

PRAVILNIK O OCENJIVANJU KVALITETA KONZUMNIH JAJA

OPŠTE ODREDBE

Član 1.

Ovim Pravilnikom se određuju uslovi za učešće na ocenjivanju kvaliteta konzumnih jaja na Međunarodnom poljoprivrednom sajmu, kao i postupak prijavljivanja, norme kvaliteta, sastav i rad Komisije, način ocene kvaliteta i vrste priznanja.

Član 2.

Pravo učešća na ocenjivanju kvaliteta proizvoda imaju izlagači i neizlagači na Međunarodnom poljoprivrednom sajmu. Mogu se ocenjivati svi proizvodi standardnog kvaliteta, sve vrste inovacija, tehnologije, načina pakovanja i označavanja.

Član 3

Prilikom prijavljivanja za proizvode čiji kvalitet nije propisan važećim propisima, obavezno se dostavljaju proizvođačke specifikacije, odnosno podaci značajni za rad Komisije.

Član 4.

U slučajevima koji nisu definisani ovim Pravilnikom primenjuju se odredbe Osnovnog pravilnika o ocenjivanju kvaliteta proizvoda i usluga Novosadskog sajma.

Član 5

Ocenjuju se jaja u originalnom pakovanju (pakovanje od 10 komada), kao i jaja u otvorenom pakovanju, to jest pojedinačno pakovanje jaja na podloške u količini od 30 komada.

Član 6.

Komisija ocenjuje kvalitet jaja na osnovu fizičkih i senzornih metoda analiza. Fizičke analize obavlja ovlašćena ustanova, koji bira Novosadski sajam.

POSTUPAK PRIJAVLJIVANJA

Član 7.

Proizvođač koji želi da učestvuje na ocenjivanju kvaliteta proizvoda dužan je da podnese Prijavu (prema kalendaru ocenjivanja kvaliteta).

Član 8.

Prijava se podnosi na popunjenom i overenom obrascu Novosadskog sajma i predstavlja ugovor između učesnika ocenjivanja kvaliteta i Novosadskog sajma. Prijava sadrži neophodne podatke o učesniku i proizvodu.

Član 9.

Učesnik ocenjivanja kvaliteta dužan je da dostavi proizvode na Novosadski sajam prema terminu koji je naznačen u rasporedu ocenjivanja kvaliteta.

Član 10.

Potrebne količine proizvoda za ocenjivanje kvaliteta navedene su u prijavi. Proizvodi se dostavljaju u originalnom pakovanju.

Član 11.

Po prijemu proizvoda sekretar Komisije pregleda prispele proizvode, šifrira uzorke u cilju očuvanja tajnosti podataka o učesniku ocenjivanja kvaliteta i deli uzorke na četiri dela:

- deo I – za laboratorijska ispitivanja
- deo II – za komisijsku senzornu ocenu kvaliteta;
- deo III – za komisijsku ocenu pakovanja (proizvodi koji se stavljaju u promet u originalnom individualnom pakovanju);
- deo IV – za superanalizu (u slučaju spora).

Laboratorijska ispitivanja (merenje konzumnog kvaliteta) obavljaju se neposredno nakon šifriranja uzoraka. Izabrana ustanova - laboratorija dužna je da kompletan izveštaj o rezultatima analiza pripremi do ispitivanja senzornog kvaliteta uzoraka. Od osobina inicijalnog kvaliteta jaja meriče se: masa jaja, boja, čistoća, deformacija sila loma i debljina ljuske, kvalitet USDA, boja žumanca, visina belanca i Hogove jedinice.

Deo I uzorka se čuva u hladnjaku na temperaturi 5-8° C.

Deo II i deo III uzorka se čuva u skladištu na temperaturi 15-17° C, ili u hladnjaku na temperaturi 5-8° C do početka rada Komisije, ne duže od sedam dana.

Deo IV se čuva u skladištu na temperaturi 10-12° C i relativnoj vlažnosti vazduha 75-80 %, ili u hladnjaku na temperaturi 5-8° C, do 30 dana nakon završetka sajamske priredbe.

NORME KVALITETA I RAD KOMISIJE

Član 12.

Kvalitet jaja određuje Komisija koju imenuje Novosadski sajam. Komisija ima predsednika, članove i sekretara. Sekretar priprema uzorke i obrađuje rezultate ocene kvaliteta.

Član 13.

Rad Komisije nije javan. Ocenjivanje kvaliteta obavlja se bez uvida u naziv proizvođača.

Član 14.

Sekretar Komisije vodi Zapisnik o radu Komisije i na kraju rada sačinjava Izveštaj u prisustvu svih članova Komisije i predstavnika Novosadskog sajma. Izveštaj i celokupan ocenjivački materijal čuvaju se do narednog ocenjivanja kvaliteta u istoj robnoj grupi.

Član 15.

Kvalitet jaja se ocenjuje na osnovu ispitivanja i utvrđivanja ispunjenosti zahteva za kvalitet, prema:

- važećim propisima o kvalitetu konzumnih jaja i proizvoda od konzumnih jaja
- prema proizvođačkoj specifikaciji.

Član 16.

KRITERIJUMI ZA OCENU KONZUMNOG KVALITETA JAJA

| Pokazatelj | Konzumno jaje |
|-------------------------------------|---------------|
| 1.Masa jajeta | klasa S, A, B |
| 2.Boja ljuske | poeni 1-5 |
| Broj bodova | 0-5 |
| 3.Čistoća ljuske | 1-5 |
| Broj bodova | 0-5 |
| 4.Indeks oblika | 65-80 |
| Broj bodova | 0-5 |
| 5.Deformacija ljuske, μm | $\leq 10-30$ |
| Broj bodova | 0-5 |
| 6.Specifična sila loma, kg | 2-6 |
| Broj bodova | 0-5 |
| 7.Kvalitet USDA | |
| AA, A, B, C | |
| Broj bodova | 1-5 |
| 8.Boja žumanca, Roche | $\leq 9-15$ |
| Broj bodova | 0-6 |
| 9.Visina belanca, 0,01 mm | $\leq 50-120$ |
| Broj bodova | 0-10 |
| 10.Hogove jedinice | $\leq 50-110$ |
| Broj bodova | 0-10 |
| 11.Debljina ljuske, 0,001 mm | $\leq 35-40$ |
| Broj bodova | 0-5 |

Član 17.

SENZORNO ISPITIVANJE I OCENA

Senzorno ocenjivanje konzumnih jaja obavlja se na kuvanim jajima i obuhvata ocenu mirisa i ukusa.

| Ocenjivanje mirisa | Broj bodova |
|--|-------------|
| • Karakterističan za proizvod | 2 |
| • Prisutni strani mirisi | 0 |
| Ocenjivanje ukusa | |
| • Prijatan ukus, karakterističan za jaje | 2 |
| • Prisutni ukusi koji nisu svojstveni jajetu | 0 |

POSTUPAK OCENJIVANJA KVALITETA

Član 18.

Po završenom senzornom ispitivanju, na ocenjivački list se upisuju bodovi za svaki ispitivani parametar konzumnog kvaliteta jaja. Nakon toga se izračuna ukupan broj dodeljenih bodova za senzorni i konzumni kvalitet jaja.

OBRAČUN REZULTATA OCENJIVANJA

Član 19.

Po završenom ocenjivanju svih proizvoda, izračuna se ukupan broj osvojenih bodova za svaki proizvod, identifikuju se šifre i sačinjava Zapisnik o radu Komisije.

VRSTE PRIZNANJA

Član 20.

Na osnovu osvojenog broja bodova, Komisija predlaže dodelu pojedinačnih priznanja-medalja na sledeći način: Velika zlatna medalja (za 65 bodova), Zlatna medalja (za $\geq 58,50$ bodova), Srebrna (za $\geq 52,00$ boda) i Bronzana medalja (za $\geq 45,50$ 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 grupe proizvoda terete učesnike ocenjivanja kvaliteta.

DIPLOMA S POSEBNIM PRIZNANJEM ZA KVALITET

Na osnovu osvojenih pojedinačnih priznanja, Komisija predlaže i dodelu vrhunskih priznanja:

**VELIKOG ŠAMPIONSKOG PEHARA NOVOSADSKOG SAJMA
SREBRNOG ŠAMPIONSKOG PEHARA NOVOSADSKOG SAJMA
PEHARA NOVOSADSKOG SAJMA
POVELJE NOVOSADSKOG SAJMA ZA KVALITET
PLAKETE NOVOSADSKOG SAJMA ZA KVALITET**

Merila za dodelu vrhunskih priznanja su broj i vrsta osvojenih medalja:

Velika zlatna medalja (sabira se 1,3 poena)

Zlatna medalja (sabira se 1 poena)

Srebrna medalja (sabira se 0,75 poena)

Bronzana medalja (sabira se 0,5 poena).

Član 21.

Pored pojedinačnih i vrhunskih priznanja, Komisija može da predloži i dodelu posebnih priznanja: Diplome s posebnim priznanjem i Diplome za uspešan nastup. Posebna priznanja se u pravilu dodeljuju za inovacije, asortiman novih proizvoda, značajnija unapređenja tehnologije nastalih kao rezultat primene savremenih naučnih i/ili stručnih dostignuća, za uspešno prvo učešće,

ZAVRŠNE ODREDBE

Član 22.

Kada uprava Novosadskog sajma usvoji predloge Komisije za dodelu pojedinačnih i vrhunskih priznanja, ovlašćeni radnik Novosadskog sajma obaveštava učesnike o rezultatima, odnosno o osvojenim priznanjima.

Član 23.

Ovaj Pravilnik stupa na snagu danom donošenja.

Novosadski Sajam AD

Generalni direktor

Novi Sad, februar 2016.

Mr Slobodan Cvetković