

MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE, RIBARSTVA I RURALNOG RAZVOJA

545

Na temelju članka 18. stavka 4. podstavka 2. Zakona o uređenju tržišta poljoprivrednih proizvoda (»Narodne novine« br. 149/09) i članka 94. stavka 2. podstavka 5. Zakona o hrani (»Narodne novine« br. 46/07), ministar poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja donosi

PRAVILNIK

O OVLAŠĆIVANJU PANELA ZA SENZORSKU ANALIZU DJEVIČANSKIH MASLINOVIH ULJA

Članak 1.

(1) Ovim Pravilnikom uređuje se postupak ovlašćivanja panela za senzorsku analizu djevičanskih maslinovih ulja, način vođenja Upisnika ovlaštenih panela, Liste ocjenjivača, uvjeti izobrazbe voditelja i senzorskih ocjenjivača, provedba programa ujednačavanja rada ovlaštenih panela, obveze voditelja ovlaštenih panela.

(2) Panel za senzorsku analizu djevičanskih maslinovih ulja (u daljnjem tekstu: panel) u smislu ovoga Pravilnika jest grupa odabranih i osposobljenih ocjenjivača organoleptičkih svojstava djevičanskih maslinovih ulja.

Članak 2.

U smislu ovoga Pravilnika paneli su:

1. Službeni paneli za provedbu:

– analize maslinovih ulja na tržištu radi provjere označenih podataka, za potrebe službene kontrole.

2. Profesionalni paneli za provedbu:

– određivanja kategorije ulja prema organoleptičkim svojstvima te određivanje organoleptičkih svojstava koja se mogu navoditi na oznaci prije stavljanja na tržište;

– provjere sukladnosti organoleptičkih svojstava djevičanskih maslinovih ulja s podacima navedenim u specifikaciji proizvoda u postupku registracije oznake i prije stavljanja na tržište proizvoda s oznakom izvornosti, zemljopisnog podrijetla ili tradicionalnog ugleda.

Članak 3.

(1) Službene panele koji provode postupke službene provjere sukladnosti organoleptičkih svojstava djevičanskih maslinovih ulja prema odredbama Pravilnika o uljima od ploda i

komine maslina (»Narodne novine« br. 7/09, 112/09) rješenjem ovlašćuje ministar poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja (u daljnjem tekstu: ministar).

(2) Rješenje iz stavka 1. ovoga članka donosi ministar na prijedlog Povjerenstva za ovlašćivanje panela (u daljnjem tekstu: Povjerenstvo) osnovanoga pri Ministarstvu poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja (u daljnjem tekstu: Ministarstvo).

(3) Rješenjem iz stavka 1. ovoga članka panel se ovlašćuje u trajanju od jedne godine, a ovlaštenje se produljuje svake godine podnošenjem novog zahtjeva Ministarstvu.

Članak 4.

(1) Povjerenstvo rješenjem imenuje ministar na rok od četiri godine, a čini ga pet članova od kojih su po jedan član predstavnici Ministarstva, Hrvatskog zavoda za normizaciju, Hrvatske akreditacijske agencije, jedan stručnjak iz područja senzorskih analiza te jedan stručnjak iz područja maslinovog ulja.

(2) Povjerenstvo ima sljedeće zadaće:

- u postupku donošenja rješenja predlaže ministru panele koji ispunjavaju uvjete za ovlašćivanje;
- prati aktivnosti ovlaštenih panela i razmatra izvješća o njihovom radu;
- daje mišljenje o programima izobrazbe senzorskih ocjenjivača;
- prati provedbu programa ujednačavanja rada ovlaštenih panela i razmatra rezultate provedenih testova (ring testova).

(3) Poslovníkom o radu uredit će se način rada Povjerenstva.

Članak 5.

(1) Zahtjev za ovlašćivanje službenih panela mogu podnijeti pravne osobe koje imaju laboratorij akreditiran prema normi HRN EN ISO/IEC 17025 za provođenje analiza maslinovog ulja sukladno odredbama Pravilnika o uljima od ploda i komine maslina te raspolažu s radnim prostorom, potrebnom opremom, voditeljem panela i senzorskim ocjenjivačima (u daljnjem tekstu: ocjenjivači) koji udovoljavaju uvjetima ovoga Pravilnika.

(2) Pravne osobe koje raspolažu s radnim prostorom, potrebnom opremom, voditeljem panela i ocjenjivačima koji udovoljavaju uvjetima ovoga Pravilnika, mogu djelovati kao profesionalni panel, o čemu podnose obavijest Ministarstvu.

(3) Zahtjev za ovlašćivanje panela iz stavka 1. ovoga članka (u daljnjem tekstu: zahtjev) mora biti ovjeren i potpisan od odgovorne osobe i voditelja panela.

(4) Zahtjev se podnosi Ministarstvu na obrascu ZOP (Prilog 6. ovoga Pravilnika), uz koji mora biti priloženo sljedeće:

1. dokaz o raspolaganju prostorijom za ocjenjivanje koja je opremljena sukladno uvjetima iz Priloga 1. i 2. ovoga Pravilnika;

2. dokaz o reguliranom radnom statusu s voditeljem panela koji će rukovoditi radom panela (Ugovor o radu);

3. dokaz da voditelj panela ispunjava kriterije iz članka 7. stavka 1. i 2. ovoga Pravilnika;

4. potpisane Izjave za rad u panelu od najmanje 15 ocjenjivača koji su odabrani i obučeni u skladu sa zahtjevima iz članka 9. ovoga Pravilnika;

5. dokaze o ispunjavanju kriterija iz Priloga 3. ovoga Pravilnika te dokaze o obavljenim edukacijama i praktičnim iskustvima u području senzorskih ocjenjivanja djevičanskih maslinovih ulja, za svakog pojedinog ocjenjivača.

6. potpisanu Izjavu odgovorne osobe i voditelja panela da će panel sudjelovati u godišnjim programima ujednačavanja rada ovlaštenih panela koje provodi Ministarstvo (Prilog 8. ovoga Pravilnika).

(5) Zahtjev za produljenje ovlaštenja se podnosi Ministarstvu na obrascu ZPO (Prilog 7. ovoga Pravilnika). Uz zahtjev za produljenje ovlaštenja moraju se priložiti dokazi iz stavka 4. ovoga članka za one točke kod kojih je došlo do promjena u odnosu na prethodni zahtjev.

(6) Povjerenstvo može zatražiti dopunu zahtjeva ili će predložiti ministru donošenje rješenja o odbijanju zahtjeva ukoliko panel ne ispunjava propisane kriterije.

Članak 6.

(1) Na temelju rješenja iz članka 3. podaci o ovlaštenom panelu, upisuju se u Upisnik ovlaštenih panela za senzorsku analizu djevičanskih maslinovih ulja (u daljnjem tekstu: Upisnik).

(2) Upisnik iz stavka 1. ovoga članka sadrži podatke o pravnoj osobi pri kojoj djeluje panel, voditelju panela i ocjenjivačima te o aktivnostima panela.

(3) Upisnik vodi Ministarstvo, a popis ovlaštenih panela objavljuje se na web (internet) stranici Ministarstva.

(4) Podaci u Upisniku se ažuriraju jednom godišnje.

Članak 7.

(1) Voditelj panela za koji se traži ovlaštenje treba biti osoba s iskustvom u području senzorskih analiza maslinovih ulja te treba u svom radu postupati u skladu sa smjernicama iz Priloga 4. i Priloga 5. ovoga Pravilnika te točke 4. Priloga XI Pravilnika o uljima od ploda i komine maslina.

(2) Udovoljavanje uvjetima iz stavka 1. ovoga članka voditelj panela potvrđuje odgovarajućim dokazima o stečenoj osposobljenosti prihvaćenim i/ili priznatim od strane Međunarodnog vijeća za masline (*International Olive Council* u daljnjem tekstu: IOC).

(3) Voditelj ovlaštenog panela dužan je u propisanom roku dostaviti Ministarstvu:

- rezultate analize referentnih uzoraka iz članka 10. stavka 1. ovoga Pravilnika,
- godišnje izvješće o radu panela, najkasnije do 31. ožujka za prethodnu kalendarsku godinu,
- podatke o svim promjenama u panelu i promjeni podataka u Upisniku, najkasnije 30 dana nakon nastanka takve promjene.

Članak 8.

(1) Ministarstvo vodi i objavljuje na web (internetskoj) stranici Ministarstva Nacionalnu listu senzorskih ocjenjivača maslinovog ulja (u daljnjem tekstu: Lista ocjenjivača).

(2) Za upis na Listu ocjenjivača potrebno je podnijeti prijavu na obrascu iz priloga 10. ovoga Pravilnika te dokaze o fiziološkoj sposobnosti, obavljenim edukacijama i praktičnim iskustvima u području senzorskih ocjenjivanja djevičanskih maslinovih ulja.

(3) Prilikom prve prijave na Listu ocjenjivača Ministarstvo će razmotriti dokaze o obavljenim edukacijama iz stavka 2. ovoga članka te se očitovati da li ih prihvaća ili ne.

(4) Osobe na Listi ocjenjivača dužne su dostaviti dokaze o obavljenim edukacijama i praktičnim iskustvima u području senzorskih ocjenjivanja djevičanskih maslinovih ulja obavljenim u prethodnoj kalendarskoj godini, najkasnije do 31. ožujka tekuće kalendarske godine na obrascu iz Priloga 10. ovoga Pravilnika.

Članak 9.

(1) Senzorski ocjenjivači koji su članovi ovlaštenih panela moraju u okviru rada i obuke panela kontinuirano usvajati daljnja znanja iz područja senzorskih analiza djevičanskih maslinovih ulja te njima dodirnih područja (utjecaj uzgoja i prerade maslina te dorade i čuvanja ulja na senzorska i fizikalno-kemijska svojstva djevičanskih maslinovih ulja).

(2) Za planiranje i provedbu usvajanja znanja iz stavka 1. ovoga članka te za provedbu kontinuirane obuke i nadzora članova panela prema smjernicama iz Priloga 3. točke 5. i 6. ovoga Pravilnika, odgovoran je voditelj panela i pravna osoba pri kojoj djeluje ovlašteni panel.

(3) Voditelj ovlaštenog panela može, s ciljem nadopunjavanja panela novim članovima, provesti odabir i obuku ocjenjivača djevičanskih maslinovih ulja. Ocjenjivaču koji ispuni kriterije iz Priloga 3. ovoga Pravilnika, pravna osoba pri kojoj djeluje ovlašteni panel izdaje potvrdu o fiziološkoj sposobnosti za senzorsku analizu djevičanskih maslinovih ulja, potpisanu od voditelja panela odnosno osobe koja je provela postupak odabira.

Članak 10.

(1) Ministarstvo će najmanje jednom godišnje dostaviti ovlaštenim panelima referentne uzorke na ocjenu, s ciljem ujednačavanja rada ovlaštenih panela (ring test).

(2) U smislu kontinuiranog praćenja napretka u radu panela, Povjerenstvo iz članka 4. ovoga Pravilnika donijet će na osnovu izračunate varijance iz prosječnih rezultata panela, zaključak da li ovlašteni panel ujednačeno i ispravno obavlja senzorske analize te dati preporuke za daljnji rad panela.

Članak 11.

Kriteriji i smjernice tiskani u Prilozima 1., 2., 3., 4., 5. te obrasci tiskani u Prilozima 6., 7., 8., 9. i 10. ovoga Pravilnika njegov su sastavni dio.

Članak 12.

Ovaj Pravilnik stupa na snagu osmoga dana od dana objave u »Narodnim novinama«.

Klasa: 011-02/09-01/131

Urbroj: 525-02-3-0030/10-11

Zagreb, 9. veljače 2010.

Ministar
Petar
Čobanković, v. r.

PRILOG 1.

ČAŠA ZA ISPITIVANJE ULJA (Metoda: COI/T.20/Doc.No 5/Rev.1 iz 2007. godine)

1. SVRHA

Svrha ovoga Priloga je opisati karakteristike čaše namijenjene za korištenje kod senzorske analize jestivih ulja (miris, okus, aroma).

Osim toga, opisuje se uređaj za grijanje uzoraka potreban za postizanje i održavanje odgovarajuće temperature za ovu analizu.

2. OPIS ČAŠE

Čaša prikazana na slici 1., a koja se koristi za senzorsku analizu djevičanskih maslinovih ulja mora udovoljavati sljedećim zahtjevima:

- a) Oblik čaše treba osigurati maksimalnu stabilnost kako bi se spriječilo naginjanje i izlijevanje ulja.
- b) Dno čaše mora biti prilagođeno obliku grijaće ploče kako bi se omogućilo ravnomjerno grijanje dna čaše.

c) Grlo čaše treba biti suženo radi koncentriranja mirisa pri vrhu i njihovog lakšeg prepoznavanja.

d) Čaša mora biti izrađena od stakla tamne boje kako bi se onemogućilo da ocjenjivač doživi boju ulja čime se eliminiraju predrasude i sprečava eventualno stvaranje sklonosti ili pristranosti koje bi mogle djelovati na objektivnost ocjenjivanja.

2.1. Dimenzije

Čaša prikazana na slici 1. ima sljedeće dimenzije:

Ukupna zapremina 130 ml + 10 ml

Ukupna visina 60 mm + 1 mm

Promjer grla 50 mm + 1 mm

Promjer čaše na najširem dijelu 70 mm + 1 mm

Promjer dna 35 mm + 1 mm

Debljina bočne stijenke 1,5 mm + 0,2 mm

Debljina dna čaše 5 mm + 1 mm

Svaka čaša mora biti opremljena satnim staklom promjera 10 mm većeg od grla čaše. Ovo satno staklo koristi se kao poklopac radi sprečavanja gubitka arome i ulaska prašine.

2.2. Karakteristike

Čaša mora biti izrađena od vatrostalnog stakla; mora biti tamno obojana kako se ne bi mogla razaznati boja sastojaka te mora biti bez ogrebotina ili mjehurića zraka u staklu.

Rub mora biti jednolik, gladak i zaobljen.

Čaša mora podnijeti promjene temperature tijekom senzorske analize.

2.3. Upute za upotrebu

Čaše se čiste sredstvom za pranje bez mirisa. Čaša se ispiri više puta kako bi se sredstvo za pranje u potpunosti uklonilo. Prilikom posljednjeg ispiranja, čašu je potrebno isprati destiliranom vodom, ostaviti da se ocijedi i osuši u sušioniku.

U postupku pranja čaše, ne smiju se koristiti koncentrirane kiseline niti smjese s kromnom kiselinom.

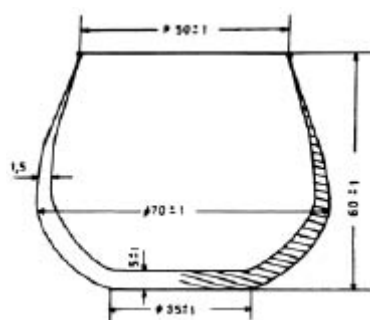
Čaše se moraju čuvati u sušioniku do upotrebe ili u ormariću u kojem su zaštićene od utjecaja bilo kakvih stranih mirisa.

Prije upotrebe, treba pomirisati svaku čašu kako bi se provjerilo da nema stranih mirisa. Kod pripreme senzorske analize treba paziti da se pažljivo zabilježe šifre svake čaše i ulja koje ona sadrži. Ovi podaci trebaju biti poznati samo voditelju panela.

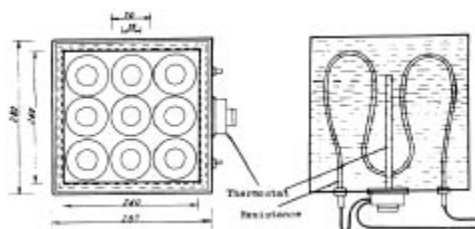
3. UREĐAJ ZA GRIJANJE UZORAKA

Uzorci se senzorski ispituju pri zadanoj temperaturi koja je, u slučaju jestivih ulja, 28 ± 2 °C. Svaku od kabina potrebno je opremiti sa uređajem za grijanje uzoraka (vidi sliku 2.). Sastoji se od aluminijskog bloka uronjenog u termostatom kontroliranu vodenu kupelj kako bi se održavala ujednačena temperatura. Ovaj blok ima udubljenja u koja se mogu smjestiti čaše s uzorcima. Razlika temperature uređaja za grijanje i ulja u čašama ne smije biti viša od ± 2 °C.

Slika 1. ČAŠA ZA SENZORSKU ANALIZU ULJA (dimenzije u milimetrima)

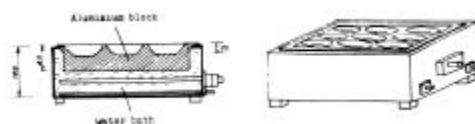


Slika 2. IZGLED I DIMENZIJE UREĐAJA ZA GRIJANJE UZORAKA (dimenzije u milimetrima)



Thermostat = termostatat

Resistance = otpor



Aluminum block = aluminijski blok

Water bath = vodena kupelj

PRILOG 2.

PRIRUČNIK ZA OPREMANJE PROSTORIJE ZA OCJENJIVANJE
(Metoda: COI/T.20/Doc.No 6/Rev.1 iz 2007. godine)

1. UVOD

Prostorija za ocjenjivanje osmišljena je tako da panelu koji sudjeluje u senzorskim ispitivanjima pruži odgovarajuću, ugodnu, standardnu okolinu koja omogućava rad i pomaže ponovljivosti rezultata i točnosti metode.

2. SVRHA

Svrha ovoga Priloga je navesti osnovne uvjete koji trebaju biti zadovoljeni prilikom opremanja prostorije za ocjenjivanje.

3. OPĆA OBILJEŽJA

Prostorije, neovisno o veličini, moraju zadovoljavati sljedeće uvjete:

Osvjetljenje koje se koristi u prostoriji treba biti ugodno i neutralno. U tu se svrhu preporučuje umirujuća, jednolika, svijetla boja zidova radi postizanja opuštenog ozračja.[\[1\]](#)

Prostorije moraju biti takve da je moguće lako čišćenje te moraju biti odvojene od izvora buke; stoga bi najbolje bilo da su zvučno izolirane. Također, moraju biti zaštićene od stranih mirisa te ako je moguće, opremljene učinkovitim uređajem za ventilaciju. Prostorija za ocjenjivanje mora biti opremljena klima uređajem radi održavanja temperature od 20 – 25 °C u slučaju izrazitih temperaturnih promjena.

3.1. Dimenzije

Veličina prostorije često ovisi o mogućnostima laboratorija odnosno institucije u kojoj se nalazi. Općenito, prostorije trebaju biti dovoljno prostrane kako bi bilo moguće postaviti deset kabina i prostor za pripremu uzoraka.

Ukoliko je na raspolaganju veći prostor namijenjen provođenju senzorskog ocjenjivanja, tada su moguće i pomoćne prostorije poput spremišta za uzorke, prostora za čišćenje pribora, prostora za sastanke otvorenog panela i sl.

3.2. Osvjetljenje

Osvjetljenje čitave prostorije, bilo od sunčevog svjetla ili lampi (na primjer, neonske cijevi), mora biti ujednačeno, difuzno i s mogućnosti podešavanja jačine.

3.3. Temperatura

U prostoriji se treba održavati temperatura od 20 – 25 °C.

4. OPIS KABINA

4.1. Opće karakteristike

Kabine za senzorsku analizu postavljaju se jedna pored druge u prostoriji. Moraju biti jednake i odvojene pregradama kako bi ocjenjivači bili izolirani.

Kabine mogu biti izrađene od prikladnog materijala koji se lako čisti i održava (na primjer, drvo, ostakljena šperploča, laminatne ploče, itd.). Ako se koristi boja, mora biti bez mirisa kad se osuši.

Stolice postavljene u kabinama moraju biti udobne i s mogućnosti podešavanja visine.

Svaka kabina također mora biti opremljena zasebnim osvjetljenjem čiji se smjer i jačina mogu prilagođavati.

Preporučena je ugradnja prekidača povezanog s vanjskom lampicom u svaku kabinu, kako bi se omogućilo senzorskom ocjenjivaču da, bez ometanja ostalih ocjenjivača, obavijesti vođitelja panela da je završio ocjenjivanje, traži drugi uzorak ili da mu nedostaje dio opreme, da je primijetio neku nepravilnost ili su mu potrebne dodatne informacije.

4.2. Dimenzije

Kabine moraju biti dovoljno prostrane i ugodne te moraju biti sljedećih dimenzija:

Širina: 0,75 m (bez umivaonika)

0,85 m (s umivaonikom)

Duljina: 0,50 m (stol)

0,20 m dodatno za pregradu

Visina pregrada:

0,60 m minimalno od visine stola

Visina stola: 0,75 m

4.3. Raspored

Površina stola mora biti takva da se lako čisti.

Na jednom dijelu površine treba biti ugrađen sudoper s tekućom, pitkom vodom. Međutim, ako to nije izvedivo, taj se dio prostora može koristiti za smještaj pljuvačnice ili slične posudice u koju se ispljunu ostaci ulja nakon ocjenjivanja.

Kada se uzorci moraju tijekom ocjenjivanja držati na konstantnoj temperaturi koja je ispod ili iznad temperature okoline, preporučuje se imati odgovarajući uređaj za tu svrhu (vodena kupelj, grijaće ploče, itd.).

Također se može postaviti polica na visini od 1,10 metara od poda za odlaganje raznog pribora (čša, sitnog pribora itd.).

Ukoliko raspored kabina u prostorijama za ocjenjivanje to dozvoljava, preporučuje se ugradnja otvora koji omogućava dodavanje uzoraka. Otvor može biti u obliku kliznih vrata (slika 1.), rotirajućih vrata (slika 2.) prikladnih za čše ili šalice (visoke posude) ili vrata s

vodoravnim otvaranjem ako su posude s uzorcima male (slika 3.). Važno je osigurati da otvor bude dovoljno velik za prolaz poslužavnika i čaša s uzorkom.

5. PRATEĆE PROSTORIJE

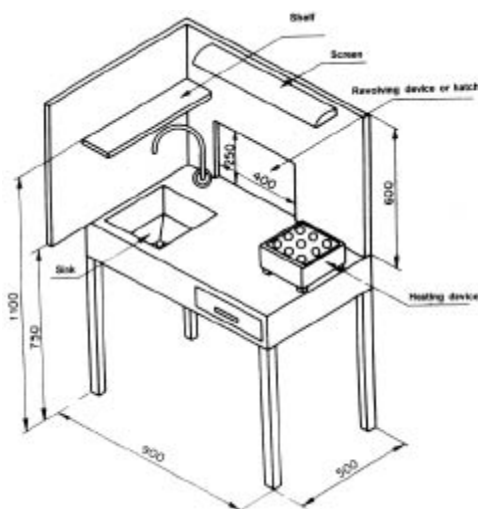
Ako je prostor dovoljno velik, preporučuje se predvidjeti odvojene prostorije za pripremu uzoraka (kuhinju ako se planiraju analize koje uključuju pripremu hrane kuhanjem), police za čuvanje čaša ili pribora te prostorije za održavanje rasprava prije ili nakon ocjenjivanja. Ove prostorije trebaju biti čiste i održavane. Mirisi, buka ili razgovori iz tih prostorija ne smiju ometati rad ocjenjivača.

Slika 4. prikazuje primjer uređenja prostorije za senzorsko ocjenjivanje s pratećim prostorijama.

Napomena:

Opisani su idealni uvjeti. Međutim, ako nije moguće osigurati takve uvjete samo u svrhe senzorskog ocjenjivanja, ocjenjivanje se može provesti u prostorijama koje minimalno zadovoljavaju opisane uvjete (osvjetljenje, temperatura, buka, miris) postavljanjem mobilnih kabina sa sklopivim pregradama koje omogućuju neometan rad svakom pojedinom senzorskom ocjenjivaču.

Slika 1. RASPORED KABINE



Opis slike:

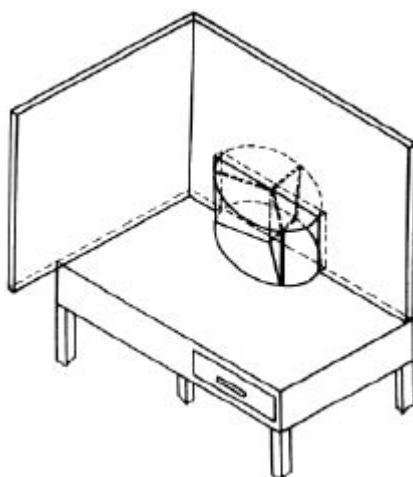
Shelf = polica

Screen = zaslon

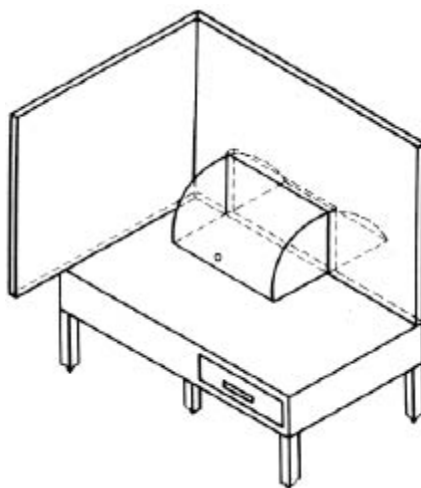
Revolving device or hatch = rotirajući uređaj ili vrata

Heating device = uređaj za grijanje

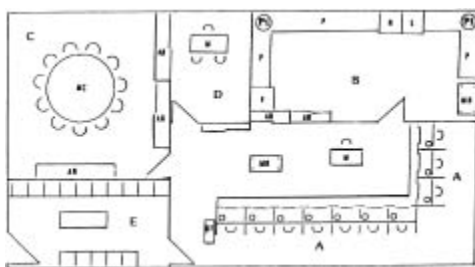
Slika 2. ROTIRAJUĆA VRATA ZA DODAVANJE UZORAKA



Slika 3. PREKLOPNA VRATA ZA DODAVANJE UZORAKA



Slika 4. PRIMJER PROSTORIJE ZA OCJENJIVANJE



A – Kabine za ocjenjivanje

B – Soba za čišćenje aparature i pripremu uzoraka

C – Otvoreni panel

D – Ured

E – Čekaonica

F – Hladnjak

H – Peć

L – Perilica za suđe

M – Stol

P – Radna površina

Pi – Sudoper

Ar – Ormarić

Mr – Kolica

Df – Dijeljenje obrazaca

Mc – Okrugli stol

PRILOG 3.

**PRIRUČNIK ZA ODABIR, OBUKU I NADZOR KVALIFICIRANIH
OCJENJIVAČA MASLINOVOG ULJA**
(Metoda: COI/T.20/Doc.No 14/Rev.2 iz 2007. godine)

1. SVRHA

Svrha ovoga Priloga jest voditeljima panela dati osnovna i nužna uputstva za provedbu odabira, obuke i nadzora rada ocjenjivača u panelu.

2. ODABIR KANDIDATA

Odabir provodi voditelj panela koji osobno intervjuira kandidate kako bi se upoznao s njihovim psihološkim i fiziološkim osobinama. Psihofiziološki uvjeti koje trebaju zadovoljiti nisu jako strogi jer, teoretski, svaka normalna osoba može obavljati posao ocjenjivanja. Čimbenike poput spola, životne dobi, određenih navika (pušenje), itd. danas su nadišli drugi, poput zdravlja, osobnih interesa i raspoloživog vremena.

Tijekom intervjua, voditelj panela mora kandidatima objasniti karakteristike njihovog zadatka te im ukazati na vrijeme koje će za taj posao utrošiti. Potom od kandidata prikuplja podatke koji mu omogućavaju procjenu njihovih interesa i motivacije te koliko raspoloživog vremena imaju. Sljedeći upitnik može pomoći kao referenca.

UPITNIK

Molimo da odgovorite na sljedeća pitanja: DA NE

1. Da li bi željeli sudjelovati u ovakvom radu?

2. Da li smatrate da ovaj rad može biti značajan za poboljšanje kakvoće hrane kod nas i u međunarodnoj trgovini?
3. U slučaju potvrdnog odgovora, navedite razloge?[\[2\]](#)
4. Morate biti svjesni činjenice da ćete morati ocjenjivati ulja kad vas se pozove da to učinite. Jeste li spremni to učiniti?
5. Da li bi željeli usporediti svoje senzorske sposobnosti sa sposobnostima svojih kolega?
6. Da li imate dovoljno vremena na raspolaganju? Da li ste dovoljno neovisni u organiziranju svojih dnevnih obaveza na poslu?
7. Ako ovisite o nadređenom, da li smatrate, da bi vaše odsustvo sa radnog mjesta zbog sudjelovanja u ovom radu, ponekad i u trajanju od pola sata predstavljalo problem?
8. Da li ste spremni nadoknaditi izgubljeno vrijeme na radnom mjestu zbog sudjelovanja u senzorskim analizama?
9. Da li smatrate da bi za ovaj rad trebala biti predviđena odgovarajuća naknada?
10. Kakav oblik naknade očekujete?

Voditelj panela treba koristiti ove podatke prilikom odabira kandidata, ne uzimajući u obzir kandidate s malim interesom za ovu vrstu posla, odnosno sa nedovoljno raspoloživog vremena ili nesposobne da iskažu i ostvare svoje ideje.

3. ODREĐIVANJE PRAGA OSJETLJIVOSTI GRUPE KANDIDATA ZA SPECIFIČNA SVOJSTVA

Voditelj panela pažljivo odabire četiri ulja od kojih se jedno smatra reprezentativnim u odnosu na sljedeća svojstva: upaljeno, octikavo, užeglo i gorko – uz što je moguće veći i jasniji intenzitet.

Voditelj panela priprema seriju uzoraka svakog ulja u silaznim koncentracijama (1:2) radeći postupna razrjeđenja u prikladnom sredstvu (rafiniranom ulju ili parafinu).

Seriju treba prekinuti kad se između dvaju susjednih uzoraka više ne može uočiti razlika u odnosu na sredstvo za razrjeđivanje. Iz pripremljene serije, voditelj panela treba izdvojiti sedam uzoraka ispred dva posljednja.

Treba pripremiti dovoljno uzoraka prema broju kandidata.

Testovi upoređenja parova vrše se u svrhu određivanja srednjeg praga grupe, do 8 parova uzoraka po kandidatu (sedam razrjeđenja i »slijepa proba« ili jedan od sedam razrjeđenja i slijepa proba plus jednog para »slijepa proba«). Nakon svakog ocjenjivanja, kandidati moraju odrediti da li su uzorci u paru jednaki ili različiti.

Nakon završetka ocjenjivanja, voditelj panela bilježi točne odgovore skupine kandidata za svaku koncentraciju te iste izražava kao postotak. Rezultat se prikazuje grafički sa

koncentracijama na apscisi i postocima točnih odgovora na ordinati. Interpolacijom krivulje moći će se odrediti prag osjetljivosti koji predstavlja koncentraciju koja odgovara 75% točnih odgovora. Praktičan primjer ovog postupka prikazan je na slici 1.

Prag osjetljivosti može se razlikovati kod različitih ulja, a ovisi o polaznoj jačini svojstva koje se određuje. Prag osjetljivosti treba biti sličan kod različitih grupa kandidata za različite panele, nije vezan uz bilo kakvu naviku, običaj ili naklonost. Stoga se može smatrati referentnom točkom koja je zajednička bilo kojoj normalnoj grupi ljudi te se može koristiti za ujednačavanje kriterija različitih panela na temelju njihovih senzorskih osjetljivosti.

Na isti način treba postupiti kod određivanja praga osjetljivosti za ostala tri svojstva pa će se dobiti skale sa sličnim intezitetom pojedinačnog mirisa i okusa za bilo koji panel, bez obzira što se krenulo sa maslinovim uljima s različitom početnom jačinom odabranog svojstva.

U seriji uzoraka koju treba pripremiti za odabir ocjenjivača metodom klasifikacije inteziteta (točka 4.), prag osjetljivosti označava se sa C10.

Slika 1.

% Koncentracije upaljenog ulja u sredstvu

4. ODABIR OCJENJIVAČA METODOM KLASIFIKACIJE INTENZITETA

U postupku odabira treba biti dva ili tri puta više kandidata od potrebnih za panel kako bi mogli biti odabrani ljudi s najvećom osjetljivošću i moći razlučivanja. Preporučuje se odabrati isti uzorak kao onaj koji će se kasnije analizirati.

Prilikom odabira metode, primijenjeni postupak treba biti što ekonomičniji u pogledu količine ulja, broja uzoraka i vremena potrebnog za odabir. Učinkovitost postupka odabira leži u izboru optimalnih razina sljedeće tri neovisne varijable: (a) »trošak određen serijom ocjenjivanja«, (b) »omjer« potencijalno odgovarajućih kandidata koji su slučajno eliminirani tijekom predodabira i (c) »omjer« kandidata koji su slučajno prošli postupak odabira iako su neodgovarajući.

Za provođenje odabira potrebno je sljedeće:

- Tekući parafin (DAB, PhEur, BP, USP) ili drugo ulje bez okusa ili mirisa (svježe rafinirano maslinovo ulje ili drugo slično ulje).
- Maslinova ulja s čistim i jasno izraženim svojstvima: upaljeno, octikavo, užeglo i gorko.

4.1. Način rada

Odabir treba započeti s 25 kandidata u skladu s niže opisanom metodologijom za svako svojstvo:

(1) Na temelju praga osjetljivosti dobivenog od grupe, postupite kako slijedi:

Pripremite seriju od 12 uzoraka tako da prag osjetljivosti bude na 10. mjestu serije, a 11. i 12. koncentracije bit će razrjeđenije te će stoga biti teže prepoznati odabrano svojstvo u ulju.

Uzimajući koncentraciju C10 kao osnovu, preostali uzorci mogu se pripremiti u skladu sa sljedećom formulom:

$C10 \times a^n$, gdje je »a« konstanta koja odgovara faktoru razrjeđenja i iznosi 1,5, a »n« je eksponent koji varira od 9 do -2.

Primjer: ako je prag dobiven za užeglo ulje 0,39, tada je $C10 = 0,39$. Budući da je »a« = 1.5, serija uzoraka imala bi sljedeće koncentracije:

Uzorak	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Konc.	14,99	10,00	6,66	4,44	2,96	1,97	1,32	0,88	0,58	0,39	0,26	0,17

Za svakog kandidata treba pripremiti 12 čaša za ocjenjivanje označenih šiframa sa po 15 mL svake od pripremljenih koncentracija užeglog ulja.

(2) Preporučuje se ostaviti čaše pokrivene satnim staklom u prostoriji za ocjenjivanje pri temperaturi od 20-22°C barem pola sata prije početka ocjenjivanja kako bi ulje postiglo sobnu temperaturu.

(3) Voditelj će potom poredati 12 čaša s uzorcima za ocjenjivanje po opadajućem nizu koncentracija.

Sljedeći je korak zatražiti kandidate da sami izvrše ocjenjivanje u skladu sa sljedećim uputama:

4.2. Upute za kandidate

12 čaša koje su poredane pred kandidatom sadrže razrjeđenja jednog od upaljenih, octikavih, užeglih ili gorkih svojstava. Faktor razlučivanja između sadržaja čaša za ocjenjivanje jest njihov intenzitet. Čaša najjačeg intenziteta nalazi se krajnje lijevo, intezitet postepeno opada idući s lijeva na desno. Čaša s najslabijim intezitetom svojstva nalazi se na desnom kraju niza, ponekad je taj intezitet tako mali da ga je nemoguće uočiti.

Postupite kako slijedi: Upoznajte se s mirisom i okusom svake od čaša s uzorcima za ocjenjivanje u nizu. Kako biste to napravili, počnite mirisati i kušati s desna (uzorak broj 12) nastojeći naviknuti se na okus ili miris i zapamtiti njihov intezitet. Treba paziti da ne dođe do zamora.

Kada kandidat zaključi da se naviknuo na ponuđenu skalu koncentracija, treba izaći iz prostorije.

Tada, voditelj panela izdvaja jednu čašu u nizu, stavlja je desno do krajnjeg desnog uzorka (n12), a prazno mjesto popuni približavanjem uzoraka. Potom se kandidat može vratiti u prostoriju i nastaviti s ocjenjivanjem.

Kandidat mora odrediti mjesto s kojeg je voditelj panela pomaknuo čašu s uzorkom. Pri tome miriše i kuša uzorak te ga uspoređuje s ostalima u nizu onoliko puta koliko mu je potrebno da donese zaključak. Intezitet izdvojenog uzorka treba biti slabiji od onoga koji je u čaši

neposredno lijevo, odnosno jači od onoga u čaši neposredno desno. Isti postupak kandidat treba ponoviti s tri druge čaše.

Radi lakšeg prikupljanja i obrade podataka, svaki od kandidata ispunjava listić sljedećeg sadržaja:

ODABIR KANDIDATA

Redni broj Svojstvo

Izdvojena čaša odgovara mjestu br.

Datum Ime kandidata

4.3. Sređivanje rezultata

Radi lakšeg sređivanja rezultata, voditelj panela za svakog od kandidata unosi podatke u listić sljedećeg sadržaja:

Ime kandidata	Testirano svojstvo	Utvrđen redni broj (K')	Stvarni redni broj (K)	Ocjena (K' - K) ²
.....				
.....				

4.4. Statistički postupak

U opisanom postupku odabira, a prema provedenom statističkom proračunu, svakom od kandidata treba zadati iste redne brojeve čaša, i to kako slijedi za pojedino svojstvo:

Upaljeno (UP)	Octikavo (OC)	Užeglo (UŽ)	Gorko
Čaša br.	Čaša br.	Čaša br.	Čaša br.
(10,5,7,2)	(11,3,8,6)	(7,4,10,2)	(6,3,11,9)

Navedeni redni brojevi čaša ne mogu se mijenjati, budući da je statistički proračun prilagođen vjerojatnosti slučajnog pogađanja ispravnog rednog broja.

Stoga se voditelj panela, da bi izbjegao bilo kakvu mogućnost prenošenja informacija od jednog do drugog kandidata, treba pridržavati sljedećih uputstava:

2) ONEMOGUĆITI SVAKU KOMUNIKACIJU MEĐU KANDIDATIMA.

PRIMIJEINITI RAZLIČITE ŠIFRE UZORAKA ZA SVAKOG OD KANDIDATA.

3) IZBJEĆI BILO KAKVU MOGUĆNOST DA KANDIDAT PREPOZNA MJESTO SA KOJEG JE IZDVOJENA ČAŠA.

4) ZA SVAKOG KANDIDATA ODABRATI RAZLIČITI REDOSLIJED KOJIM SE PREDVIĐENE ČAŠE IZDVAJAJU IZ NIZA.

Svakom kandidatu dodjeljuju se bodovi ovisno o postignutim rezultatima, i to na sljedeći način:

Neka su $ei_1, ei_2, \dots, ei_{12}$, 12 čaša sa 12 koncentracija određenog svojstva »i« (i = bilo koje od 4 svojstva: upaljeno, octikavo, užeglo i gorko) koje su poredane u opadajućem nizu inteziteta dotičnog svojstva.

Neka je ei_K jedna od izdvojenih čaša, a K' mjesto koje joj je dodijelio kandidat kada ju je vratio nazad u niz. Vrijednosti K i K' su cijeli brojevi između 1 i 12 koji odgovaraju stvarnom broju mjesta izdvojene čaše odnosno onog mjesta koje joj kandidat dodijelio.

Neka je T (maksimalno dozvoljeno odstupanje) unaprijed utvrđena vrijednost, koja je u našem slučaju jednaka 3, tako da ako $|K' - K| > T$, kandidat biva automatski eliminiran.

Kada je $|K' - K| < T$, kandidat u pravilu ne biva eliminiran i može nastaviti test budući je točno ili približno točno odredio traženi položaj.

Uzmemo li za primjer svojstvo »upaljeno«, ukupni bodovi za ovo svojstvo (ZUP) izračunavaju se prema sljedećem izrazu:

$$ZUP = PaUP + PbUP + PcUP + PdUP$$

gdje su PUP bodovi za 4 različite koncentracije dotičnog svojstva (a, b, c i d), a izračunavaju se prema izrazu:

$$PUP = (K' - K)^2$$

Radi lakšeg razumijevanja, dan je sljedeći primjer izračunavanja bodova:

Primjer br. 1.: Pretpostavimo da su odgovori koje je dao kandidat A za 4 različite koncentracije određenog svojstva sljedeći:

Točno mjesto čaše u nizu (K)	Mjesto na koje ju je vratio kandidat (K')	Odstupanje od točnog mjesta (K' - K)
7	7	$7 - 7 = 0$
4	5	$4 - 5 = -1$
10	6	$10 - 6 = 4(*)$
2	4	$2 - 4 = -2$

(*) Kandidat je eliminiran budući je odstupanje (T) veće od vrijednosti 3.

1/ Voditelj panela treba nastojati da kandidat postupi razumno, odnosno bez gubitka osjetljivosti kroz okusni ili mirisni zamor.

Primjer br. 2.: Pretpostavimo da su odgovori kandidata B za 4 različite koncentracije sljedeći:

Točno mjesto čaše u nizu (K)	Mjesto na koje ju je vratio kandidat (K')	Odstupanje od točnog mjesta (K' – K)
7	7	$7 - 7 = 0$
4	4	$4 - 4 = 0$
10	7	$10 - 7 = 3$
2	3	$2 - 3 = -1$

Ovaj kandidat nije eliminiran budući da kod niti jedne od 4 koncentracije nije prešao granicu za najveće dopušteno odstupanje. Ukupni bodovi za kandidata B za dotično svojstvo su:

$$Z_3 = 02 + 02 + 32 + (-1)2 = 10$$

Konačan rezultat kandidata kojim se odlučuje o prihvatanju ili eliminaciji istog za odabir ocjenjivača, ovisno o odgovorima za četiri razmatrana svojstva, bio bi sljedeći:

$$PaUP + PbUP + PcUP + PdUP = ZUP$$

$$paOC + pbOC + pcOC + pdOC = ZOC$$

$$PaU\check{Z} + PbU\check{Z} + PcU\check{Z} + PdU\check{Z} = ZU\check{Z}$$

$$PaGO + PbGO + PcGO + PdGO = ZGO$$

$$\text{Konačan rezultat: } Z = ZUP + \dots + ZGO$$

gdje je: UP = upaljeno

OC = octikavo

U $\check{Z}$ = užeglo

GO = gorko

Sada je potrebno utvrditi maksimalnu vrijednost Z kada se može smatrati da kandidat ima dobru razinu percepcije, sposobnost pamćenja mirisa i okusa te mentalnu sposobnost da može dati točan odgovor za četiri razmatrana svojstva. Vrijednost Z ne može imati negativnu vrijednost, a $Z = 0$ znači da je kandidat prepoznao i točno odredio svih 16 predstavljenih intenziteta (četiri za svako svojstvo). Kada su vrijednosti Z različite od nule znači da su kandidati prepoznali područja u nizu iz kojih su odabrani intenziteti, ali unutar tog područja nisu mogli vratiti koncentracije na točno mjesto jer njihova sposobnost razlikovanja niza intenziteta koji im je predstavljen za jedno ili više svojstava nije zadovoljavajuća.

Stoga se mora odrediti kritična vrijednost (Z_c) tako da ako bi kandidati nasumično vraćali nazad sve čaše unutar područja koja su prethodno prepoznali, vjerojatnost konačnog rezultata Z, manjeg od Z_c je dovoljno mala vrijednost (α) koja može biti prethodno utvrđena. Drugim riječima, mora se osigurati da vjerojatnost, korištenjem ovoga postupka odabira ocjenjivača za

panel koji ne pokazuje dostatnu sposobnost razlučivanja za intezitete podražaja bude manja od α .

Kada se postavi vrijednost za α (u našem slučaju 0,05), Z_c se dobiva iz raspodjele vjerojatnosti varijable Z koja ovisi o raspodjeli vjerojatnosti varijable $P(K')$.

U skladu s relevantnim statističkim izračunom, vrijednost Z_c dostiže 34.

Kada se dobije rezultat za sve kandidate, svi kandidati čiji je rezultat veći od 34, bit će eliminirani.

Vidi primjer rezultata za kandidate A i B:

Svojstvo	Kandidat A	Kandidat B
Upaljeno (UP)	ZUP = 10	ZUP = 12
Octikavo (OC)	ZOC = 10	ZOC = 11
Užglo (UŽ)	ZUŽ = 10	ZUŽ = 15
Gorko (GO)	ZGO = 4	ZGO = 0
	$\Sigma = 34$	$\Sigma = 38$

Kandidat A sa 34 boda bit će odabran, dok će kandidat B sa 38 bodova biti eliminiran. Odabrane kandidate treba svrstati prema vrijednostima Z i tako popuniti broj od 12 kandidata koji će predstavljati panel.

5. OBUKA OCJENJIVAČA

Obuka ocjenjivača ima sljedeće ciljeve:

- a) da upozna ocjenjivače sa brojnim okusnim, mirisnim i dodirnim varijantama koje se mogu sresti kod djevičanskih maslinovih ulja;
- b) da upozna ocjenjivače sa specifičnom senzorskom metodologijom;
- c) da poboljša pojedinačne sposobnosti ocjenjivača da prepoznaju i odrede intezitet senzorskih svojstava; i
- d) da poboljša pojedinačnu osjetljivost i sposobnost pamćenja različitih svojstava kako bi konačan rezultat bile precizne i dosljedne ocjene.

Obuka ocjenjivača sastoji se od niza sastanaka, ovisno o mogućnostima grupe i radnog prostora, na kojima ocjenjivači raspravljaju s voditeljem panela o problemima na koje nailaze prilikom ocjenjivanja ponuđenih uzoraka ulja te komentirajući svojstva i njihov intezitet nastoje doći do zajedničkog stava.

Stupanj obuke panela nakon određenog broja sastanaka može se ocijeniti praćenjem porasta postotnog udjela točnih odgovora – ako se koriste testovi diskriminacije – ili analizom

varijanci pojedinačnih srednjih vrijednosti panela kada se radi o testovima s upotrebom ljestvice.

Ovo razdoblje obuke ocjenjivača smatra se izuzetno važnim i neizostavnim da bi se postigla potrebna ponovljivost i točnost metode u postupku.

6. PROVJERA SPOSOBNOSTI OCJENJIVAČA POMOĆU REFERENTNOG UZORKA

Jedan od načina kojima se provjeravaju ocjenjivači je povremeno davanje na ocjenu referentnih uzoraka (ulja pouzdano utvrđenih svojstava). Izračun pojedinačnih varijanci iz rezultata dobivenih od svakog ocjenjivača za te referentne uzorke, omogućuje da se odredi, iz dobivene vrijednosti F , da li je ocjenjivač zadržao svoje sposobnosti i ujednačenost.

Slično tome, izračunavanje varijance iz dobivenih prosječnih rezultata panela ukazuje da li isti kontinuirano dobro radi.

PRILOG 4.

1. VODITELJ PANELA I OCJENJIVAČI (Metoda: COI/T.20/Doc.No 15/Rev.2, točka 8. iz 2007. godine)

1.1. Voditelj panela

Voditelj panela mora biti zadovoljavajućeg stupnja obrazovanja i dobar poznavatelj svih vrsta ulja s kojima će se sresti tijekom svog rada. Voditelj panela je odgovoran za organizaciju i rad panela.

Posao voditelja panela zahtijeva odgovarajuću obuku za senzorske analize, sposobnost, preciznost u pripremi i provođenju ocjenjivanja, kao i sklonost i strpljivost u planiranju i provedbi ocjenjivanja.

Voditelj panela ima zadatak da odabire, obučava i nadzire ocjenjivače sukladno Prilogu 3. ovoga Pravilnika, kako bi postigao i održao potrebnu razinu njihovih sposobnosti. Odgovoran je za objektivno ocjenjivanje.

Voditelj panela je odgovoran za rad panela, a time i za njegovu ocjenu što mora poduprijeti pouzdanim, objektivnim dokazima. U svakom trenutku mora moći dokazati da su ocjenjivači i metode pod kontrolom.

Snosi odgovornost za vođenje podataka o panelu. Mora biti moguće praćenje podataka sukladno sa zahtjevima osiguranja kvalitete navedenima u međunarodnim normama senzorske analize i osigurati anonimnost uzoraka u svakom trenutku.

Voditelj panela odgovoran je za ispravnost i čistoću opreme i pomoćnog pribora, za pripremu i šifriranje uzoraka, za redosljed dostavljanja uzoraka na ocjenjivanje te za sređivanje i statističku obradu podataka.

Odgovoran je za primitak i pohranu uzoraka po njihovom pristizanju u laboratorij kao i za pohranu istih nakon ocjenjivanja. U svakom trenutku mora osigurati da uzorci ostanu anonimni i propisno pohranjeni te u tu svrhu mora voditi pisane podatke kako bi bilo osigurano da cijeli postupak bude moguće pratiti i za njega jamčiti.

Nadalje, voditelj panela je odgovoran za pripremu, šifriranje i predstavljanje uzoraka ocjenjivačima u skladu s odgovarajućom planom ocjenjivanja usklađenim s prethodno uspostavljenim protokolima, kao i za prikupljanje i statističku obradu podataka dobivenih od strane ocjenjivača.

Zadužen je za razvoj i izradu svih drugih postupaka koji mogu biti nužni za dopunjavanje norme i za osiguravanje ispravnog rada panela.

Voditelj panela mora uspoređivati rezultate svog panela s rezultatima drugih panela te na taj način provjeravati ispravnost rada panela.

Zadaća voditelja panela je da motivira članove panela, potiče njihovo zanimanje, radoznalost i natjecateljski duh. Stoga mu se preporučuje da osigura neometanu, razmjenu podataka s članovima panela tako što će ih obavještavati o svim zadacima koje provode i rezultatima do kojih dođu. Ne smije na bilo koji način izražavati svoje mišljenje o uzorku te ne smije dozvoliti da se među ocjenjivačima pojave oni koji nameću svoje mišljenje ostalim članovima panela.

Obvezan je na vrijeme obavijestiti ocjenjivače o provođenju ocjenjivanja te ih detaljno uputiti u način provođenja ocjenjivanja, ne namećući im svoje mišljenje o uzorku.

1.2. Ocjenjivači

Osobe koje provode senzorske analize maslinovih ulja moraju raditi dobrovoljno uz sve posljedice koje proizađu iz takve dobrovoljne radnje u smislu obveza i nepostojanja financijske naknade. Stoga je preporučljivo da kandidati pisanim putem podnesu zamolbu. Kandidate odabire, obučava i provjerava voditelj panela s obzirom na njihovu sposobnost razlikovanja sličnih uzoraka; pri tome treba voditi računa o tome da se vježbanjem poboljšava preciznost ocjenjivača.

Ocjenjivači moraju djelovati kao pravi senzorski promatrači, staviti na stranu svoje osobne ukuse i isključivo izvještavati o doživljenim svojstvima. Moraju raditi u tišini, opušteno, bez požurivanja, posvećujući najveću moguću pažnju uzorku koji ocjenjuju.

Za svaku analizu potrebno je 8 do 12 ocjenjivača, iako je poželjno da panel broji više članova kako bi se uvijek raspolagalo s dovoljnim brojem izvježbanih ocjenjivača.

PRILOG 5.

(Metoda: COI/T.28/Doc. No 1, točka 5.2.2. iz 2007. godine)

1. Voditelj panela

Voditelj panela je osoba zadovoljavajućeg stupnja obrazovanja koja preuzima punu, sveobuhvatnu odgovornost za rad složenog, slojevitog tehničkog sustava laboratorija za

senzorsku analizu. Uprava treba voditelju panela dodijeliti mjesto u organizacijskoj shemi, mora mu osigurati potrebna sredstva i dovoljno vremena kako bi mogao izvršavati svoje dužnosti te odgovarajuću naknadu.

1.1. Uprava laboratorija mora odrediti minimalni stupanj obrazovanja i potrebno iskustvo za rad u laboratoriju. Senzorsku analizu mora izvršavati, ili nadzirati, iskusan voditelj panela s odgovarajućim kvalifikacijama. Obično je potrebno dvogodišnje radno iskustvo na senzorskim analizama za mjesto voditelja panela. Zahtjeve za svako mjesto treba uključiti u opis radnog mjesta osoblja.

1.2. Obrazovanje i obuka voditelja panela treba obuhvaćati područje senzorske analize i treba uključivati sljedeće:

- (a) Odabir metoda ispitivanja, plan testiranja i analiza.
- (b) Priprema proizvoda i provedba testiranja.
- (c) Unos podataka i obrada.
- (d) Izvještavanje.
- (e) Vođenje podataka.
- (f) Održavanje potrebnog pribora i usluga.
- (g) Postupci predodabira, odabira, obuke i nadzora senzorskih ocjenjivača.
- (h) Važnost zdravlja i sigurnosti ocjenjivača.

PRILOG 6.

 MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE, RIBARSTVA I RURALNOG RAZVOJA
OBRAZAC ZOP
Ispunjeni obrazac i propisanu dokumentaciju dostaviti
Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja
Ulica grada Vukovara 78, 10 000 Zagreb
OBRAZAC ISPUNITI VELIKIM TISKANIM SLOVIMA
Na temelju članka 5. Pravilnika o ovlašćivanju panela za senzorsku analizu maslinovog ulja pod punom moralnom i materijalnom odgovornošću podnosim
Zahtjev za ovlašćivanje panela i upis u Upisnik ovlaštenih panela
Podaci o podnositelju zahtjeva

Matični broj:	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>									OIB
Naziv pravne osobe:										
Sjedište:										
Adresa (<i>Ulica i broj</i>):										
Poštanski broj:	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>						Poštanski ured:			
Općina:	Županija:									
Telefon broj:	Br. faksa:									
Kontakt osoba:										

Podaci o voditelju panela

Ime i prezime:	
Adresa (<i>Ulica i broj</i>):	Mjesto:

Podaci o panelu

Naziv pravne osobe pri kojoj panel djeluje:	
Adresa (<i>ulica i broj</i>):	
Općina:	Županija:
Laboratorij posjeduje akreditaciju od (<i>datum</i>),	

U _____ dana _____

Ime i prezime voditelja panela _____

Potpis

Ime i prezime odgovorne osobe _____

M.P. Potpis

Privitak:

Uz zahtjev prilažem sljedeće dokaze (*zaokružiti*):

a)	izvadak iz Sudskog registra za pravnu osobu podnositelja,
b)	dokaz o posjedovanju akreditacije laboratorija sukladno normi HRN EN ISO/IEC 17025

Telefon broj: _____ Br. faksa: _____
Kontakt osoba: _____

Podaci o voditelju panela

Ime i prezime: _____
Adresa (<i>Ulica i broj</i>): _____ Mjesto: _____

Podaci o panelu

Naziv pravne osobe pri kojoj panel djeluje: _____
Adresa (<i>ulica i broj</i>): _____
Općina: _____ Županija: _____
Laboratorij posjeduje akreditaciju od (<i>datum</i>), _____

U _____ dana _____

Ime i prezime voditelja panela _____

Potpis

Ime i prezime odgovorne osobe _____

M.P. Potpis

Privitak 1. (dokazi se dostavljaju ukoliko je došlo do njihove značajne promjene)

Uz zahtjev prilažem sljedeće dokaze (<i>zaokružiti</i>):	
a)	izvadak iz Sudskog registra za pravnu osobu podnositelja,
b)	dokaz o posjedovanju akreditacije laboratorija sukladno normi HRN EN ISO/IEC 17025 za provođenje fizikalno-kemijskih i senzorskih analiza maslinovog ulja
c)	dokaz o raspolaganju prostorom kušaonice za rad panela, (izvod iz popisa dugotrajne imovine (za vlastiti) ili ugovor o najmu (za iznajmljeni poslovni prostor) te tlocrtni prikaz rasporeda prostorija, namještaja i opreme), a koji je uređen i opremljen sukladno kriterijima (mjerilima) iz Priloga 1. i 2. Pravilnika
d)	dokaz o reguliranom radnom statusu s voditeljem panela koji će rukovoditi radom panela (Ugovor o radu)
e)	dokaz da voditelj panela ispunjava kriterije
f)	Popis ocjenjivača s dokazom o reguliranom radnom statusu s najmanje 15 odabranih ocjenjivača za rad u panelu, koji su odabrani i osposobljeni u skladu sa zahtjevima iz članka 8. Pravilnika.

3. Broj održanih treninga za ocjenjivače

4. Promjene ili uočeni problemi u radu panela

Kao dokazi za 1. i 2. kopije zapisnika s održanih sastanaka panela s rezultatima,

Kao dokazi za 3. program treninga, datum održavanja i popis sudionika,

Kao dokazi za 4. ukoliko postoje promjene ili uočeni problemi u radu panela opširnije izvješće staviti u privitak.

U _____ dana _____

Ime i prezime voditelja panela _____

Potpis

Ime i prezime odgovorne osobe _____

M.P. Potpis

PRILOG 10.



MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE, RIBARSTVA I RURALNOG RAZVOJA

OBRAZAC Prijava

Ispunjeni obrazac i propisanu dokumentaciju dostaviti

Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja

Ulica grada Vukovara 78, 10 000 Zagreb

OBRAZAC ISPUNITI VELIKIM TISKANIM SLOVIMA

Na temelju članka 8. Pravilnika o ovlašćivanju panela za senzorsku analizu maslinovog ulja pod punom moralnom i materijalnom odgovornošću podnosim

Prijavu za upis na Listu senzorskih ocjenjivača maslinovog ulja

Podaci o ocjenjivaču

Ime i prezime _____ OIB _____

Spol _____ Godina rođenja _____

Mjesto rođenja _____

Adresa stanovanja (*ulica i broj*):

Mjesto _____ Općina: _____ Županija:

(*zaokružiti*)

A Prva prijava na Listu ocjenjivača

B Podaci o daljnjim edukacijama

popunjava se samo pod A)

Podaci o voditelju panela

Zvanje:

Završena _____ škola _____ ili _____ fakultet:
_____ stupanj

Tijekom prethodnog razdoblja polazio sam sljedeće programe edukacije senzorskih ocjenjivača maslinovog ulja (*navesti datum održavanja, organizatora i naziv programa*):

(*opširnije izvješće o svakoj završenoj edukaciji uz kopiju potvrde o sudjelovanju staviti u privitak*)

popunjava se samo pod B)

Tijekom prethodne godine polazio sam sljedeće programe edukacije senzorskih ocjenjivača maslinovog ulja (*navesti datum održavanja, organizatora i naziv programa*):

(*opširnije izvješće o svakoj završenoj edukaciji uz kopiju potvrde o sudjelovanju staviti u privitak*)

U _____ dana _____

Ime i prezime ocjenjivača _____

Potpis

[1] Boja i osvjetljenje prostorije mogu utjecati na rezultate senzorske analize.

[2] Opišite značaj koji bi senzorsko ocjenjivanje moglo imati za bilo koji prehrambeni proizvod, odnosno maslinovo ulje.