

PRAVILNIK O OCENJIVANJU KVALITETA ŠEĆERA

OPŠTE ODREDBE

Član 1.

Ovim Pravilnikom se određuju uslovi koje moraju ispunjavati proizvođači industrije šećera kako bi stekli pravo na učešće u ocenjivanju kvaliteta na Novosadskom sajmu.

Član 2.

Ovim Pravilnikom se regulišu:

- uslovi za sticanje prava na učešće u ocenjivanju kvaliteta proizvoda
- prethodni postupak
- način ocenjivanja i vrednovanja rezultata ocenjivanja
- vrsta i broj nagrada i priznanja

Član 3.

U okviru priredbi Novosadskog sajma mogu se ocenjivati proizvođači industrije šećera standardnog kvaliteta, sve vrste inovacija asortimana, tehnologije, a pre svega:

- kristal šećer
- šećer u kocki
- šećer u prahu
- smeđi šećer
- melasa

Član 4.

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

USLOVI ZA STICANJE PRAVA NA OCENU KVALITETA

Član 5.

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

Član 6.

Učesnici na ocenjivanju kvaliteta mogu prijaviti kako proizvode iz redovne proizvodnje, tako i nove proizvode koje žele da lansiraju na tržište.

Član 7.

Svi proizvođači kao uslov za učešće na ocenjivanju kvaliteta moraju da ispunjavaju norme kvaliteta definisane važećim propisima.

Član 8.

Proizvođači se dostavljaju na ocenjivanje kvaliteta u originalnom pakovanju (kristal šećer, šećer u kocki i smeđi šećer), kao i proizvođači u rinfuzi (melasa), upakovani u ambalažu s odgovarajućom deklaracijom.

Član 9.

Pravo na ocenjivanje kvaliteta proizvoda na osnovu ovog Pravilnika stiče se:

- prijavom proizvoda za ocenjivanje kvaliteta

- dostavom uzorka – uzorak bira i dostavlja učesnik ocenjivanja.

Član 10.

Uzorci se dostavljaju na Novosadski sajam.

PRETHODNI POSTUPAK

Član 11.

Učesnici u ocenjivanju kvaliteta proizvoda industrije šećera dužni su da podnesu prijavu za ocenjivanje.

Prijava treba da sadrži sledeće podatke:

- tačan naziv i adresu podnosioca prijave
- naziv proizvoda, naziv i adresu proizvođača
- pečat firme i potpis osobe odgovorne za prijavu.

Član 12.

Po prijemu prijava, Komisija za ocenjivanje kvaliteta proizvoda industrije šećera, u užem sastavu (predsednik i sekretar), razmatra prijave, utvrđuje da li ispunjavaju uslove Pravilnika. Rok za dostavu uzoraka određuje stručna služba Novosadskog sajma.

Član 13.

Po prijemu uzoraka, Komisija pregleda prispele uzorke i šifrira ih radi obezbeđenja nepristrasnosti tokom ocenjivanja.

Po završenom šifriranju, Komisija deli uzorke na tri dela:

- deo I - za komisijsku senzornu analizu
- deo II - za fizičko-hemijska ispitivanja
- deo III- za superanalizu (u slučaju spora).

Uzorci za senzornu analizu čuvaju se na suvom mestu, u prostorijama Novosadskog sajma. Uzorci za fizičko-hemijska ispitivanja, po šifriranju, dostavljaju se akreditovanoj laboratoriji radi analize.

NAČIN OCENJIVANJA I IZRAČUNAVANJA REZULTA

KOMISIJA I NJEN RAD

Član 14.

Kvalitet proizvoda ocenjuje Komisija. Komisiju imenuje Novosadski sajam i ima najmanje tri člana, uključujući i predsednika. U Komisiji radi i sekretar, koji priprema uzorke i obrađuje rezultate.

Član 15.

Rad Komisije nije javan. Sa svih proizvoda se otklanjaju vidljive oznake proizvođača. Komisija ocenjuje kvalitet na osnovu šifre pod kojom je određen proizvod zaveden, bez uvida u naziv proizvođača.

Član 16.

Organizator ocenjivanja dužan je da obezbedi potrebno tehničko osoblje i opremu neophodnu za rad Komisije.

Član 17.

Sekretar Komisije prikuplja ocenjivačke listiće, obrađuje ih i vodi Zapisnik o radu Komisije, da bi na kraju sačinio konačan Izveštaj, koji se piše u prisustvu svih članova Komisije i organizatora. Izveštaj, kao i celokupan ocenjivački materijal, predaju se organizatoru na čuvanje.

OCENJIVANJE KVALITETA

Član 18/1.

KRITERIJUMI OCENJIVANJA FIZIČKO-HEMIJSKOG KVALITETA KRISTAL ŠEĆERA

Pokazatelj	Kristal šećer
1. Boja u rastvoru (IJ)	≤ 20 - 60
Broj bodova	10 - 0
2. Tip boje	0 - 5,0
Broj bodova	10 - 0
3. Sadržaj pepela (%)	≤ 0,010 - 0,027
Broj bodova	10 - 0
4. Polarizacija (⁰ Z)	99,70 - 99,95
Broj bodova	0 - 6
5. Sadržaj invertnog šećera (%)	≤ 0,005 - 0,020
Broj bodova	6 - 0
6. Gubitak u toku sušenja (%)	≤ 0,015 - 0,040
Broj bodova	6 - 0
7. Sadržaj SO ₂ (mg/kg)	0 - 5,0
Broj bodova	5 - 0

Član 18/2.

KRITERIJUMI OCENJIVANJA FIZIČKO-HEMIJSKOG KVALITETA ŠEĆERA U KOCKI

(proizveden iz belog ili ekstrabelog kristal šećera)

Pokazatelj	Šećer u kocki
1. Boja u rastvoru (IJ)	≤ 20 - 60
Broj bodova	10 - 0
2. Tip boje	0 - 5,0
Broj bodova	10 - 0
3. Sadržaj pepela (%)	≤ 0,010 - 0,027
Broj bodova	10 - 0
4. Polarizacija (⁰ Z)	99,70 - 99,95
Broj bodova	0 - 6
5. Sadržaj invertnog šećera (%)	≤ 0,005 - 0,020
Broj bodova	6 - 0
6. Gubitak u toku sušenja (%)	≤ 0,015 - 0,040
Broj bodova	6 - 0
7. Sadržaj SO ₂ (mg/kg)	0 - 5,0
Broj bodova	5 - 0

Član 18/3.

KRITERIJUMI OCENJIVANJA FIZIČKO-HEMIJSKOG KVALITETA SMEĐEG ŠEĆERA

Pokazatelj	Smedji šećer
1. Polarizacija (⁰ Z)	97,0 - 99,0
Broj bodova	0 - 10
2. Sadržaj redukujućih materija (%)	≤ 0,050 - 1,000
Broj bodova	10 - 0
3. Gubitak u toku sušenja (%)	≤ 0,5 - 0,9

Broj bodova	10 - 0
4. Sadržaj pepela (%)	≤ 0,4 - 0,9
Broj bodova	10 - 0
5. Sadržaj SO ₂ (mg/kg)	≤ 1 - 15,0
Broj bodova	10 - 0

Član 18/4.

KRITERIJUMI OCENJIVANJA FIZIČKO-HEMIJSKOG KVALITETA MELASE

Pokazatelj	Melasa
1. Polarizacija (°Z)	46 - 50
Broj bodova	0 - 10
2. Suva materija (°B _x)	76,3 - 82
Broj bodova	0 - 10
3. Vrednost pH	7 - 8
Broj bodova	0 - 2
4. Sadržaj SO ₂ (%)	≤ 0,005 - 0,1
Broj bodova	5 - 0

SENZORNO ISPITIVANJE I OCENJIVANJE

Član 19.

Senzorno ocenjivanje kristal šećera, šećera u kocki, šećera u prahu i smeđeg šećera obuhvata ocenu mirisa i ukusa.

Ocenjivanje <i>mirisa</i>	broj bodova
• karakterističan za proizvod	2
• prisutni strani mirisi	0

Ocenjivanje <i>ukusa</i>	broj bodova
• sladak ukus, karakterističan za proizvod	2
• prisutni ukusi koji nisu svojstveni za proizvod	0

Ako se miris i ukus oceni sa 0 bodova, uzorak se diskvalifikuje i dalje se ne ocenjuje.

Senzorna ocena *melase* obuhvata ocenu *mirisa i pene*.

Ocenjivanje <i>mirisa</i>	broj bodova
• karakterističan za proizvod	3
• karakterističan za proizvod, sa slabo izraženim stranim mirisima	1
• nekarakterističan za proizvod, s veoma izraženim stranim mirisima	0

Ocenjivanje <i>pene</i>	broj bodova
• bez prisustva pene	2
• neznatno prisustvo pene	1
• povećano prisustvo pene	0

Ako se miris oceni sa 0 bodova, uzorak se diskvalifikuje i dalje se ne ocenjuje.

POSTUPAK OCENJIVANJA KVALITETA

Član 20.

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

OBRAČUN REZULTATA OCENJIVANJA

Član 21.

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, nazivi uzoraka prema deklaraciji, kao i ukupan broj osvojenih bodova za svaki uzorak.

NAGRAĐIVANJE

Član 22.

Na osnovu ukupnog broja osvojenih bodova za kvalitet, Komisija predlaže Novosadskom sajmu dodelu pojedinačnih priznanja-medalja:

- Velike zlatne medalje, za maksimalno osvojen broj bodova
- Zlatne medalje
- Srebrne medalje
- Bronzane medalje

Vrsta uzorka	Ukupno bodova	Medalje
Kristal šećer	50-57,0	Zlatna
	43-49,9	Srebrna
	34-42,9	Bronzana
Šećer u kocki	50-57,0	Zlatna
	43-49,9	Srebrna
	34-42,9	Bronzana
Šećer u prahu	33-40,0	Zlatna
	26-32,9	Srebrna
	17-25,9	Bronzana
Smeđi šećer	43-54,0	Zlatna
	32-42,9	Srebrna
	21-31,9	Bronzana
Melasa	28-32,0	Zlatna
	24-27,9	Srebrna
	20-23,9	Bronzana

Kao i:

ŠAMPION KVALITETA GRUPE PROIZVODA: može se proglasiti za sve grupe proizvoda. Za dodelu priznanja konkurišu svi proizvodi kojima je dodeljena Velika zlatna medalja, nakon šta 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.

i DIPLOME S POSEBNIM PRIZNANJEM ZA KVALITET

Pored pojedinačnih priznanja–medalja, Komisija može da predloži Novosadskom sajmu 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

Kriterijum za dodelu vrhunskih priznanja je 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).

Član 23.

Pored pojedinačnih i vrhunskih priznanja, Komisija može da predloži i dodelu posebnih priznanja:

Diplome s posebnim priznanjem
Diplome za uspešan nastup.

Navedena priznanja u pravilu se dodeljuju za visok kvalitet nekoliko proizvoda, za nove proizvode, za inovacije u proizvodnji, za uspešan prvi nastup i slično.

ZAVRŠNE ODREDBE

Član 24.

Kada uprava Novosadskog sajma usvoji predloge Komisije za ocenjivanje kvaliteta u pogledu dodele priznanja, učesnici vrednovanja kvaliteta obavestavaju se o rezultatima. Sva dokumentacija čuva se do narednog ocenjivanja kvaliteta u istoj robnoj grupi. Rezultati se u pravilu objavljuju na web-sajtu Novosadskog sajma.

Član 25.

Ovaj pravilnik stupa na snagu sa danom donošenja.

Novosadski Sajam AD

Generalni direktor

Januar 2016.

Mr Slobodan Cvetković