређивање коначне оцене узорка.

IV Лицу из тачке I диспозитива овог решења, овлашћена лабораторија која га ангажује за послове из тачке II диспозитива овог решења исплаћује надокнаду за рад оцењивача на сензорном оцењивању у оквиру Панела у износу од: 350 динара по узорку који репрезентују ширу, вино, односно други производ запремине до 5.000 литара; 1.200 динара по узорку који репрезентује ширу, вино, односно други производ запремине веће од 5.000 литара до 20.000 литара; односно 1.800 динара по узорку који репрезентује ширу, вино, односно други производ запремине веће од 20.000 литара.

Лицу из тачке I диспозитива овог решења се не исплаћује надокнада за рад оцењивача на сензорном оцењивању на којем учествује као незванични оцењивач, односно на оцењивању у циљу обуке, стручне провере, на оцењивању у циљу одржавања стручне оспособљености и др.

