

## **Pravilnik o ocenjivanju kvaliteta jestivih biljnih ulja i srodnih proizvoda**

### **Opšte odredbe**

#### **Član 1.**

Ovim Pravilnikom utvrđuju se odredbe o načinu na koji se obavlja ocenjivanje kvaliteta jestivih biljnih ulja i srodnih proizvoda na Međunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu.

#### **Član 2.**

Ovim Pravilnikom se definišu:

- opšte odredbe - uslovi za učešće na ocenjivanju kvaliteta proizvoda,
- prethodni postupak,
- način ocenjivanja i vrednovanje rezultata ocenjivanja i
- vrste priznanja.

#### **Član 3.**

U smislu ovog Pravilnika proizvodi koji se ocenjuju i nagrađuju se razvrstavaju u sledeće grupe:

1. jestiva biljna ulja (jestivo rafinisano biljno ulje, mešano jestivo rafinisano biljno ulje, mešano jestivo biljno ulje, hladno presovano jestivo biljno ulje, devičansko jestivo biljno ulje, jestivo nerafinisano biljno ulje),
2. jestive masti (jestiva rafinisana biljna mast, mešana jestiva rafinisana mast, ulja i masti za prženje, ekvivalenti kakao maslaca, biljni mrs),
3. margarin i drugi masni namazi (margarin, margarin sa smanjenim sadržajem masti, polumasni margarin, margarinski namaz),
4. majonez i proizvodi srodni majonezu (majonez, salatni majonez, lagani majonez, majonezni sos, salatni preliv, salate sa majonezom ili proizvodima srodnim majonezu) i
5. ostali proizvodi.

#### **Član 4.**

Ocenjivanje kvaliteta proizvoda u smislu ovog Pravilnika se obavlja na bazi: ocene fizičko-hemijskih pokazatelja kvaliteta, senzorne ocene i ocene deklaracije proizvoda.

#### **Član 5.**

Na sva ostala pitanja, a koja ovim Pravilnikom nisu izričito regulisana, primenjuju se odredbe *Osnovnog Pravilnika o ocenjivanju kvaliteta proizvoda i usluga Novosadskog sajma*.

#### **Član 6.**

Svi proizvodi iz člana 3. ovog Pravilnika, u pogledu sastava, kvaliteta i ambalaže moraju odgovarati važećim propisima o stavljanju u promet, u suprotnom se mora priložiti proizvođačka specifikacija.

#### **Član 7.**

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

#### **Član 8.**

Izlagači iz člana 7. ovog Pravilnika mogu učestvovati u ocenjivanju kvaliteta proizvoda sa proizvodima iz redovne proizvodnje i sa novim proizvodima koje žele da lansiraju na tržište. Ukoliko se radi o novom proizvodu, to mora biti izričito navedeno prilikom prijavljivanja.

#### **Član 9.**

Proizvodi se dostavljaju na ocenjivanje kvaliteta upakovani u uobičajenu originalnu ambalažu. Od proizvoda u rinfuzi ili pakovanih u neto količini iznad 5 lit. (kg), kao i od novih proizvoda, se dostavlja 5 pojedinačnih uzoraka ne većih od 1 lit. (kg).

#### **Član 10.**

Pravo na ocenjivanje kvaliteta proizvoda stiče se:

- prijavljivanjem proizvoda za ocenjivanje kvaliteta,
- dostavljanjem uzoraka proizvoda u odgovarajućoj količini, i to:

1. **jestiva biljna ulja** (5 komada, ukoliko se proizvod stavlja u promet u pojedinačnom pakovanju  $\leq 1$  lit., odnosno 2 komada, ukoliko se proizvod stavlja u promet u pojedinačnom pakovanju  $> 1$  lit.  $\leq 5$  lit.),
2. **jestive masti** (5 komada, ukoliko se proizvod stavlja u promet u pojedinačnom pakovanju  $\leq 1$  kg, odnosno 2 komada, ukoliko se proizvod stavlja u promet u pojedinačnom pakovanju  $> 1$  kg  $\leq 5$  kg),
3. **margarin i drugi masni namazi** (5 komada, ukoliko se proizvod stavlja u promet u pojedinačnom pakovanju  $\leq 500$  g, odnosno 2 komada, ukoliko se proizvod stavlja u promet u pojedinačnom pakovanju  $> 500$  g  $\leq 5$  kg),
4. **majonez i proizvodi srodni majonezu** (5 komada, ukoliko se proizvod stavlja u promet u pojedinačnom pakovanju  $\leq 500$  g (ml), odnosno 2 komada, ukoliko se proizvod stavlja u promet u pojedinačnom pakovanju  $> 500$  g (ml)  $\leq 5$  kg (lit.)) i
5. **ostali proizvodi** (u količini kao kod odgovarajuće, od prethodno navedenih grupa proizvoda).

Uzorke za ocenjivanje odabira i dostavlja proizvođač, odnosno, učesnik ocenjivanja kvaliteta. Uzorci za ocenjivanje kvaliteta dostavljaju se na Novosadski sajam u roku koji je definisan prijavom.

## **Prethodni postupak**

### **Član 11.**

Učesnici na ocenjivanju kvaliteta proizvoda dužni su da podnesu *Prijavu - ugovor za ocenjivanje kvaliteta*.

Prijava treba da sadrži sledeće podatke:

- tačan naziv i adresu učesnika, podnosioca prijave,
- naziv proizvoda, naziv i adresu proizvođača,
- grupu proizvoda u kojoj se vrši ocenjivanje, saglasno članu 3. ovog Pravilnika i
- datum podnošenja prijave, pečat firme i potpis odgovornog lica za prijavu.

### **Član 12.**

Po prijemu svih prijava, Komisija za ocenjivanje kvaliteta u užem sastavu (predsednik i sekretar), kao i nadležna služba Novosadskog sajma (ovlašćena osoba za ovu grupu proizvoda) razmatra prijave, utvrđuje da li ispunjavaju uslove definisane članom 11. i uslove za dostavljanje uzoraka.

Komisiju za ocenu kvaliteta proizvoda imenuje Novosadski sajam. Komisiju čine: predsednik, član(ovi) i sekretar. U Komisiju se imenuju kompetentni stručnjaci koji poseduju odgovarajuće kvalifikacije i iskustvo za obavljanje senzornog ocenjivanja proizvoda, za vrednovanje rezultata fizičko-hemijskih ispitivanja i ocenu deklaracije proizvoda. Sekretar Komisije obavlja pripremu uzoraka i obradu rezultata.

### **Član 13.**

Po prijemu uzoraka, Komisija iz člana 12. pregleda prispele uzorke, razvrstava ih u grupe saglasno članu 3. ovog Pravilnika, šifrira ih i o tome sastavlja zapisnik. Po završenom šifriranju, Komisija deli uzorke na četiri dela, i to:

- deo **1** za *fizičko-hemijska ispitivanja*,
- deo **2** za *senzornu ocenu kvaliteta*,
- deo **3** za *ocenu deklaracije* (za proizvode koji se stavljaju u promet u originalnom pojedinačnom pakovanju) i
- deo **4** za *superanalizu*.

Deo 1 uzoraka se čuva u hladnjaku na temperaturi 5-8°C do završetka svih fizičko-hemijskih ispitivanja. Fizičko-hemijska ispitivanja se obavljaju neposredno nakon šifriranja uzoraka. Nadležna laboratorija je dužna da kompletan izveštaj sa rezultatima analiza kvaliteta uzoraka pripremi do senzorne ocene kvaliteta. Deo 2 i deo 3 uzoraka se čuva u hladnjaku na temperaturi 5-8°C sve do početka rada Komisije za ocenjivanje kvaliteta proizvoda. Deo 4 uzoraka se čuva u hladnjaku na temperaturi 5-8°C najduže 30 dana nakon završetka Poljoprivrednog sajma.

**Način ocenjivanja i vrednovanje rezultata ocenjivanja****Član 14.****Tabela 1.** Kriterijumi ocenjivanja fizičko-hemijskog kvaliteta jestivih biljnih ulja

Pokazatelj	Jestiva biljna ulja	
	Jestivo rafinisano biljno ulje, mešano jestivo rafinisano biljno ulje, mešano jestivo biljno ulje	Hladno presovano jestivo biljno ulje, devičansko jestivo biljno ulje, jestivo nerafinisano biljno ulje
1. Sadržaj vlage i isparljivih materija (%) Broj bodova	≤ 0,02 do 0,20 6 - 0	≤ 0,05 do 0,20 6 - 0
2. Kiselinski broj (mgKOH/g) Broj bodova	≤ 0,20 do 0,60 10 - 0	≤ 1,00 do 4,00 10 - 0
3. Peroksidni broj (mmol/kg) Broj bodova	≤ 0,10 do 2,50 10 - 0	≤ 0,50 do 5,00 10 - 0
4. Anisidinski broj (100A <sup>1%</sup> <sub>350 nm</sub> ) Broj bodova	≤ 10,00 do 15,00 5 - 0	- -
5. Oksidativna stabilnost Schaal-oven test pri temperaturi 63±2°C Peroksidni broj (mmol/kg) nakon 96 časova Broj bodova	≤ 15,00 do 30,00 10 - 0	≤ 19,00 do 30,00 10 - 0
6. Sadržaj ukupnih tokoferola kao alfa-tokoferol (vitamin E) (mg/kg)	<p style="text-align: center;"><u>Suncokretovo ulje</u> za svakih 100 mg/kg dodeljuje se 1 bod</p> <p style="text-align: center;"><u>Ulje kukuruznih klica</u> za svakih 100 mg/kg dodeljuje se 0,6 bodova</p> <p style="text-align: center;"><u>Ulje soje</u> za svakih 100 mg/kg dodeljuje se 0,5 bodova</p> <p style="text-align: center;">Za ostale vrste ulja kriterijumi se određuju komisijski pre početka ocenjivanja.</p>	
7. Bistrina ulja ulje se nakon Cold testa drži 24 časa pri temperaturi 8°C i posmatra vizuelno Broj bodova	ukoliko ulje pri uslovima testa ostaje bistro zamuti se 2                      0	- -

**Tabela 2.** Kriterijumi ocenjivanja fizičko-hemijskog kvaliteta jestivih masti

Pokazatelj	Jestive masti	
	Jestiva rafinisana biljna mast, mešana jestiva rafinisana mast, ulja i masti za prženje	Ekvivalenti kakao maslaca, biljni mrs
1. Sadržaj vlage i isparljivih materija (%) Broj bodova	≤ 0,02 do 0,20 6 - 0	≤ 0,10 do 1,50 6 - 0
2. Kiselinski broj (mgKOH/g) Broj bodova	≤ 0,20 do 0,60 10 - 0	≤ 0,20 do 1,00 10 - 0
3. Peroksidni broj (mmol/kg) Broj bodova	≤ 0,10 do 2,50 10 - 0	≤ 0,10 do 2,50 10 - 0
4. Konzistencija (kod pojedinih uzoraka se ocenjuje vizuelno, na osnovu krtosti, raslojavanja, izdvajanja tečne frakcije i sl.) Broj bodova	homogena 8	nehomogena 0

**Tabela 3.** Kriterijumi ocenjivanja fizičko-hemijskog kvaliteta margarina i drugih masnih namaza

Pokazatelj	Margarin i drugi masni namazi	
	Margarin	Margarin sa smanjenim sadržajem masti, polumasni margarin, margarinski namaz
1. Sadržaj vlage i isparljivih materija (%) * prema deklaraciji proizvoda Broj bodova	≤ 10 do 20 6 - 0	* 6 - 0
2. Kiselinski broj (mgKOH/g) Broj bodova	≤ 0,20 do 3,00 10 - 0	<u>Bez mleka</u> <u>Sa mlekom</u> ≤ 0,20 do 3,00    ≤ 0,70 do 3,00 10 - 0
3. Peroksidni broj (mmol/kg) Broj bodova	≤ 0,10 do 2,50 10 - 0	≤ 0,10 do 2,50 10 - 0
4. Konzistencija Broj bodova	homogena 8	nehomogena 0

Kod svih margarina određuje se i sadržaj soli. Rezultati za sadržaj soli se ne boduju.

**Tabela 4.** Kriterijumi ocenjivanja fizičko-hemijskog kvaliteta majoneza i proizvoda srodnih majonezu

Pokazatelj	Majonez i proizvodi srodni majonezu		
	Majonez	Salatni majonez	Lagani majonez, majonezni sos, salatni preliv, salate sa majonezom ili proizvodima srodnim majonezu
1. Peroksidni broj (mmol/kg) - određen u proizvodu <i>tel quel</i> Broj bodova	≤ 0,50 do 5,00 10 - 0	≤ 0,30 do 5,00 10 - 0	≤ 0,20 do 2,50 10 - 0
2. Stabilnost emulzije (% izdvojenog ulja) - određena metodom centrifugiranja Broj bodova	≤ 1,00 do 10,00 10 - 0	≤ 1,00 do 5,00 10 - 0	≤ 1,00 do 5,00 10 - 0

## Senzorno ocenjivanje

### Član 15.

#### **Komisija za senzorno ocenjivanje i ocenu kvaliteta proizvoda**

Senzorno ocenjivanje i ocenu kvaliteta proizvoda obavlja Komisija imenovana u skladu sa članom 12.

#### **Prostorija i pribor za ocenjivanje**

Senzorno ocenjivanje se obavlja u prostoriji koja je dobro osvetljena, ali bez direktnog uticaja sunčevih zraka, konstantne sobne temperature 20-22°C, provetrena i bez ikakvih stranih mirisa. Ocenjivači se razmeštaju za stolove sa belim stolnjacima na kojima se nalaze formulari za senzorno ocenjivanje, ocenjivački listovi i potreban pribor.

Za senzorno ocenjivanje uzoraka jestivih biljnih ulja se koriste staklene laboratorijske čaše zapremine 50 ml, koje moraju biti potpuno čiste i suve. Za senzorno ocenjivanje

jestivih masti, margarina i drugih masnih namaza, majoneza i proizvoda srodnih majonezu i ostalih proizvoda se koriste tanjirići. Uz to svaki ispitivač treba da ima kašičicu, nož, papirni ubrus i sud (kofu) sa piljevinom.

#### ***Priprema uzoraka***

Uzorci jestivih biljnih ulja kojima se ocenjuje ukus i miris se zagrevaju na temperaturu od 35-40°C u šifriranim čašicama. Uzorci jestivih masti, margarina i drugih masnih namaza i ostalih proizvoda u količini od oko 50 g se serviraju na šifriranim tanjirićima, nakon 20 min. temperiranja pri sobnoj temperaturi. Uzorci majoneza i proizvoda srodnih majonezu se serviraju na isti način, ali direktno iz hladnjaka.

### **Član 16.**

#### ***Postupak senzornog ocenjivanja***

Sekretar Komisije donosi pripremljene uzorke, najviše pet u jednoj grupi, i servira ih ocenjivačima. Ispitivanje pojedinačnih uzoraka traje 5-10 min. Rezultati ispitivanja se daju zaokruživanjem ponderisanih bodova za svaki pokazatelj senzornog kvaliteta (boja, izgled, miris i ukus) na odgovarajućem formularu za senzorsku ocenu. Uzastopno se ocenjuje do 10 uzoraka, nakon čega sledi pauza od 30 min. Za neutralizaciju ukusa između ispitivanja pojedinačnih uzoraka, ocenjivačima se stavlja na raspolaganje bokal sa mlakom vodom i čaše, komadići hleba ili peciva i sira.

#### ***Postupak ocenjivanja kvaliteta***

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

### **Ocenjivanje deklaracije**

### **Član 17.**

Za ocenjivanje deklaracije proizvoda u ovom slučaju se razmatraju samo sledeći pokazatelji:

- deklaracija na etiketi ili ambalaži u odnosu na edukaciju - informisanost potrošača i
- funkcionalnost.

#### ***Postupak ocenjivanja deklaracije***

Ocenjivanje deklaracije se obavlja po završenom senzornom ocenjivanju. U tom cilju uzorci u originalnom pakovanju sa označenim šiframa se postavljaju na sto. Ocenjivači, sagledaju kvalitet deklaracije, saglasno stavu 1 ovog člana, i zapisuju ocenu (od 3 - odlično, do 0 - neprihvatljivo za dati proizvod) u ocenjivački formular. Pri ovom ocenjivanju ocenjivači se međusobno dogovaraju.

### **Obračun rezultata ocenjivanja**

### **Član 18.**

Po završenom ocenjivanju svih uzoraka, izračuna se ukupan broj osvojenih bodova na ocenjivačkom listu za svaki uzorak pojedinačno. Nakon obračuna bodova, predsednik Komisije identifikuje šifre i sačinjava pregled (izveštaj) u koji se unose: šifre, nazivi proizvođača/učesnika, puni nazivi uzorka prema deklaraciji, kao i ukupan broj osvojenih bodova za svaki uzorak.

## **Vrste priznanja**

### **Član 19.**

Na osnovu ukupnog broja osvojenih bodova za kvalitet, komisija predlaže dodelu pojedinačnih priznanja - **sajamskih medalja**:

Velika zlatna,  
Zlatna,  
Srebrna i  
Bronzana.

Medalje se dodeljuju na osnovu osvojenih bodova po grupama proizvoda.

## **Medalje**

### **(1) Jestiva biljna ulja**

Medalja	Vrsta uzorka			
	Jestivo rafinisano biljno ulje, mešano jestivo rafinisano biljno ulje, mešano jestivo biljno ulje		Hladno presovano jestivo biljno ulje, devičansko jestivo biljno ulje, jestivo nerafinisano biljno ulje	
	Ukupno bodova		Ukupno bodova	
	≤ 5 lit.	> 5 lit.	≤ 5 lit.	> 5 lit.
Zlatna	62 – 70	59 – 67	52 – 60	49 – 57
Srebrna	54 – 61,9	51 – 58,9	44 – 51,9	41 – 48,9
Bronzana	46 – 53,9	43 – 50,9	34 – 43,9	31 – 40,9
bez medalje	≤ 45,9	≤ 42,9	≤ 33,9	≤ 30,9

### **(2) Jestive masti**

Medalja	Vrsta uzorka
	Jestiva rafinisana biljna mast, mešana jestiva rafinisana mast, ulja i masti za prženje, ekvivalenti kakao maslaca, biljni mrs
	Ukupno bodova
	svi uzorci, bez obzira na pakovanje
Zlatna	66 – 74
Srebrna	58 – 65,9
Bronzana	50 – 57,9
bez medalje	≤ 49,9

**(3) Margarin i drugi masni namazi**

Medalja	Vrsta uzorka	
	Margarin, margarin sa smanjenim sadržajem masti, polumasni margarin, margarinski namaz	
	Ukupno bodova	Ukupno bodova
	≤ 500 g	> 500 g
Zlatna	69 - 77	66 - 74
Srebrna	61 - 68,9	58 - 65,9
Bronzana	53 - 60,9	50 - 57,9
bez medalje	≤ 52,9	≤ 49,9

**(4) Majonez i proizvodi srodni majonezu**

Medalja	Vrsta uzorka	
	Majonez, salatni majonez, lagani majonez, majonezni sos, salatni preliv, salate sa majonezom ili proizvodima srodnim majonezu	
	Ukupno bodova	Ukupno bodova
	≤ 500 g (500 ml)	> 500 g (500 ml)
Zlatna	57 - 63	54 - 60
Srebrna	51 - 56,9	48 - 53,9
Bronzana	45 - 50,9	42 - 47,9
bez medalje	≤ 44,9	≤ 41,9

**Velika zlatna medalja** se dodeljuje proizvodima koji su ocenjeni sa maksimalnim brojem bodova.

**Šampion kvaliteta grupe proizvoda**

Šampion kvaliteta grupe proizvoda može se proglasiti za svaku grupu/podgrupu proizvoda. Za dodelu ovog priznanja konkurišu svi proizvodi kojima je dodeljena *velika zlatna medalja*, nakon što Komisija ponovi senzorno ocenjivanje, a po potrebi te proizvode podvrgne i dodatnim fizičko-hemijskim ispitivanjima. Troškove celokupnog postupka proglašenja Šampiona kvaliteta grupe proizvoda snose učesnici ocenjivanja kvaliteta, ukoliko ih prethodno pisanim putem prihvate.

**Merila za predlaganje vrhunskih priznanja**

(1) broj skupljenih bodova prema rangu i broju osvojenih medalja (faktor važnosti medalje)

Faktor važnosti osvojenih medalja

Velika zlatna medalja: **broj medalja × 1,30** = broj bodova

Zlatna medalja: **broj medalja × 1,00** = broj bodova

Srebrna medalja: **broj medalja × 0,75** = broj bodova

Bronzana medalja: **broj medalja × 0,50** = broj bodova



(2) broj oduzetih bodova za eliminisane proizvode (proizvode bez medalje).

**Broj bodova za eliminisane proizvode**

Za svaki eliminisani proizvod (proizvod bez medalje) oduzima se po (1) bod, a učesnik koji ima tri (3) ili više eliminisanih proizvoda (proizvoda bez medalje) ne može da konkuriše za osvajanje Velikog šampionskog pehara.

**Član 20.**

Pored pojedinačnih priznanja, medalja Novosadskog sajma za kvalitet, Komisija može predložiti Novosadskom sajmu i dodelu nekog od sledećih vrhunskih priznanja:

**Veliki šampionski pehar,  
Srebrni šampionski pehar,  
Pehar Novosadskog sajma,  
Povelja Novosadskog sajma za kvalitet i  
Plaketa Novosadskog sajma za kvalitet.**

Pored pojedinačnih i vrhunskih priznanja Komisija može predložiti i dodelu sledećih posebnih priznanja:

**Diploma sa posebnim priznanjem i  
Diploma za uspešan nastup.**

**Završne odredbe**

**Član 21.**

Za ostale proizvode koji pripadaju ovoj grupi, a nisu obuhvaćeni Pravilnikom, pokazatelji kvaliteta i kriterijumi ocenjivanja se određuju komisijski, pre početka ocenjivanja.

**Član 22.**

Formulari za senzorsko ocenjivanje i ocenjivački listovi nisu sastavni deo ovog Pravilnika, ali ih učesnici ocenjivanja kvaliteta mogu dobiti od Novosadskog sajma.

**Član 23.**

Sve materijale u vezi sa obavljenim ocenjivanjem (zapisnici i ocenjivački listovi) čuva Novosadski sajam do sledećeg ocenjivanja u istoj grupi.

**Član 24.**

Rezultati ocenjivanja kvaliteta po pravilu se objavljuju na *web* stranici Novosadskog sajma.

**Član 25.**

Ovaj Pravilnik stupa na snagu danom donošenja.

Novi Sad, januar 2023. godine

Generalni direktor

\_\_\_\_\_  
Mr Slobodan Cvetković