

Pravilnik o ocenjivanju kvaliteta jestivih ulja i srodnih proizvoda

Opšte odredbe

Član 1.

Prema odredbama ovog Pravilnika obavlja se ocenjivanje kvaliteta jestivih biljnih ulja i masti, margarina i drugih masnih namaza, majoneza i srodnih proizvoda na Međunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu.

Član 2.

Ovim Pravilnikom se regulišu:

- uslovi za učešće na ocenjivanje kvaliteta proizvoda
- prethodni postupak
- način ocenjivanja i vrednovanje rezultata ocenjivanja
- vrsta priznanja

Član 3.

U smislu ovog Pravilnika proizvodi koji se ocenjuju i nagrađuju se razvrstavaju u sledeće grupe:

1. jestiva rafinisana ulja sa ili bez naznake sirovine od kojih su proizvedena
2. jestiva nerafinisana ulja (sem maslinovog) sa ili bez naznake sirovine od kojih su proizvedena
3. jestive rafinisane biljne masti
4. biljni mrs
5. margarin i ostali masni namazi
6. majonez i srodni proizvodi (prelivi, sosovi, salate i sl.)
7. masni aditivi za pekarsku industriju.

Član 4.

Ocenjivanje kvaliteta proizvoda u smislu ovog Pravilnika se obavlja na bazi senzornih, hemijskih, fizičkih i određenih reoloških pokazatelja kvaliteta.

Član 5.

Na sva ostala pitanja, što ovim Pravilnikom nije izričito regulisano, primenjuju se odredbe *Osnovnog Pravilnika o ocenjivanju kvalitetu proizvoda i usluga Novosadskog sajma.*

Uslovi za učešće na ocenjivanju kvaliteta proizvoda

Član 6.

Svi proizvodi iz člana 3. ovog Pravilnika, u pogledu sastava, kvaliteta i ambalaže moraju odgovarati važećim propisima o stavljanju u promet, u suprotnom se prilaže proizvođačka specifikacija.

Član 7.

Pravo učešća na ocenjivanju kvaliteta proizvoda imaju svi izlagači i neizlagači Međunarodnog poljoprivrednog sajma.

Član 8.

Izlagači iz člana 7. ovog Pravilnika mogu učestvovati u ocenjivanju kvaliteta proizvoda sa proizvodima iz redovne proizvodnje i sa novim proizvodima koje žele da lansiraju na tržište. Ukoliko se radi o novom proizvodu, to mora biti izričito navedeno u prijavi.

Član 9.

Proizvodi se dostavljaju na ocenjivanje kvaliteta u uobičajenim oblicima pakovanja. Uzorci u rinfuzi ili pakovani u neto količini iznad 30 kg se ne ocenjuju.

Član 10.

Pravo na ocenjivanje kvaliteta proizvoda stiče se:

- prijavljivanjem proizvoda za ocenjivanje kvaliteta
- dostavom odgovarajuće količine uzoraka, i to:

Jestiva ulja

- o 5 originalnih pakovanja jestivih rafiniranih ili nerafiniranih ulja, ukoliko se proizvod stavlja u promet u individualnom pakovanju do 1 lit.
- o 2 originalna pakovanja jestivih rafiniranih ulja, ukoliko se proizvod stavlja u promet u individualnom pakovanju do 5 lit.
- o 1 originalno pakovanje jestivih rafiniranih ulja, ukoliko se proizvod stavlja u promet u individualnom pakovanju od 10 do 25 lit.

Jestive rafinirane biljne masti i biljni mrs

- o 4 originalna pakovanja jestivih biljnih masti i mrsa, ukoliko se proizvod stavlja u promet u individualnom pakovanju do 1 kg.
- o 2 originalna pakovanja jestivih biljnih masti i mrsa, ukoliko se proizvod stavlja u promet u individualnom pakovanju od 2 do 5 kg.

- o 1 originalno pakovanje jestivih biljnih masti, ukoliko se proizvod stavlja u promet u individualnom pakovanju od 20 do 25 kg.

Margarin i ostali masni namazi

- o 6 originalnih pakovanja margarina i srodnih proizvoda, ukoliko se proizvod stavlja u promet u individualnom pakovanju do 0,5 kg.
- o 2 originalna pakovanja margarina i srodnih proizvoda, ukoliko se proizvod stavlja u promet u individualnom pakovanju od 1 do 5 kg.
- o 1 originalno pakovanje margarina i srodnih proizvoda, ukoliko se proizvod stavlja u promet u individualnom pakovanju od 10 do 25 kg.

Majonez i srodni proizvodi

- o 6 originalnih pakovanja majoneza i ostalih proizvoda, ukoliko se proizvod stavlja u promet u individualnom pakovanju do 0,5 kg.
- o 2 originalna pakovanja majoneza i ostalih proizvoda, ukoliko se proizvod stavlja u promet u individualnom pakovanju od 1 do 5 kg.

Uzorke odabira i dostavlja proizvođač, odnosno, učesnik ocenjivanja kvaliteta. Uzorci za ocenjivanje kvaliteta dostavljaju se na Novosadski sajam u roku koji je definisan prijavom.

Prethodni postupak

Član 11.

Učesnici na ocenjivanju kvaliteta proizvoda dužni su da podnesu *Prijavu za ocenjivanje kvaliteta*. Prijava treba da sadrži sledeće podatke:

- tačan naziv i adresu podnosioca prijave
- naziv proizvoda, naziv i adresu proizvođača
- grupu proizvoda u kojoj se vrši ocenjivanje, saglasno čl. 3 ovog Pravilnika
- datum podnošenja prijave, pečat firme i potpis odgovornog lica za prijavu.

Član 12.

Po prijemu prijava, Komisija za ocenjivanje kvaliteta u užem sastavu (predsednik i sekretar), kao i nadležna služba Novosadskog sajma, (ovlašćena osoba za ovu grupu proizvoda) razmatra prijave, utvrđuje da li ispunjavaju uslove definisane čl. 11 i

obaveštava izlagače o svojim zaključcima, dopisom u kome navodi i rokove za dostavu uzoraka. Uzorci koji pristignu po isteku roka dostave se ne ocenjuju.

Član 13.

Po prijemu uzoraka, Komisija iz čl. 12 pregleda prispele uzorke, razvrstava ih u grupe saglasno čl. 3 ovog Pravilnika i šifrira i o tome sastavlja zapisnik.

Po završenom šifriranju, Komisija deli uzorke na četiri dela, i to:

- deo 1 za **laboratorijsku analizu** i ocenu kvaliteta putem objektivnih merenja
- deo 2 za komisijsku **senzornu ocenu** kvaliteta
- deo 3 za komisijsku **ocenu pakovanja** (za proizvode koji se stavljaju u promet u originalnom individualnom pakovanju do 1 lit. ili 1 kg)
- deo 4 za **superanalizu** (u slučaju spora)

Deo 1 uzoraka se čuva u hladnjaku na temperaturi 5-8 °C, sve do završetka svih fizičko-hemijskih ispitivanja. Fizičko-hemijska ispitivanja se obavljaju neposredno nakon šifriranja uzoraka. Nadležna laboratorija je dužna da kompletan izveštaj o rezultatima analiza kvaliteta uzoraka pripremi do ispitivanja senzornog kvaliteta.

Deo 2 i deo 3 uzoraka se čuva u hladnjaku na temperaturi 5-8 °C sve do početka rada Komisije za ocenjivanje kvaliteta proizvoda.

Deo 4 uzoraka se čuva u hladnjaku na temperaturi 5-8 °C do 30 dana nakon završetka Sajma.

Način ocenjivanja i obračun rezultata ocenjivanja kvaliteta

Član 14/1.

Kriterijumi ocenjivanja hemijskog kvaliteta jestivih ulja

Pokazatelj	Jestiva ulja	
	rafinisana	nerafinisana
	I n t e r v a l	
1. Sadržaj vlage i isp. (%)	≤ 0.02 do 0.2	≤ 0.05 do 0.2
Broj bodova	6 – 0	6 – 0
2. Kiselinski broj (mgKOH/g)	≤ 0.2 do 0.6	≤ 1 do 4
Broj bodova	10 – 0	10 – 0
3. Peroksidni broj (mmol/kg)	≤ 0.10 do 2.50	≤ 0.5 do 5
Broj bodova	10 – 0	10 – 0
4. Anisidinski broj (100 A ^{1%} _{350nm})	≤ 10 do 15	-
Broj bodova	5 – 0	-
5. Održivost – određena Oven testom pri temp. od 63 ± 2 °C Pbr (mmol/kg) nakon 96 ^h	≤ 15 do 30	≤ 19 do 30

Broj bodova	10 – 0	10 – 0
6. Sadržaj ukupnih tokoferola, izražen kao α -tokoferol – vitamin E (mg/kg)	<u>suncokretovo ulje</u> do ukupnog sadržaja od 1000 mg/kg za svakih 100 mg/kg tokoferola dodeljuje se 1 bod. <u>ulje kukuruznih klica</u> za svakih 100 mg/kg tokoferola dodeljuje se 0.6 bodova <u>ulje soje</u> za svakih 100 mg/kg tokoferola dodeljuje se 0.5 bodova - za ostale vrste ulja kriterijumi se određuju komisijski pre ocenjivanja	
7. Bistrina ulja		
Ulje se nakon Cold testa drži 24 ^h pri temperaturi od 8 °C i posmatra se vizuelno	ukoliko ulje pri uslovima testa ostaje	-
Broj bodova	bistro 2	zamuti se 0 -

Član 14/2.

Kriterijumi ocenjivanja fizičko-hemijskog kvaliteta margarina

Pokazatelj	M a r g a r i n		
	Soft	Stoni	Industrijski
I n t e r v a l			
1. Sadržaj vlage i isp.(%) Broj bodova	12 do 19 6 – 0	12 do 19 6 – 0	12 do 19 6 – 0
2. Kiselinski broj (mgKOH/g) Broj bodova	<i>mlečni</i> $\leq 0.7 - 3$ <i>bez mleka</i> $\leq 0.2 - 3$ 10 – 0	$\leq 0.2 - 3$ 10 – 0	$\leq 0.2 - 3$ 10 – 0
3. Peroksidni broj (mmol/kg) Broj bodova	$\leq 0.1 - 2.5$ 10 – 0	$\leq 0.1 - 2.5$ 10 – 0	$\leq 0.1 - 2.5$ 10 – 0
4. Konzistencija Broj bodova	za sve vrste margarina		
	homogena 8	nehomogena 0	

Kod svih margarina određuje se i sadržaj soli. Vrednosti sadržaja soli se ne boduju.

Član 14/3.

Kriterijumi ocenjivanja fizičko-hemijskog kvaliteta biljnih masti i mrsa

Pokazatelj	B i l j n e m a s t i	Biljni mrs
1. Sadržaj vlage i isp.(%) Broj bodova	≤ 0.02 do 0.2 6 – 0	≤ 0.1 do 1.5 6 – 0
2. Kiselinski broj (mgKOH/g) Broj bodova	≤ 0.2 – 0.6 10 – 0	≤ 0.2 – 1 10 – 0
3. Peroksidni broj (mmol/kg) Broj bodova	≤ 0.1 – 2.5 10 – 0	≤ 0.1 – 2.5 10 – 0
4. Konzistencija	za sve uzorke *	
Broj bodova	homogena 8	nehomogena 0

* konzistencija mrsa se ocenjuje vizuelno (raslojavanje, izdvajanje ulja i sl.)

Član 14/4

Kriterijumi ocenjivanja fizičko-hemijskog kvaliteta majoneza i srodnih proizvoda

Pokazatelj	Majonez	Salatni majonez	Niskokalorični majonez
I n t e r v a l			
1. Peroksidni broj* (mmol/kg) Broj bodova	≤ 0.5 – 5 10 – 0	≤ 0.3 – 3.5 10 – 0	≤ 0.2 – 2.5 10 – 0
2. Stabilnost emulzije** (% izdvojenog ulja) Broj bodova	≤ 1 – 10 10 – 0	≤ 1 – 5 10 – 0	≤ 1 – 5 10 – 0

* određen u proizvodu tel quel

** određena metodom centrifugiranja

Član 14/5.

Kriterijumi ocenjivanja kvaliteta masnih aditiva

Kriterijumi ocene kvaliteta masnih aditiva su rezultati analiza: farinograma, ekstenzograma, amilograma, maturograma i probno pečenje.

Elementi za ocenu kvaliteta su: moć upijanja vode, obradivost testa, tolerancija fermentacije, zapremina hleba, kvalitet sredine hleba i svežina hleba.

Ocenjivanje: ocena 3 – najbolja, ocena 0 – loša.

Senzorno ispitivanje i ocenjivanje

Član 15.

Komisiju za ocenu kvaliteta proizvoda imenuje Novosadski sajam. Komisija čine: predsednik, članovi i sekretar. U Komisiju se imenuju kompetentni stručnjaci koji poseduju odgovarajuće kvalifikacije i iskustvo za obavljanje senzornih ispitivanja proizvoda. Sekretar Komisije obavlja pripremu uzoraka i obradu rezultata.

Prostorija i pribor za ocenjivanje. Senzorno ispitivanje se obavlja u prostoriji koja je dobro osvetljena, ali bez direktnog uticaja sunčevih zraka, konstantne sobne temperature 20-22 °C, provetrena i bez ikakvih stranih mirisa. Ocenjivači se razmeštaju za stolove sa belim stolnjacima na kojima se nalaze formulari za senzorno ispitivanje, ocenjivački listovi i potreban pribor. Za senzorno ispitivanje ulja se koriste staklene laboratorijske čašice od 50 ml, koje moraju biti potpuno čiste i suve. Za ispitivanje biljnih masti, margarina, majoneza i srodnih proizvoda se koriste tanjirići. Uz to svaki ispitivač treba da ima kašičicu, nož, papirni peškir i sud (kofu) sa piljevinom.

Priprema uzoraka. Uzorci ulja kojima se ocenjuje ukus i miris se zagrevaju na temperaturu do 35-40 °C u šifriranim čašicama. Uzorci margarina, biljnih masti i mrsa u količini od oko 50 g se serviraju na šifriranim tanjirićima, nakon 20 min. temperiranja pri sobnoj temperaturi. Uzorci majoneza, sosova, preliva i srodnih proizvoda se serviraju, takođe, na šifriranim tanjirićima direktno iz hladnjaka.

Član 16.

Postupak senzornog ispitivanja. Sekretar Komisije donosi pripremljene uzorke, najviše pet u jednoj grupi, i servira ih ocenjivačima. Ispitivanje pojedinačnih uzoraka traje 5-10 min. Rezultati ispitivanja se daju zaokruživanjem ponderisanih bodova za svaki pokazatelj senzornog kvaliteta (izgled, boja, miris i ukus) na odgovarajućem formularu. Uzastopno se ocenjuje do 10 uzoraka, nakon čega sledi pauza od 30 min. Za neutralizaciju ukusa između ispitivanja pojedinačnih uzoraka, ocenjivačima se stavlja na raspolaganje bokal sa mlakom vodom i čaše, komadići hleba ili peciva i sira.

Postupak ocenjivanja kvaliteta. Po završenom senzornom ispitivanju, na ocenjivački list se, pod rukovodstvom predsednika Komisije, upisuju bodovi za svaki ispitani parametar fizičko-hemijskog kvaliteta. Nakon toga se izračuna ukupan broj dodeljenih bodova za senzorni i fizičko-hemijski kvalitet uzorka.

Ocenjivanje pakovanja uzoraka

Član 17.

Za ocenjivanje pakovanja uzoraka u ovom slučaju se razmatraju samo sledeći pokazatelji:

- deklaracija na etiketi ili ambalaži u odnosu na edukaciju – informisanost potrošača i
- funkcionalnost

Postupak ocenjivanja pakovanja. Ocenjivanje pakovanja se obavlja po završenom senzornom ispitivanju. U tom cilju uzorci u originalnom pakovanju sa označenim šiframa se postavljaju na sto. Ocenjivači, sagledaju kvalitet pakovanja, saglasno stavu 1 ovog člana, i zapisuje se ocena (od 3 – odlično, do 0 – neprihvatljivo za dati proizvod) na ocenjivački formular. Pri ovom ocenjivanju ocenjivači se međusobno dogovaraju.

Obračun rezultata ocenjivanja

Član 18.

Po završenom ocenjivanju svih uzoraka, izračuna se ukupan broj osvojenih bodova na ocenjivačkom formularu za svaki uzorak pojedinačno. Nakon obračuna bodova, predsednik Komisije identifikuje šifre i sačinjava pregled u koji se unose: šifre, nazivi proizvodnih organizacija, puni nazivi uzorka prema deklaraciji, kao i ukupan broj osvojenih bodova za svaki uzorak.

Vrste priznanja

Član 19.

Na osnovu ukupnog broja osvojenih bodova za kvalitet dodeljuju se pojedinačne nagrade medalje: Velika zlatna, Zlatna, Srebrna i Bronzana. Medalje se dodeljuju na osnovu osvojenih bodova i prema grupama proizvoda.

Medalje

Jestiva ulja

Vrsta uzorka	Ukupno bodova	Medalja
Jestiva rafinisana ulja - pakovanje do 5 lit.	68 – 76	Zlatna
	60 – 67.9	Srebrna
	52 – 59.9	Bronzana
	≤ 51.9	bez medalje
Jestiva rafinisana ulja - pakovanje preko 5 lit.	65 – 73	Zlatna
	57 – 64.9	Srebrna
	49 – 56.9	Bronzana
	≤ 49.9	bez medalje

Jestiva nerafinisana ulja - pakovanje do 5 lit.	61 – 69 53 – 60.9 45 – 52.9 ≤ 44.9	Zlatna Srebrna Bronzana bez medalje
--	---	--

Margarin i ostali masni namazi

Vrsta uzorka	Ukupno bodova	Medalja
Pakovanje do 500 g	69 – 77	Zlatna
	61 – 68.9	Srebrna
	53 – 60.9	Bronzana
	≤ 52.9	bez medalje
Pakovanje preko 500 g	66 – 74	Zlatna
	58 – 65.9	Srebrna
	50 – 57.9	Bronzana
	≤ 49.9	bez medalje

Biljne masti i mrs

Vrsta uzorka	Ukupno bodova	Medalja
Svi uzorci, bez obzira na pakovanje	66 – 74	Zlatna
	58 – 65.9	Srebrna
	50 – 57.9	Bronzana
	≤ 49.9	bez medalje

Majonez i srodni proizvodi

Vrsta uzorka	Ukupno bodova	Medalja
Pakovanje do 500 g	57 – 63	Zlatna
	51 – 56.9	Srebrna
	45 – 50.9	Bronzana
	≤ 44.9	bez medalje
Pakovanje preko 500 g	54 – 60	Zlatna
	48 – 53.9	Srebrna
	42 – 47.9	Bronzana
	≤ 41.9	bez medalje

Masni aditivi za pekarsku industriju

Vrsta uzorka	Ukupno bodova	Medalja
Svi uzorci, bez obzira na pakovanje	16 – 18	Zlatna
	13 – 15	Srebrna
	10 – 12	Bronzana
	≤ 9	bez medalje

Velika zlatna medalja se dodeljuje proizvodima koji su ocenjeni sa maksimalnim brojem bodova.

ŠAMPION KVALITETA GRUPE PROIZVODA: može se proglasiti za sve grupe 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 u grupi proizvoda terete učesnike ocenjivanja kvaliteta.

Član 20.

Pored pojedinačnih priznanja, medalja Novosadskog sajma za kvalitet, Komisija predlaže Novosadskom sajmu i dodelu vrhunskih priznanja – pehara Novosadskog sajma za kvalitet. Vrhunska priznanja su:

Veliki šampionski pehar Novosadskog sajma

Srebrni šampionski pehar Novosadskog sajma

Pehar Novosadskog sajma

Povelja Novosadskog sajma za kvalitet

Plaketa Novosadskog sajma za kvalitet

Kao kriterijumi za dodelu vrhunskih priznanja koriste se: broj i vrsta osvojenih medalja, pri čemu se za veliku zlatnu medalju obračunava 1,3 boda, zlatnu medalju 1 bod, srebrnu medalju 0,75 bodova i bronzanu medalju 0,5 bodova.

Pored pojedinačnih i vrhunskih priznanja Komisija može predložiti i dodelu posebnih priznanja: **Diplome s posebnim priznanjem i diplome za uspešan nastup**

Završne odredbe

Član 21.

Za ostale proizvode koji pripadaju ovoj robnoj grupi, a nisu obuhvaćeni Pravilnikom, parametri kvaliteta i kriterijumi ocenjivanja se određuju komisijski, pre početka ocenjivanja.

Član 22.

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

Član 23.

Rezultati ocenjivanja kvaliteta u pravilu se objavljuju na web-sajtu Novosadskog sajma.

Član 24.

Ovaj Pravilnik stupa na snagu danom donošenja.

Novi Sad 12.02. 2016.

Generalni direktor
Mr Slobodan Cvetković