

Савет сталне манифестације XVI Фестивала дуван чварака Ваљево 2022. године на седници одржаној дана 13.09.2022.год., доноси:

ПРАВИЛА

такмичења и критеријуми за оцењивање дуван чварака

Члан 1.

Овим правилима уређују се начин организовања и спровођења такмичења и оцењивања дуван и шодер чварака на Фестивалу дуван чварака у Ваљеву.

Члан 2.

Извршни организатор Фестивала дуван чварака је Савет сталне манифестације. Текст јавног позива за учешће на такмичењу утврђује савет фестивала. Текст јавног позива оглашава Туристичка организација Ваљево путем објављивања огласа у недељнику „Напред“ Ваљево.

Члан 3.

Пријем пријава за такмичење доставља се Туристичкој организацији Ваљево у прописаном року.

Друге информације учесницима такмичења и осталим излагачима обезбеђује Туристичка организација Ваљево.

Члан 4.

Рок за пријављивање такмичарских екипа је 5 дана пре почетка Фестивала.

Члан 5.

Учесници пратећег забавног и културно-уметничког програма не могу користити уређаје за разглас, појачала и друга средства електронског озвучења осим програма који приређује Организациони одбор Фестивала.

Сви учесници Фестивала, такмичари и учесници пратећег програма и власници продајних штандова, дужни су да, по завршетку такмичења и програма уклоне све отпатке и очисте место на ком су излагали робу и боравили током Фестивала. Контролу чистоће на Фестивалу врши комунална инспекција и редари Фестивала.

Члан 6.

Савет сталне манифестације може посебном одлуком за сваки фестивал увести котизацију за учеснике Фестивала. Савет може посебном одлуком за сваки фестивал одредити максималну цену дуван и шодер чварака која важи за све учеснике и излагаче на Фестивалу.

Члан 7.

Такмичарска екипа састоји се од три члана од којих један члан мора бити квалификовани месар са санитарном књижицом. Преостала два члана свој доказ о здравственом стању ће дати

путем писмене изјаве о здравственом стању.

Такмичарске екипе су униформисане у одговарајуће дресове – мајице са натисом – називом такмичарског тима.

Члан 8.

Оранија са ложиштем не сме бити мања од 80 литара.

Судови за прихват масти и чварака, као и остала пратећа опрема коју екипе користе мора бити хигијенско технички исправна што ће утврдити овлашћено лице организатора – санитарни инспектор.

Члан 9.

Основна сировина за топљење и производњу дувана и шодер чварака је масно ткиво и меснати обресци, чији одабир представља важан део технолошког процеса производње дувана чварака као основног производа и домаће свињске масти као пратећег производа.

Сировина мора бити здравствено-хигијенски исправна и безбедна тако да испуњава следеће захтеве и нормативе:

– Процес клања животиња, примарна обрада и хлађење трупова мора се обавити у регистрованим објектима и под надзором надлежног ветеринарског инспектора.

– Сировина (масно ткиво и месни обресци) мора водити порекло од здравих животиња, интензивно товљених до завршне масе пре клања од 150 до 250 кг, које су заклане претходног дана и чији су трупови/полутке прегледани од стране ветеринарског инспектора. Трупови морају бити ефикасно хлађени на температури од 0 до +4С до постизања температуре полутки од минимум +7С у централним деловима бута.

– Не сме се користити масно ткиво некастрираних нерастова нити висцерално масно ткиво.

Сировине које се користе за справљење дувана и шодер чварака мора пратити одговарајућа документација.

Члан 10.

Савет сталне манифестације посебном одлуком за сваки фестивал именује жири од три до пет чланова.

Жири оцењује квалитет дувана и шодер чварака такмичара, редослед награђених такмичара и проглашава победника Фестивала.

Један од чланова жирија је представник Пољопривредне стручне службе Ваљево и један члан је представник месара.

Члан 11.

Савет сталне манифестације одређује три члана који ће вршити узорковање чварака за оцењивање, њихово шифрирање и достављање члановима жирија.

Члан 12.

Критеријуми за оцењивање:

Оцењивање квалитета дувана и шодер чварака спроводи се у складу са одредбама Правилника о квалитету уситњеног меса, полупроизвода од меса и производа од меса (Службени гласник РС бр.31/2012 и 43/2013) којим је прописано да се дувана и шодер чварци

добијају „топљењем масног ткива свиња без коже, у производњи домаће свињске масти, које се накнадно излаже поступку пресовања, који значајно мења структуру ткива и раздваја ткивна влакна“ (домаћа свињска маст је производ добијен сувим поступком топљења масних ткива, сала и опорака свиња).

Ваљевске дуван и шодер чварке одликује својствен и специфичан изглед, својствена и специфична козистенција, тамно жута до светло смеђа боја и специфичан мирис и укус на пржено месо.

Општа својства квалитета ваљевских дуван и шодер чварака и критеријуме за оцењивање утврдиће оцењивачки жири.

Члан 13.

Врсту и број награда утврђује организациони одбор Фестивала.

Члан 14.

Савет сталне манифестације ће утврдити новчани или робни износ награда у складу са обезбеђеним средствима, опредељеним за ову намену.

Савет сталне манифестације
„Фестивал дуван чварака“
Председник
Милош Милутиновић


