

Савет сталне манифестације XVIII Фестивала дуван чварака Ваљево 2024. године на седници одржаној дана 31.10.2024.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 сталне манифестације.

#### 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 сталне манифестације 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 кесе и остала пратећа опрема коју екипе користе мора да испуњава стандарде о здравственој исправности (у складу са Законом о предметима опште употребе). Контролу врши 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, интезивно 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 охлађени 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.50/2019) којим је прописано да се дуван и шодер чварци добијају „топљењем масног ткива свиња без кожице, 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 Савет сталне манифестације.

#### 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  
Драгутин Кузмановић

Д. Кузмановић