

PRAVILNIK O OCENJIVANJU KVALITETA PIVA I PROIZVODA SLIČNIH PIVU

Osnovne odredbe

Član 1.

Po odredbama ovog Pravilnika obavlja se ocenjivanje kvaliteta piva na Novosadskom sajmu.

Član 2.

Ovim Pravilnikom se regulišu:

- uslovi za sticanje prava na ocenjivanje kvaliteta piva,
- prethodni postupak,
- način i obračun rezultata ocenjivanja kvaliteta,
- postupak i redosled ocenjivanja,
- broj i vrsta priznanja.

Član 3.

Piva koja se ocenjuju, razvrstavaju se u sledeće grupe:

Grupa	Podgrupa	Opis
1	1	Svetlo pivo (sadržaj ekstrakta u osnovnoj sladovini 10-12%)
	2	Svetlo pivo (sadržaj ekstrakta u osnovnoj sladovini 12,1-14%)
	3	Svetlo pivo (sadržaj ekstrakta u osnovnoj sladovini preko 14%)
	4	Tamno pivo (sadržaj ekstrakta u osnovnoj sladovini 10-12%)
	5	Tamno pivo (sadržaj ekstrakta u osnovnoj sladovini 12,1-14%)
	6	Tamno pivo (sadržaj ekstrakta u osnovnoj sladovini preko 14%)
2	1	Svetlo lako pivo (sadržaj ekstrakta u osnovnoj sladovini ispod 10 %)
	2	Tamno lako pivo (sadržaj ekstrakta u osnovnoj sladovini ispod 10 %)
3	1	Svetlo bezalkoholno pivo (sadržaj alkohola max. 0,5%)
	2	Tamno bezalkoholno pivo (sadržaj alkohola max. 0,5%)
4	1	Svetlo dijetalno pivo (ugljeni hidrati max. 0,75g/100g i sadržaj alkohola max. 4,0%)
	2	Tamno dijetalno pivo (ugljenih hidrati max. 0,75g/100g i sadržaj alkohola max. 4,0%)
5	1	Svetlo pšenično pivo, bistro ili sadržaj pivskog kvasca - min. 50% pšeničnog slada
	2	Tamno pšenično pivo, bistro ili sadržaj pivskog kvasca - min. 50% pšeničnog slada
6	Proizvodi slični pivu	
	1	Sladni napici tipa "Euromalc"
	2	Mešavine piva sa drugim napicima i aromatozovana piva (shandy, radler i dr.)
	3	Ostali pivu slični proizvodi

Član 4.

U svemu što ovim Pravilnikom nije izričito regulisano, primenjuju se odredbe Osnovnog Pravilnika o ocenjivanju kvaliteta proizvoda i usluga Novosadskog sajma.

Uslovi za sticanje prava na ocenjivanje kvaliteta piva

Član 5.

Pravo na ocenjivanje kvaliteta piva imaju svi izlagači i neizlagači na Međunarodnom poljoprivrednom sajmu.

Član 6.

Na ocenjivanju kvaliteta mogu da učestvuju proizvodi iz redovne proizvodnje, kao i novi proizvodi koji će biti plasirani na tržište.

Član 7.

Ocenjuje se pivo u različitim vrstama maloprodajnih pakovanja (staklenim bocama, limenkama svih veličina, PET bocama). **Ne ocenjuje se pivo pakovano u burad, ili u keg burad.**

Član 8.

Pravo na ocenjivanje kvaliteta piva se stiče prijavom proizvoda za ocenjivanje kvaliteta.

Prethodni postupak

Član 9.

Prijava treba da sadrži sledeće osnovne podatke: tačan naziv i adresu podnosioca prijave, naziv proizvoda, pečat i potpis odgovornog lica.

Član 10.

Rok za dostavu uzoraka određuje stručna služba Novosadskog sajma.

Član 11.

Po prijemu uzorci se razvrstavaju u grupe prema ovom Pravilniku. Uzorcima se dodeljuje četvorocifrena šifra u kojoj prva cifra predstavlja broj grupe, druga broj podgrupe, a poslednje dve – broj tog uzorka u podgrupi.

Po završenom šifriranju, Komisija deli uzorak na dva dela, i to :

- **Deo 1** (3 boce / limenke od 0,5 litara ili 3 boce / limenke od 0,33 litara) za laboratorijsku analizu i ocenu pokazatelja putem objektivnih merenja,
- **Deo 2** (3 boce / limenke od 0,5 litara ili 3 boce / limenke od 0,33 litara) za komisijsku senzornu ocenu,

Deo 1 uzorka se, nakon skidanja etiketa i drugih mera za očuvanje anonimnosti uzorka, šifrira i dostavlja nadležnoj laboratoriji, koja je dužna da rezultate obavljene analize dostavi Komisiji u roku od 4 dana od dana prijema uzorka.

Deo 2 uzorka se ostavlja na temperaturi od 5 do 8°C (u frižideru), gde ostaje sve do 24 sata pre komisijske senzorne ocene

Način ocenjivanja i obračun rezultata

Član 12.

Ocena kvaliteta piva se dobija kao ponderisana aritmetička sredina ocena pojedinih pokazatelja, saglasno narednoj tabeli:

R. br.	Pokazatelj (X_i)	Interval ocena	Mesto i način određivanja	Faktor težine f_i ($\sum f_i = 1$)
1	Boja	5 (potpuno odgovara tipu piva) 1 (ne odgovara tipu piva)	Ocena stručne komisije prilikom laboratorijske	0,05
2	Bistrina	5 (0 EBC) kristalno bistro sa sjajem 1 (3 EBC) mutno; 0 diskvalifikacija (>3 EBC)	Laboratorija; ocena stručne komisije laboratorije	0,05
3	Pena (a) visina (b) trajnost (c) kvalitet	5 (odlična) 1 (nema, slaba)	Laboratorija; (a) i (b) objektivno merenje; (c) ocena stručne komisije laboratorije	0,20
4	Miris	5 (čist, svež) 1 (jake greške) 0 diskvalifikacija	Komisija za ocenjivanje	0,29
5	Ukus (a) čistoća (b) punoća (c) recentnost (d)kvalitet gorčine	5 (čist, svež) 1 (jake greške); 0 – diskvalifikacija Ukupna ocena = prosta aritmetička sredina za (a)-(d)	Komisija za ocenjivanje	0,41

Ocena kao pokazatelj kvaliteta piva (Q), na osnovu ocena za pojedine pokazatelje (X_i), sa njihovim faktorima težine (f_i), saglasno prednoj tabeli se dobija kao:

$$Q = \sum_{i=1}^6 f_i \cdot X_i$$

gde su X_1 , X_2 i X_3 ocene za boju, bistrinu i penu piva dobijene u laboratoriji na način definisan u članu 12, a X_4 i X_5 prosečne ocene za miris, odn. ukus piva, koje su uzorku dodelili ocenjivači na način definisan u čl. 14 ovog Pravilnika.

Ukoliko se bistrina (X_2), miris (X_4), ili ukus (X_5) ocene sa 0, **dati uzorak piva se diskvalifikuje**, odn. ne ocenjuje se dalje.

Član 13.

Uzorci piva za komisijsko senzorno ocenjivanje mirisa i ukusa se pre same ocene temperiraju na konstantnu temperaturu, koja mora biti u intervalu od 12 do 15° C. Komisiju čine kompetentni stručnjaci koji imaju odgovarajuće kvalifikacije za obavljanje senzorne ocene piva.

Postupak ocenjivanja

Član 14.

Sekretar Komisije (ili tehničko lice Sajma) poslužuje uzorak u čašama (napunjenim do 1/3 zapremine), saopštava članovima Komisije šifru uzorka, i podatke bitne za degustaciju. Ocenjivanje pojedinačnih uzoraka traje od 10 do 15 minuta. U seriji se ocenjuje do 10 uzoraka, nakon čega sledi pauza od 15 do 30 minuta.

Ova pauza se daje i prilikom prelaska sa ocenjivanja jedne grupe proizvoda na drugu, kao i prilikom prelaska sa ocenjivanja svetlih, na ocenjivanje tamnih piva unutar svake od grupa.

Skala za obavljanje ocenjivanja mirisa i ukusa piva

Za ocenjivanje **mirisa piva** primenjuje se sledeća skala:

Ocena	Opis
5	Čist, svojstven za dati tip piva
4	Još uvek čist
3	Blage greške mirisa
2	Primetne greške mirisa
1	Jake greške mirisa, ali pivo još uvek upotrebljivo
0	Miris potpuno izmenjen, pivo nije za upotrebu (diskvalifikacija!)

Ukus piva se ocenjuje po komponentama:

a) čistoća ukusa; (b) punoća ukusa; (c) reskost; (d) kvalitet gorčine.

Ocena za ukus se dobija kao prosta aritmetička sredina svih navedenih pokazatelja.

Za ocenjivanje ukusa piva, primenjuje se sledeća pomoćna skala:

Ocena	(a) Čistoća ukusa	(b) Punoća ukusa	(c) Reskost	(d) Kvalitet gorčine
5	Čist, svojstven za dat tip piva	Tipična za datu vrstu piva	Prijatno resko	Vrlo fina
4	Još uvek čist	Tipična	Resko	Fina
3	Blage greške ukusa	Još uvek tipična	Manje resko	Malo zaostaje u ustima
2	Primetne greške ukusa	Nedovoljno tipična	Bljutavo	Zaostaje u ustima
1	Jake greške u ukusu, ali je pivo još upotrebljivo	Netipična	Vrlo bljutavo	Jako zaostaje u ustima
0	Ukus potpuno izmenjen, pivo nije za upotrebu (diskvalifikacija)			

Ocene koje ocenjivači dodeljuju za pojedinačne pokazatelje, daju se brojevima u intervalu od 0 do 5 bodova. Dozvoljeno je i ocenjivanje na 0,5 bodova, o čemu Komisija odlučuje pre početka ocenjivanja.

Redosled ocenjivanja

Član 15.

Uzorci se ocenjuju po redosledu definisanom grupama u članu 3. ovog Pravilnika. U svakom slučaju, najpre se ocenjuju svetla piva (po podgrupama prema rastućem sadržaju ekstrakta u osnovnoj sladovini), a zatim tamna piva, po istom principu. Unutar podgrupa ocenjivanje se obavlja po slučajnom redosledu, bez obzira na sadržaj ekstrakta u osnovnoj sladovini, sadržaj alkohola, ili bilo koji drugi pokazatelj.

Vrste priznanja

Član 16.

Na osnovu ocena, izračunatih saglasno odredbama čl. 12 ovog Pravilnika, i zaokruženih na prvu decimalu, Komisija predlaže Novosadskom sajmu dodelu pojedinačnih priznanja – medalja, prema ovim kriterijumima:

O c e n a	N a g r a d a
4,51 - 5,00	Velika zlatna medalja
4,01 - 4,50	Zlatna medalja
3,51 - 4,00	Srebrna medalja
3,00 - 3,50	Bronzana medalja

ŠAMPION KVALITETA GRUPE PROIZVODA može se proglasiti 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 postupka proglašenja Šampiona kvaliteta grupe proizvoda terete učesnike ocenjivanja kvaliteta.

Proizvod koji je Šampion kvaliteta donosi proizvođaču u ukupan zbir 2,00, umesto 1,30 bodova.

Kao kriterijumi za utvrđivanje predloga za dodeljivanje vrhunskih priznanja koriste se:

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

(1) Faktor važnosti osvojenih medalja (pogledati i drugi stav ovog člana)

- 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 priznanja, Komisija predlaže Novosadskom sajmu i dodelu vrhunskih priznanja.

Vrhunska priznanja:

VELIKI ŠAMPIONIJSKI PEHAR NOVOSADSKOG SAJMA
SREBRNI ŠAMPIONIJSKI PEHAR NOVOSADSKOG SAJMA
PEHAR NOVOSADSKOG SAJMA
POVELJA NOVOSADSKOG SAJMA ZA KVALITET
PLAKETA NOVOSADSKOG SAJMA ZA KVALITET

Komisija može da predloži organizatoru ocenjivanja i dodelu sledećih priznanja (npr. za visok kvalitet novih proizvoda, za inovacije u proizvodnji, za uspešan prvi nastup, i slično):

DIPLOME SA POSEBNIM PRIZNANJEM
DIPLOME ZA USPEŠAN NASTUP

Završne odredbe

Član 17.

Svi materijali vezani za ocenjivanje (zapisnici, ocenjivački listići,...) čuvaju se do sledećeg ocenjivanja kvaliteta u istoj robnoj grupi.

Član 18.

Kada uprava Novosadskog sajma usvoji predloge Komisije za dodelu pojedinačnih i vrhunskih priznanja, učesnici ocenjivanja kvaliteta obaveštavaju se o rezultatima.

Član 19.

Ovaj Pravilnik stupa na snagu danom donošenja.

Novosadski sajam AD,
Januar, 2016. godine

Generalni direktor
Mr Slobodan Cvetković