

**NOVOSADSKI SAJAM AD Novi Sad**

**PRAVILNIK O OCENJIVANJU KVALITETA KAFE,  
KAFI SLIČNIH PROIZVODA I ČAJEVA**

## **I. OPŠTE ODREDBE**

### **član 1.**

Prema odredbama ovog Pravilnika ocenjuje se i nagrađuje kvalitet kafe, kafi sličnih proizvoda i čajeva na Novosadskom sajmu.

### **član 2.**

Mogu se ocenjivati svi proizvodi navedene grupe proizvoda standardnog kvaliteta, sve vrste inovacija asortimana, tehnologije i načina pakovanja i označavanja.

### **član 3.**

Proizvodi čiji kvalitet nije propisan zakonskom regulativom, mogu se ocenjivati uz uslov da su dostavljeni podaci o sirovinskom sastavu i osnovnim svojstvima, kao i drugi relevantni podaci značajni za kvalitet.

### **član 4.**

Komisija za ocenjivanje kvaliteta proizvoda definisanih ovim Pravilnikom radi prema rasporedu ocenjivanja i pridržava se, kako odredaba ovog Pravilnika tako i odredaba „Osnovnog pravilnika o ocenjivanju kvaliteta proizvoda i usluga Novosadskog sajma”.

### **član 5.**

Komisija ocenjuje kvalitet na osnovu bod sistema, koji je sastavni deo ovog Pravilnika. U principu se mogu ocenjivati svi proizvodi navedene robne grupe koji ispunjavaju uslove propisane važećim zakonskim aktima ili odgovaraju dostavljenim podacima o sirovinskom sastavu i svojstvima.

### **član 6.**

Odredbe ovog pravilnika se odnose i na proizvode van navedene robne grupe ukoliko ispunjavaju osnovne uslove važećih zakonskih akata ili predstavljaju novi proizvod, to jest inovaciju postojećih proizvoda u tehnološkom smislu, po ambalaži, pakovanju i označavanju, ili pak predstavljaju proširenje asortimana.

## **II. POSTUPAK PRIJAVLJIVANJA**

### **član 7.**

Postupak prijavljivanja definisan je odredbama „Osnovnog pravilnika o ocenjivanju kvaliteta proizvoda i usluga Novosadskog Sajma”. Prijavljivanje se obavlja na posebnom obrascu.

U prijavi za ocenjivanje proizvodi se moraju razvrstati po grupama, prema odredbama člana 14. ovog Pravilnika. Posebno se moraju izdvojiti novi proizvodi, s naznakom o kakvoj inovaciji se radi.

## **III. DOSTAVLJANJE UZORAKA**

### **član 8.**

Proizvo ač je dužan da uzorke dostavi prema terminu koji bude naznačen u prijavi. Proizvodi se dostavljaju u originalnom pakovanju. Količine proizvoda definisane su u prijavi za ocenjivanje.

### **član 9.**

Ukoliko se proizvodi dostavljaju poštom ili drugim javnim prevozom, moraju biti upakovani tako da u toku transporta ne do e do oštećenja.

### **član 10.**

Proizvo ačima se dozvoljava da za ocenjivanje proizvoda dostavljaju i kreacije novih proizvoda, kao i sve druge inovacije, uz odgovarajuće oznake.

## **IV. RAZVRSTAVANJE PROIZVODA**

### **član 11.**

Prema odredbama ovog Pravilnika, kafa, i kafi slični proizvodi i čajevi se razvrstavaju u sledeće grupe:

1. turska kafa (pržena ili u sirovom stanju)
2. surogati kafe (kavovine)
3. espresso kafa
4. filter kafa
5. nes kafa (instant kafa)
6. kapučino
7. čajevi

## V. PRIPREMA UZORAKA ZA OCENJIVANJE

### član 12.

Svi uzorci se vrednuju prema Pravilniku, na osnovu svojstava koja definišu kvalitet, i mogu biti ocenjeni maksimalnom ocenom 20.

Svi uzorci se ocenjuju u stanju u kome su dostavljeni, a nakon pripreme kako sledi:

#### **Turska kafa**

Turska kafa se može pripremiti za ocenjivanje od:

- sirove kafe u zrnju
- pržene kafe u zrnju ili mlevene pržene kafe.

Sirova kafa se prži na temperaturi 200- 240<sup>o</sup> C, do postizanja srednjebraon boje (ne kraće od 5 minuta i ne duže od 12 minuta). Ispržena kafa se nakon hlađenja na temperaturnim uslovima sredine melje. Za pripremu napitka kuvanog na klasičan način, uzima se jedna kafena kašika samlevene kafe na 1 dl vode. Napitak se priprema i služi na temperaturi ne višoj od 55<sup>o</sup> C.

Za prženu kafu u zrnju i mlevenu prženu kafu važe prethodno navedeni postupci pripreme i konzumacije.

#### **Surogati kafe**

Količina i način pripreme se obavlja prema uputstvu proizvođača, a ukoliko ga nema, postupak je istovetan kao za tursku kafu.

#### **Espresso kafa**

Priprema se prema količini koja stane u mericu aparata za pripremu.

#### **Filter kafa**

Priprema se prema priloženoj merici i/ili uputstvu proizvođača, a ukoliko ga nema. 55 g filter kafe se koristi za pripremu 1 l napitka.

#### **Nes kafa (instant kafa)**

Priprema se prema uputstvu proizvođača.

#### **Kapučino**

Priprema se prema uputstvu proizvođača i/ili priloženoj merici.

#### **Čajevi**

Pripremaju se prema uputstvu proizvođača.

## VI. OCENJIVANJE

### član 13.

Ocenjivanje se obavlja senzornim metodama (degustacijom) svojstava koja su definisana za svaku grupu proizvoda.

Ocenjivanje je anonimno. Uzorci se pre prezentacije Komisiji za ocenjivanje kvaliteta kafe, kafi sličnih proizvoda i čajeva odgovarajuće šifriraju i dostavljaju na ocenjivanje bez podataka o proizvođaču.

Konačna ocena uzorka se određuje na osnovu proseka ocena svih ocenjivača (degustatora). U slučaju da se najniža i najviša ocena pojedinih ocenjivača razlikuje za više od 15%, predsednik Komisije može zahtevati ponovno ocenjivanje takvog uzorka.

Ocenjivač mora biti stručan, objektivan i savestan tokom ocenjivanja uzoraka.

## VII. SVOJSTVA I OCENE

### član 14.

Ukupna ocena za sve navedene vrste kafe i čajeva iznosi 20 poena.

### član 15.

Za tursku kafu i surogate kafe karakteristična svojstva se ocenjuju preme vrednostima:

1. izgled	3 poena
2. ukus	5 poena
3. miris	7 poena
4. punoća	5 poena

### član 16.

Svako svojstvo se ocenjuje prema osnovnim opisnim osobinama i vrednovanju:

<b>Izgled</b>	<b>3 poena</b>
pretamna (crna) boja	0 poena
tamnomrka	1 poen
svetla	2 poena
karakteristična	3 poena

<b>Ukus</b>	<b>5 poena</b>
pokvaren (plesniv, stran)	0 poena
slabo izražen	1 poen
nedovoljno izražen	2 poena
karakterističan	3 poena
izražen	4 poena
intenzivan	5 poena
<b>Miris</b>	<b>7 poena</b>
bez mirisa	0 poena
slabo izražen miris	1 poen
umereno izražen	2 poena
dovoljno izražen	3 poena
karakterističan	4 poena
izrazit	5 poena
jako izražen	6 poena
intenzivan	7 poena
<b>Punoća</b>	<b>5 poena</b>
prazan utisak	0 poena
slabo izražena	1 poen
umereno izražena	2 poena
karakteristična	3 poena
izražena	4 poena
intenzivna	5 poena

#### član 17.

Za espresso kafu, filter kafu, nes kafu, kapučino i čajevе karakteristična svojstva se ocenjuju prema vrednostima:

1. izgled	2 poena
2. ukus	7 poena
3. miris	7 poena
4. punoća	4 poena

#### član 18.

Svako svojstvo se ocenjuje prema osnovnim opisnim osobinama i vrednovanju:

<b>Izgled</b>	<b>2 poena</b>
nesvojstven	0
svetao	1
karakterističan	2

**Ukus** **7 poena**

pokvaren (plesniv)	0
stran (prepržen)	1
nesvojstven (karamel, čokolada)	2
slabo izražen	3
nedovoljno izražen	4
karakterističan	5
izražen	6
intenzivan	7

**Miris** **7 poena**

bez mirisa	0
slabo izražen	1
umereno izražen	2
dovoljno izražen	3
karakterističan	4
izrazit	5
jako izražen	6
intenzivan	7

**Punoća** **4 poena**

prazan utisak	0
slabo izražena	1
umereno izražena	2
karakteristična	3
intenzivna	4

## VIII. NAGRADE I PRIZNANJA

### član 19.

#### Pojedinačna priznanja

Kriterijumi za nagrađivanje pojedinačnih uzoraka prema broju osvojenih poena su:

<b>Bronzana medalja</b>	<b>15,50 - 17,49</b>
<b>Srebrna medalja</b>	<b>17,50 - 18,99</b>
<b>Zlatna medalja</b>	<b>19,00 - 19,99</b>
<b>Velika zlatna medalja</b>	<b>20,00</b>
<b>Šampion kvaliteta proizvoda</b>	

ŠAMPION KVALITETA GRUPE PROIZVODA - proglašava se za grupe proizvoda iz člana 12. ovog pravilnika. Za ovo zvanje konkurišu svi proizvodi kojima je dodeljena Velika zlatna medalja. Komisija obavlja ponovnu 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 grupi proizvoda terete učesnike ocenjivanja kvaliteta. U zavisnosti od kvaliteta proizvoda, Šampion kvaliteta ne mora biti dodeljen za sve grupe proizvoda.

#### **član 20.**

##### **Vrhunska priznanja**

Na osnovu ukupnih rezultata ocenjivanja, Komisija predlaže organizatoru ocenjivanja Novosadskom sajmu dodelu vrhunskih priznanja.

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

Kao merilo pri davanju predloga za dodelu vrhunskih priznanja koriste se podaci:

broj osvojenih Velikih zlatnih medalja (množi se faktorom 1,3)  
broj osvojenih Zlatnih medalja (množi se faktorom 1,0)  
broj osvojenih Srebrnih medalja (množi se faktorom 0,75)  
broj osvojenih Bronzanih medalja (množi se faktorom 0,5).

#### **član 21.**

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

**Diplome s posebnim priznanjem  
Diplome za uspešan nastup**

### **IX. OSNOVNE I ZAVRŠNE ODREDBE**

#### **član 22.**

Posle završenog ocenjivanja kvaliteta proizvoda, Komisija može organizovati sastanak, tipa okruglog stola, sa svim zainteresovanim stručnim predstavnicima proizvođača.

Cilj ovakvog okupljanja je analiza ukupnih pokazatelja kvaliteta, inovacija, proizvođačkih specifikacija, načina korišćenja proizvoda i upoznavanje



suštinskih pokazatelja tehnološkog procesa, kao i drugih relevantnih pokazatelja koji utiču na pravilnost ocene proizvoda ili grupe proizvoda.

**član 23.**

Na predlog Komisije, sastanak organizuje Novosadski sajam. Otvorenog je tipa, a njime rukovodi predsednik Komisije.

**član 24.**

Objavljivanje rezultata ocenjivanja javni je čin i može biti organizovano na bilo koji od prigodnih načina.

O vremenu i načinu proglašenja dobitnika priznanja odluku donosi Novosadski sajam, u skladu sa svojim opštim aktima.

**Novosadski Sajam AD**  
**Februar 2016.**

**Generalni direktor**  
**Mr S.Cvetković**