

# **PRAVILNIK O OCENJIVANJU KVALITETA MLEKA I PROIZVODA OD MLEKA**

## **OPŠTE ODREDBE**

### **Član 1.**

Ovim Pravilnikom se određuju uslovi koje moraju da ispune proizvodi od mleka kako bi stekli pravo za učešće na ocenjivanju kvaliteta u sklopu Međunarodnog poljoprivrednog sajma u Novom Sadu, kao i postupak prijavljivanja, sastav i rad Komisije, način ocenjivanja i vrsta priznanja, itd.

Cilj ocenjivanja kvaliteta proizvoda od mleka je razvoj proizvodnje, unapređenje i inoviranje poljoprivredne i prehrambene industrije, kao i snabdevanje tržišta kvalitetnim namirnicama.

### **Član 2.**

**Ovim Pravilnikom regulišu se:**

- Uslovi za učešće na ocenjivanju kvaliteta,
- Prethodni postupak,
- Rad ocenjivačke Komisije,
- Postupak (način) ocenjivanja,
- Nagrade

### **Član 3.**

Prilikom prijavljivanja proizvoda čiji kvalitet nije propisan ovim Pravilnikom, postoji obaveza dostavljanja sirovinskog sastava, osnovnih svojstava i drugih značajnih karakteristika potrebnih za rad Komisije na Sajmu. Komisija ocenjuje kvalitet na osnovu sistema bodovanja koji se nalazi u odredbama ovog Pravilnika. Mogu se ocenjivati proizvodi koji ispunjavaju uslove utvrđene u zakonskim propisima, ili odgovaraju dostavljenom sirovinskom sastavu i ispisanim svojstvima.

Pravo učestvovanja na ocenjivanju kvaliteta imaju svi proizvođači iz zemlje i inostranstva, koji se bave proizvodnjom i preradom mleka.

### **Član 4.**

Učesnici iz prethodnog člana, mogu učestvovati na ocenjivanju kvaliteta isključivo sa proizvodima koji se nalaze u njihovoј redovnoј proizvodnji. Pod takvima se podrazumevaju svi proizvodi o čijem kvalitetu se prvi utisak može steći uvidom u njihovu proizvođačku specifikaciju.

## **Član 5.**

Shodno prethodnim odredbama, ocenjivanjem se obuhvataju sledeće grupe proizvoda u robnoj grupi „Mleko i proizvodi od mleka”:

1. Termički obrađeno mleko: pasterizovano mleko i sterilizovano mleko
2. Fermentisani proizvodi od mleka:
  - 2.1. Kiselo mleko ili jogurt;
  - 2.2. Voćni jogurt ili kiselo mleko sa voćem;
  - 2.3. Aromatizovani jogurt ili aromatizovano kiselo mleko;
  - 2.4. Kefir;
  - 2.5. Acidofilno mleko ili jogurt;
  - 2.6. Druge vrste fermentisanog mleka.
3. Pavlaka;
4. Maslac;
5. Maslo;
6. Anhidrovana mlečna mast;
7. Mlaćenica;
8. Kajmak (skorup);
9. Sirevi i proizvodi od sireva;
10. Kondenzovano mleko;
11. Mleko u prahu i drugi sušeni proizvodi od mleka;
12. Surutka;
13. Mlečni namazi;
14. Mlečni napici i mlečni dezerti;
15. Kazein i kazeinati;
16. Koprecipitati; i
17. Sušeni proizvodi od mleka

## **Član 6.**

Svi proizvodi prijavljeni na ocenjivanje kvaliteta, moraju da budu proizvedeni i stavljeni u promet u skladu sa odredbama zakonskih propisa za oblast proizvodnje mleka. Proizvodi koji prema hemijskim i bakteriološkim analizama ne odgovaraju zakonskim propisima i proizvođačkoj deklaraciji ne mogu biti nagrađeni, bez obzira na senzornu ocenjivanje dobijenu od Komisije.

Sadržaj masti u mlečnim proizvodima ne sme da bude veći od deklarisanog:

Kod sireva:

**od 4%** masti u suvoj materiji;

Kod pavlake - smetane - vrhnja:

**od 2%** masti u originalnoj supstanci;

Kod pasterizovanog i sterilizovanog mleka,  
fermentisanih proizvoda, i mlečnih napitaka:

**od 0,3%** masti u originalnoj supstanci.

## **Član 7.**

Sirevi namenjeni ocenjivanju moraju imati obeležen datum proizvodnje. Potrebno je da su dostigli konzumnu zrelost, odn. starost, od najmanje:

1. Tvrdi sirevi za ribanje	≈ 6 meseci
2. Tvrdi sirevi za rezanje tipa Ementalac, Grojer, Bohinjski, i drugi...	≈ 2 meseca
3. Tvrdi sirevi za rezanje tipa kačkavalj, Tolminski, Paški, i drugi...	≈ 2 meseca
4. Polutvrdi sirevi	≈ 40 dana
5. Meki sirevi	
5.1. Sa plemenitim plesnima	≈ 20 dana
5.2. Beli sirevi koji zriju u salamuri, ili izvan nje...	≈ 20 dana

Ostali sirevi sa nazivima koji ne omogućavaju identifikaciju tipa ili vrste sira, moraju imati zrelost prema pratećoj proizvođačkoj specifikaciji.

## **Član 8.**

Prijavljanje na ocenjivanje kvaliteta mleka i proizvoda od mleka obavlja se na prijavnim obrascima Novosadskog sajma. Podaci dati u prijavi moraju se slagati sa podacima na deklaraciji.

## **Član 9.**

Pošto je uredno i na vreme podneo prijavu, proizvođač je dužan da dostavi proizvode na ocenjivanje kvaliteta u količinama (do 200 g / 2 dl – po 6 komada, do 500 g / 0,5 lit. – po 3 komada, do 2 kg / 2 lit. – 2 komada, odn. preko 2 kg / 2 lit. – 1 komad ), i u roku koji je odredio organizator.

Proizvodi koji se dostavljaju na ocenjivanje moraju biti upakovani u originalnu ambalažu u kojoj se plasiraju i na tržište. Način pakovanja, transporta i uopšte dostavljanja uzoraka organizatoru ocenjivanja, treba da budu obavljeni pod uslovima koji ni u kom pogledu ne mogu negativno da utiču na kvalitet proizvoda.

## **Član 10.**

Proizvodi se do ocenjivanja moraju čuvati u uslovima koji obezbeđuju njihovu absolutnu ispravnost u momentu iznošenja pred Komisiju.

## **Član 11.**

Kvalitet mleka i proizvoda od mleka ocenjuje stručna Komisija čiji sastav određuje organizator ocenjivanja. Komisija radi bez prisustva publike. Senzorni kvalitet proizvoda ocenjuje se upisivanjem ocena u ocenjivačke listiće koje obezbeđuje organizator ocenjivanja, zavisno od grupe, odn. od karakteristika proizvoda koji se ocenjuju.

## **Član 12.**

Na osnovu pojedinačnih ocena članova Komisije utvrđuje se konačna ocena prostom aritmetičkom sredinom, tako što se ukupan broj osvojenih bodova deli sa brojem ocenjivača.

Komisija može da radi i u potkomisijama od najmanje tri člana.

Ocenjivač treba da beleži impresije na listiću u koloni " Napomena ", a ukoliko odluči da eliminiše proizvod, ocenjivač **mora** da navede razloge za eliminaciju.

### **Član 13.**

Posle završenog ocenjivanja i obrade podataka, Komisija predlaže organizatoru ocenjivanja, Novosadskom sajmu AD, dodelu pojedinačnih priznanja, **sajamskih medalja**:

<b>Velika zlatna medalja</b>	95 - 100 bodova
<b>Zlatna medalja</b>	85 - 94,99 bodova
<b>Srebrna medalja</b>	75 - 84,99 bodova
<b>Bronzana medalja</b>	65 - 74,99 bodova
<b>Nenagrađen</b>	64,99 i manje bodova

### **Član 14.**

Pored pojedinačnih priznanja navedenih u prethodnom članu, na predlog Komisije, a u dogovoru sa organizatorom ocenjivanja, mogu da budu dodeljena sledeća **vrhunska priznanja**:

- **VELIKI ŠAMPIONSKI PEHAR**
- **SREBRNI ŠAMPIONSKI PEHAR**
- **PEHAR NOVOSADSKOG SAJMA**
- **POVELJA NOVOSADSKOG SAJMA ZA KVALITET**
- **PLAKETA NOVOSADSKOG SAJMA ZA KVALITET**

### **Član 15.**

**ŠAMPION KVALITETA GRUPE PROIZVODA** se može proglašiti za sve podgrupe proizvoda. Za dodelu priznanja konkurišu svi proizvodi kojima je dodeljena velika zlatna medalja, nakon što Komisija ponovi senzornu ocenu, a po potrebi proizvode podvrgne i dopunskim fizičko hemijskim analizama. Troškovi celokupnog postupka proglašenja Šampiona kvaliteta grupe proizvoda terete učesnike ocenjivanja kvalitet, ukoliko ih oni pismeno prihvate.

**Šampion kvaliteta grupe proizvoda donosi proizvođaču u zbir 2,00 umesto 1,30 bodova.**

#### **Merila za predlaganje vrhunskih nagrada su:**

*Broj skupljenih bodova prema rangu i broju osvojenih medalja ( faktor važnosti medalje );  
Broj oduzetih bodova za eliminisane proizvode.*

#### **(1) Faktor važnosti osvojenih medalja**

- Velika zlatna medalja:      **broj medalja x 1,30 =** broj bodova
- Zlatna medalja:                **broj medalja x 1,00 =** broj bodova
- Srebrna medalja:              **broj medalja x 0,75 =** broj bodova
- Bronzana medalja:            **broj medalja x 0,50 =** broj bodova

#### **(2) Broj bodova za eliminisane proizvode**

Za svaki eliminisani proizvod oduzima se po jedan (1) bod, a učesnik koji ima tri (3) ili više eliminisanih proizvoda, ne može da konkuriše za osvajanje Velikog Šampionskog pehara.

Pored pojedinačnih i vrhunskih priznanja, Komisija u dogovoru sa organizatorom ocenjivanja, može da predloži i dodelu sledećih priznanja:

- **DIPLOME SA POSEBNIM PRIZNANJEM**
- **DIPLOME ZA USPEŠAN NASTUP**

## **ZAVRŠNE ODREDBE**

### **Član 16.**

Ocenjivački listići nisu sastavni deo Pravilnika, ali Vam mogu biti dostavljeni na lični zahtev.

### **Član 17.**

Ovaj Pravilnik stupa na snagu danom donošenja.

*Novosadski sajam AD*

*Januar, 2016. godine*

*Generalni direktor*  
**Mr Slobodan Cvetković**