

PRAVILNIK O OCENJIVANJU KVALITETA SMRZNUTIH DEZERATA

OPŠTE ODREDBE

Član 1.

Ovim Pravilnikom se određuju uslovi koje moraju ispuniti smrznuti dezerti, kako bi stekli pravo učešća na ocenjivanju kvaliteta na Međunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu, postupak prijavljivanja, norme kvaliteta, sastav i rad Komisije, način ocenjivanja, kao i broj i vrste sajamskih priznanja.

Cilj ocenjivanja kvaliteta smrznutih dezeraata je razvoj proizvodnje, unapređenje i inoviranje poljoprivredne i prehrambene industrije, kao i snabdevanje tržišta kvalitetnim proizvodima.

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, za proizvode čiji kvalitet nije propisan, obavezno je dostaviti sirovinski sastav, osnovna svojstva i druge značajne karakteristike potrebne za rad Komisije.

Komisija ocenjuje kvalitet na osnovu bod sistema koji se nalazi u ovom Pravilniku. Samo proizvodi koji ispunjavaju uslove utvrđene zakonskim propisima ili odgovaraju dostavljenom sirovinskom sastavu i ispisanim svojstvima, mogu se ocenjivati na Sajmu.

Član 4.

Pravo učestvovanja na ocenjivanju kvaliteta imaju svi izlagači i neizlagači na sajamskoj priredbi.

Član 5.

Učesnici iz prethodnog člana, na ocenjivanje kvaliteta mogu da prijave isključivo proizvode koji se nalaze u njihovoj redovnoj proizvodnji. Pod proizvodom iz procesa redovne proizvodnje, podrazumeva se proizvod o čijem se kvalitetu prvi utisak može steći uvidom u njegovu proizvođačku specifikaciju.

Član 6.

Svi proizvodi prijavljeni na ocenjivanje kvaliteta, moraju da budu proizvedeni i stavljeni u promet u skladu sa odredbama osnovnog Zakona o bezbednosti hrane, Pravilnika o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa, Pravilnika o kvalitetu proizvoda od mleka i starter kultura, kao i Pravilnika o izmenama i dopunama pravilnika o kvalitetu proizvoda od mleka i starter kultura.

Proizvodi koji prema hemijskim i bakteriološkim analizama ne odgovaraju zakonskim propisima i proizvođačkoj deklaraciji, ne mogu biti nagrađeni, bez obzira na dobijenu senzornu ocenu.

Član 7.

Ocena smrznutih dezerata treba da bude šifrovana prema aktuelnom Pravilniku o kvalitetu proizvoda od mleka i starter kultura, kao i eventualnom Pravilniku o izmenama i dopunama pravilnika o kvalitetu proizvoda od mleka i starter kultura.

Član 8.

Smrznuti dezerti su proizvodi koji se dobijaju od emulzija ili smeša, postupkom smrzavanja, sa ili bez dodatka vazduha.

Emulzije su proizvodi od termički obrađene smeše mleka, pavlake i / ili drugih proizvoda od mleka i / ili vode, mlečne i / ili biljne masti, mlečnih i / ili biljnih proteina, šećera i dodatih sastojaka.

Smeše su proizvodi termički obrađene smeše vode, šećera i dodatih sastojaka.

Smrznuti dezerti proizvode se i stavlja u promet kao:

1. Krem sladoled
2. Mlečni sladoled
3. Sladoled
4. Smrznuti voćni dezert
5. Smrznuti aromatizovani dezert

Član 9.

Krem sladoled je proizvod dobijen od emulzije koja sadrži najmanje: 5% mlečne masti, 6% bezmasne suve materije mleka (suvi ostatak mleka bez masti), i 30% ukupne suve materije.

Krem sladoled ne sme da sadrži biljne masti i biljne proteine.

Mlečni sladoled je proizvod dobijen od emulzije koja sadrži najmanje: 2,5% mlečne masti, 6% bezmasne suve materije mleka (suvi ostatak mleka bez masti), i 24% ukupne suve materije.

Mlečni sladoled ne sme da sadrži biljne masti i biljne proteine.

Sladoled je proizvod koji sadrži najmanje 2,5% mlečne i / ili biljne masti u suvoj materiji i najmanje 24% ukupne suve materije i mora da sadrži mlečne i / ili biljne proteine.

Smrznuti voćni dezert je proizvod dobijen od smeše koja sadrži vodu, šećer, voće i dodate sastojke, koji moraju da sadrže najmanje 5% voća, ili odgovarajuće količine proizvoda od voća.

Smrznuti aromatizovani dezert je dobijen od smeše koja sadrži vodu, šećer i dodate sastojke.

Član 10.

Ocenjivanje kvaliteta smrznutih dezerata obavlja stručna Komisija. Sastav Komisije određuje organizator ocenjivanja, Novosadski sajam. Komisija radi bez prisustva publike. Senzorni kvalitet proizvoda ocenjuje se upisivanjem ocena u **ocenjivačke listiće** koje obezbeđuje organizator ocenjivanja, zavisno od karakteristika proizvoda koji se ocenjuju.

Ocenjivač treba da jasno beleži svoje impresije na listiću, a ukoliko odluči da eliminiše proizvod, ocenjivač **mora** da navede razloge zbog kojih proizvod treba eliminisati.

PRIMERI OCENJIVAČKIH LISTIĆA (dati su primeri listića sa maksimalnim ocenama)

Karakteristike koje se ocenjuju za **krem sladoled**:

(mm - min. 5%, sm - najmanje 30%, bezmasna suva materija mleka - 6%)

Karakteristke	Koeficijenti važnosti	Ocena	Ukupan broja bodova
Izgled	1	5	5
Boja	1	5	5
Miris	2	5	10
Ukus	12	5	60
Konzistencija	4	5	20

Karakteristike koje se ocenjuju za **mlečni sladoled**:

(mm - min. 2,5%, sm - najmanje 24%, bezmasna suva materija mleka - 6%)

Karakteristke	Koeficijenti važnosti	Ocena	Ukupan broja bodova
Izgled	1	5	5
Boja	1	5	5
Miris	3	5	15
Ukus	11	5	55
Konzistencija	4	5	20

Karakteristike koje se ocenjuju za **sladoledni dezert**:

(min. - 2,5% masti, sm - najmanje 24%)

Karakteristke	Koeficijenti važnosti	Ocena	Ukupan broja bodova
Izgled	1	5	5
Boja	2	5	10
Miris	3	5	15
Ukus	10	5	50
Konzistencija	4	5	20

Karakteristike koje se ocenjuju za **smrznuti voćni dezert**:

(5% voća ili odgovarajuća količina proizvoda od voća)

Karakteristke	Koeficijenti važnosti	Ocena	Ukupan broja bodova
Izgled	1	5	5
Boja	2	5	10
Miris	3	5	15
Ukus	10	5	50
Konzistencija	4	5	20

Karakteristike koje se ocenjuju za **smrznuti aromatizovani dezert**:

Karakteristke	Koeficijenti važnosti	Ocena	Ukupan broja bodova
Izgled	1	5	5
Boja	2	5	10
Miris	3	5	15
Ukus	10	5	50
Konzistencija	4	5	20

(Listić koji popunjavaju članovi Komisije nema kolonu "Koeficijenti važnosti", a podrazumeva se da su preostale dve kolone prazne i u njih članovi unose ocene, a tehničko lice – broj bodova)

Član 11.

Ispunjena prijava za ocenjivanje kvaliteta smrznutih dezerata mora, između ostalog, da sadrži:

a) tačan naziv, adresu, broj telefona, e-mail adresu, kao i imena i prezimena kontakt – osobe, kao i lica nadležnog za plaćanje fakture (sa brojevima mobilnih telefona);

b) tačan naziv proizvoda (prema primeru podgrupa datom u čl. 5 ovog Pravilnika).

Podaci dati u prijavi moraju se slagati sa podacima na deklaraciji.

c) za nove proizvode, proizvođač je dužan da dostavi fotokopiju proizvođačke specifikacije sa objašnjenjem o pripadnosti proizvoda nekoj od postojećih podgrupa proizvoda, podacima o njegovim senzornim i hemijskim svojstvima, itd.

d) potpis i pečat...

Član 12.

Ako proizvođačka specifikacija ne sadrži jasne stručne karakteristike proizvoda, treba joj priložiti dopunu u kojoj će biti podaci sa preciznim opisom za: ukus, miris, konzistenciju, itd. Pošto je uredno i na vreme podneo prijavu, proizvođač je dužan da dostavi proizvode za 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, i preko 2 kg / 2 lit. – 1 komad) i u roku koji je odredio organizator ocenjivanja.

Član 13

Proizvodi koji se dostavljaju na ocenu kvaliteta moraju biti upakovani u originalnu ambalažu u kojoj se plasiraju i na tržište. Način pakovanja, transporta i uopšte dostave organizatoru ocenjivanja kvaliteta, treba da budu obavljani pod uslovima koji ni u kom pogledu ne mogu negativno da utiču na kvalitet proizvoda. Organizator je dužan da učesniku ocenjivanja pošalje dopis o količinama proizvoda, mestu i krajnjem roku za dostavu na ocenjivanje.

Član 14.

Proizvodi se do ocenjivanja moraju čuvati u uslovima koji obezbeđuju njihovu apsolutnu ispravnost u momentu iznošenja pred Komisiju, odn. na temperaturi od -20°C, ili nižoj.

Član 15.

Ocenjivanje kvaliteta obavlja Komisija prema odredbama ovog Pravilnika i prema svojoj profesionalnoj i ljudskoj odgovornosti. Sastav Komisije određuje organizator ocenjivanja, koji je dužan da joj omogući da u punom sastavu oceni kvalitet šifrovanih proizvoda na bazi senzornih karakteristika, hemijskih i bioloških analiza.

Komisija rad obavlja samo uz prisustvo službenih lica: radnika Službe za ocenu kvaliteta i lica ovlašćenih od strane organizatora. Senzorni kvalitet proizvoda se određuje popunjavanjem ocenjivačkih listića ocenama za proizvode - zavisno od karakteristika proizvoda.

Član 16.

Konačna ocena uzorka utvrđuje se prostom aritmetičkom sredinom pojedinačnih ocena članova Komisije, tako što se ukupan broj osvojenih bodova deli sa brojem ocenjivača. Na taj način se proizvodi razvrstavaju u odgovarajuće klase kvaliteta, nagrađene odgovarajućim medaljama.

Komisija nije dužna da ocenjuje proizvode ako ne odgovaraju kategorijama kvaliteta navedenim u ovom Pravilniku, a diskvalifikuje ih ako su u suprotnosti sa podacima sa deklaracije, ili sa zakonskim propisima.

Ukoliko dode do diskvalifikacije proizvoda, Komisija treba da ostavi pisani trag o tome, bilo na listiću, bilo u tekstu zapisnika. Ti podaci se ne publikuju. Ukoliko učesnik pismeno zatraži, organizator je dužan da ga pismeno obavesti o razlozima koji su doveli do diskvalifikacije.

Član 17.

Merila za predlaganje vrhunskih nagrada su:

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

(1) Faktor važnosti osvojenih medalja (pogledati i poslednji stav člana 18.)

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.

Prema dobijenoj oceni / broju bodova, proizvodi se nagrađuju nekim od pojedinačnih sajamskih priznanja - medalja.

Interval ocena koji donosi neku od medalja je sledeci:

Velika zlatna medalja	95 - 100 bodova
Zlatna medalja	85 - 94,99 bodova
Srebrna medalja	75 - 84,99 bodova
Bronzana medalja	65 - 74,99 bodova
Nenagrađen	manje od 65 bodova

Član 18.

Pored nagrada iz prethodnih članova, na predlog Komisije, a u dogovoru sa organizatorom ocenjivanja, mogu biti dodeljena sledeća vrhunska priznanja, prema rang-listi najbolje ocenjenih učesnika:

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

ŠAMPION KVALITETA GRUPE PROIZVODA se može proglasiti za sve grupe proizvoda. Za dodelu priznanja konkurišu svi proizvodi kojima je dodeljena Velika zlatna medalja, nakon što Komisija izvrši ponovnu senzornu ocenu, a po potrebi proizvode podvrgne i dopunskim fizičko-hemijskim analizama. Troškovi celokupnog postupka proglašenja Šampiona kvaliteta u grupi proizvoda terete učesnike ocene kvaliteta, ukoliko ih oni pismeno prihvate.

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

Član 19.

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

DIPLOME SA POSEBNIM PRIZNANJEM ili DIPLOME ZA USPEŠAN NASTUP

Ove dve nagrade Komisija može da dodeli onim učesnicima čiji se proizvodi ili grupe proizvoda odlikuju naročitim kvalitetom i/ili u većoj meri odskaku od proseka ostalih proizvoda na ocenjivanju kvaliteta, bez obzira na ukupan broj osvojenih bodova.

Posebno se uzima u obzir situacija kada takvi proizvodi / grupe proizvoda predstavljaju novitete.

ZAVRŠNE ODREDBE

Član 20.

Osnovni izgled ocenjivačkih listića je prikazan u članu 10. ovog Pravilnika.

Član 21.

Ovaj Pravilnik stupa na snagu danom donošenja.

Novosadski sajam AD
Januar 2016. godine

Generalni direktor
Mr Slobodan Cvetković