

NOVOSADSKI SAJAM AD

PRAVILNIK O OCENJIVANJU KVALITETA PROIZVODA OD VOĆA I POVRĆA

OPŠTE ODREDBE

član 1.

Po odredbama ovog Pravilnika ocenjuje se kvalitet i nagrađuju proizvodi industrije za preradu voća i povrća na Novosadskom Sajmu. Na ocenjivanje kvaliteta proizvoda primenjuju se i odredbe Osnovnog pravilnika o ocenjivanju proizvoda i usluga Novosadskog Sajma.

član 2.

Ovim Pravilnikom se regulišu:

- uslovi za sticanje prava na učešće u ocenjivanju kvaliteta
- prethodni postupak
- rad ocenjivačke komisije
- način ocenjivanja
- broj i vrste nagrada.

USLOVI ZA STICANJE PRAVA NA OCENJIVANJE PROIZVODA

član 3.

Pravo učestvovanja u ocenjivanju kvaliteta imaju sva preduzeća koja se bave proizvodnjom, prometom i prodajom prera evina od voća i povrća, poslovna udruženja i naučne ustanove koje proizvode prera evine od voća i povrća, odnosno rade naučna istraživanja u toj oblasti.

član 4.

Organizacije iz prethodnog člana, izuzimajući naučne ustanove, mogu da učestvuju u ocenjivanju isključivo onih proizvoda koji se nalaze u njihovoj redovnoj ili probnoj proizvodnji.

Član 5.

Proizvodi od voća razvrstani su u sledeće grupe:

1. zamrznuto voće
2. zamrznuta kaša od voća
3. pasterizovano voće
4. pasterizovana kaša od voća
5. kompot
6. slatko
7. džem
8. marmelada
9. pekmez
10. voćni žele
11. voćni sir
12. kandirano voće
13. sušeno voće
14. voćni sok u prahu
15. mešani proizvodi od voća i povrća
16. niskokalorični proizvodi od voća
17. ostali proizvodi od voća.

Proizvodi od povrća razvrstani su u sledeće grupe:

1. zamrznuto povrće
2. sterilisano povrće
3. pasterizovano povrće
4. marinirano povrće
5. biološki konzervirano povrće
6. sok od povrća
7. koncentrisani sok od povrća
8. sušeno povrće
9. umak od povrća
10. ostali proizvodi od povrća
11. proizvodi od pečuraka
 - pasterizovane i sterilisane pečurke
 - zamrznute pečurke
 - marinirane pečurke
 - sušene pečurke
 - mlevene pečurke
 - koncentrat od pečuraka.

član 6.

Proizvodi iz čl. 5. treba da ispunjavaju norme u pogledu sastava, predviđene pravilnicima o kvalitetu koji su na snazi. O načinu obavljanja i obimu hemijskih, fizičkih i bakterioloških analiza odlučuje Novosadski sajam (u daljem tekstu: organizator) kao organizator ocenjivanja.

PRETHODNI POSTUPAK

član 7.

Prijavljivanje učesnika za ocenjivanje kvaliteta proizvoda obavlja se na obrascima za prijavljivanje Novosadskog sajma.

član 8.

Učesnik ocenjivanja unosi u prijavu sledeće podatke:

- tačan naziv i adresu proizvođača - izlagača
- naziv proizvoda koji se ocenjuje
- ime i prezime osobe za kontakt, s brojevima telefona i telefaksa
- potpis i pečat.

član 9.

Svi uzorci moraju biti dostavljeni u originalnom pakovanju, u kom se puštaju u promet. Proizvod mora biti uredno etiketiran sa svim obaveznim deklaracijama.

član 10.

Organizator ocenjivanja je dužan da primljene uzorke čuva na odgovarajućoj temperaturi i pod odgovarajućim uslovima dok se ne završi senzorno ocenjivanje.

član 11.

Uzorci moraju biti upakovani tako da u toku transporta ne dođe do oštećenja. U protivnom, uzorci se ocenjuju u stanju u kom su i dostavljeni.

RAD KOMISIJE

član 12.

Ocenjivanje kvaliteta proizvoda obavlja stručna Komisija koju bira Novosadski sajam. Komisija ocenjuje kvalitet proizvoda prema pravilnicima iz člana 1.

član 13.

Sekretar Komisije pregleda spoljni izgled i ambalažu, otklanja vidljive oznake proizvođača, to jest etikete i uzorke označava šiframa, tako da članovi komisije prilikom ocenjivanja kvaliteta nemaju uvid o kom se proizvođaču radi.

OCENJIVANJE

član 14.

Ocenjivanje se obavlja na bazi senzornih karakteristika uzoraka. Da bi uzorak bio ocenjen senzorno, treba da zadovolji domaće propise o hemijskom sastavu.

član 15.

Na ocenjivanju sekretar Komisije obavlja sledeće tehničke poslove:

- organizuje rad prilikom ocenjivanja uzoraka
- vodi zapisnik o ocenjivanju
- obezbeđuje anonimnost uzoraka
- najavljuje koji se uzorak ocenjuje
- statistički obrađuje rezultate ocenjivanja...

član 16.

Proizvodi se ocenjuju u stanju u kojem se prikazu Komisiji. Uzorci se otvaraju pred Komisijom.

član 17.

Ocenjivanje je pojedinačno i obavlja se bodovanjem senzornih osobina uzoraka. Maksimalan broj bodova kod svih uzoraka može da iznosi 20. Pri ocenjivanju pojedinih osobina može se ocenjivati i na desetine boda.

Član 18.

Kvalitet se utvrđuje zbirom bodova koji se daju za svojstva uzorka.

K O M P O T I

ukus	6
boja	4
miris	5
opšte stanje proizvoda i izgled	5
Ukupno.....	20 bodova

SLATKO, DŽEM, MARMELADA, PEKMEZ, VOĆNI ŽELE, VOĆNI SIR

- ukus.....	6
- boja	5
- miris.....	4
- opšte stanje proizvoda i izgled	5
Ukupno.....	20 bodova

KANDIRANO VOĆE, SUŠENO VOĆE, VOĆNI SOK U PRAHU

- ukus.....	5
- boja	6
- miris.....	4
- opšte stanje proizvoda i izgled	5
Ukupno.....	20 bodova

ZAMRZNUTO VOĆE, PASTERIZOVANO VOĆE

- ukus.....	4
- boja	5
- miris.....	4
- opšte stanje proizvoda i izgled	7
Ukupno.....	20 bodova

PASTERIZOVANA KAŠA, ZAMRZNUTA KAŠA

- ukus.....	4
- boja.....	5
- miris.....	5
-opšte stanje proizvoda i izgled	6

Ukupno..... 20 bodova

**MEŠANI PROIZVODI OD VOĆA I POVRĆA, NISKOKALORIČNI
PROIZVODI**

OD VOĆA, OSTALI PROIZVODI OD VOĆA

- ukus.....	6
- boja	4
- miris.....	4
- opšte stanje proizvoda i izgled	6

Ukupno..... 20 bodova

ZAMRZNUTO POVRĆE I PEČURKE

- ukus.....	4
- boja.....	5
- miris.....	4
- opšte stanje proizvoda i izgled	7

Ukupno..... 20 bodova

**STERILISANO POVRĆE I PEČURKE, PASTERIZOVANO POVRĆE I
PEČURKE**

- ukus.....	6
- boja.....	4
- miris.....	4
- opšte stanje proizvoda i izgled	6

Ukupno..... 20 bodova

MARINIRANO POVRĆE I PEČURKE, BIOFERMENTISANO POVRĆE

ukus	6
boja	4
miris	4
opšte stanje proizvoda i izgled.....	6

Ukupno20 bodova

SOK OD POVRĆA, KONCENTRISANI SOK OD POVRĆA, SIRĆE

- ukus.....	6
- boja	5
- miris.....	4
- opšte stanje proizvoda i izgled.....	5

Ukupno20 bodova

SUŠENO POVRĆE I PEČURKE

- ukus.....	4
- boja	6
- miris.....	4
- opšte stanje proizvoda i izgled.....	6

Ukupno20 bodova

UMAK OD POVRĆA, KEČAP, AJVAR

- ukus.....	6
- boja	5
- miris.....	4
- opšte stanje proizvoda i izgled.....	5

Ukupno20 bodova

OSTALI PROIZVODI OD POVRĆA

- ukus.....	5
- boja	5
- miris.....	5
- opšte stanje proizvoda i izgled.....	5
Ukupno	20 bodova

član 19.

Na osnovu prosečne vrednosti zbira bodova koje daju članovi Komisije utvrđuje se konačan zbir bodova za pojedini uzorak i taj zbir predstavlja osnovu za dodeljivanje nagrade. Uzorci koji nisu obuhvaćeni ovim tabelama ocenjuju se isto kao proizvodi sa kojima imaju najviše zajedničkih osobina.

NAGRADE

član 20.

Pošto je ocenila kvalitet proizvoda, Komisija organizatoru ocenjivanja predlaže dodelu nagrada:

BRONZANA MEDALJA - za proizvode ocenjene sa 16,25 do 17,49 bodova

SREBRNA MEDALJA - za proizvode ocenjene sa 17,50 do 18,74 bodova

ZLATNA MEDALJA - za proizvode ocenjene sa 18,75 do 19,99 bodova

VELIKA ZLATNA MEDALJA - za proizvode ocenjene sa 20,00 bodova

ŠAMPION KVALITETA GRUPE PROIZVODA - proglašava se za grupe proizvoda iz člana 5. ovog Pravilnika. Za ovo zvanje konkurišu svi proizvodi kojima je dodeljena Velika zlatna medalja. Komisija ponovi senzornu ocenu i zadržava pravo da uzorke koji se kandiduju za ovo priznanje podvrgne dopunskim fizičko-hemijskim analizama. Troškovi celokupnog postupka proglašenja Šampiona kvaliteta u grupe proizvoda terete učesnike ocenjivanja kvaliteta. U zavisnosti od kvaliteta proizvoda, Šampion kvaliteta ne mora biti dodeljen za sve grupe proizvoda.

član 21.

Pored nagrada iz prethodnog člana, Komisija predlaže organizatoru ocenjivanja dodelu sledećih *vrhunskih priznanja*:

VELIKOG ŠAMPIONSKOG PEHARA

SREBRNOG ŠAMPIONSKOG PEHARA

PEHARA NOVOSADSKOG SAJMA

POVELJE NOVOSADSKOG SAJMA

PLAKETE NOVOSADSKOG SAJMA

Merila za dodeljivanje vrhunskih priznanja su broj osvojenih medalja:

- Velika zlatna medalja (za svaki proizvod 1,3 poena)
- Zlatna medalja (za svaki proizvod 1 poen)
- Srebrna medalja (za svaki proizvod 0,75 poena)
- Bronzana medalja (za svaki proizvod 0,5 poena). Nenagrađeni proizvod ne dobija poene.

Pored pojedinačnih i vrhunskih priznanja, Komisija može da predloži organizatoru ocenjivanja dodelu sledećih *posebnih priznanja*:

Diplome s posebnim priznanjem

Diplome za uspešan nastup

Merila za dodelu posebnih priznanja su: rešenja koja doprinose očuvanju i unapređenju proizvodnje, inovacije, asortiman novih proizvoda, značajnija unapređenja tehnoloških procesa nastalih kao rezultat primene savremenih naučnih i/ili stručnih dostignuća, uspešno prvo učešće na sajamskom ocenjivanju kvaliteta, kao i za znatan napredak u kvalitetu.

ZAVRŠNE ODREDBE

član 22.

Originalan zapisnik i sav ostali ocenjivački materijal Komisija predaje na čuvanje organizatoru - Novosadskom sajmu AD; koji je u obavezi da do sledećeg ocenjivanja u istoj robnoj grupi svim zainteresovanim učesnicima tog ocenjivanja omogući uvid u pomenuti materijal.

član 23.

Ovaj Pravilnik stupa na snagu danom donošenja.

NOVOSADSKI SAJAM AD

Novi Sad, februar 2016.

Mr Slobodan Cvetković
generalni direktor