



Projekat „Tradicionalni i standardni kvalitet - TASQ“, (HUSRB/1602/41/0146) realizuje se u okviru Interreg IPA programa prekogranične saradnje između Mađarske i Srbije koji podržava razvoj stabilnog regiona okrenutog saradnji pod sloganom „**Dobri susedi stvaraju zajedničku budućnost**“

Projekat „TASQ“ otpočeo je sa realizacijom 1. jula 2018. godine i završava se 30. juna 2020. godine. Ukupna vrednost projekta je 414 754,82 EUR, a iznos sredstava koje Evropska unija (IPA) ulaže u ovaj projekat je 352 541,60 EUR.

Projekat TASQ ima za cilj da standardizuje kvalitet i omogući nove promotivne i prodajne kanale tradicionalnih prehrambenih proizvoda putem uspostavljene originalne prodajne internet platforme. Cilj ovog vida sve popularnije komunikacije sa potrošačima je povećanje vidljivosti i konkurentnosti preduzetnika u ovoj oblasti, ali i pružanje mogućnosti građanima u Srbiji i Mađarskoj da nabavljaju tradicionalne proizvode vrhunskog kvaliteta sa velikim poverenjem direktno od proizvođača.

Tradicionalni proizvodi su proizvodi koji su zasnovani na tradicionalnim načinima pripreme, gastronomskom nasleđu i kulinarskim navikama, koji predstavljaju temelj kulturnog identiteta neke geografske oblasti i teritorije i odlikuju se velikom reputacijom. Specifičnost senzorskih osobina ovih proizvoda posledica je uticaja klimatskih uslova, vrste zemljišta, tradicionalnog načina pripreme i proizvodnje. Usled svih nabrojanih faktora, senzorske osobine tradicionalnih proizvoda podložne su promenama, te je standardizacija metoda za definisanje i vrednovanje senzorskog kvaliteta ovih proizvoda neophodna kako zbog procesa sertifikacije tako i zbog zaštite njihove tipičnosti i zaštite potrošača i tržišta od potencijalnih zloupotreba.

Šta su senzorska svojstva i šta je senzorski kvalitet nekog proizvoda?

Senzorska svojstva su sve one osobine nekog proizvoda koje se mogu opaziti i doživeti pomoću čovekovih čula i to na prvom mestu čula vida, mirisa, ukusa, dodira i sluha. Senzorski kvalitet proizvoda ogleda se u usaglašenosti svih njegovih senzorskih osobina sa osobinama definisanog standardnog ili idealnog proizvoda. Kada je potrebno dati ocenu o nivou senzorskog kvaliteta koji poseduje neki proizvod, najčešće se pribegava upotrebi tzv. metoda bodovanja sa bodovnim opsegom od 0 do 5. U skladu sa ovim sistemom, svaki bod odgovara nekom nivou kvaliteta, što podrazumeva da je svaki nivo kvaliteta opisan. Dakle, za svako senzorsko svojstvo bilo da se ono odnosi na izgled, miris, ukus ili teksturu proizvoda, moraju se definisati nivoi kvaliteta, odnosno bodovi koje će proizvod dobiti ukoliko zadovoljava navedene karakteristike. Tako na primer, ukoliko neki iz grupe suvomesnatih proizvoda ima suhu i čistu površinu, karakterističnog oblika, uredno obrađenih rubova bez zaseka, dobiće ocenu 5 za

spoljašnji izgled, ali ukoliko površina ima neravnomernu boju od dima, sa pukotinama, ocena za spoljašnji izgled ne može biti veća od 3. Kada su u pitanju tradicionalni proizvodi kao što su testenine, pravilan i ujednačen oblik, dužina i širina rezanaca, kao i ujednačena boja površine koja je glatka i sjajna, karakteristike su svojstvenog, standardnog izgleda testenine koji se može oceniti najvišom ocenom. Sa druge strane, pojava većeg ili manjeg broja pega po površini testenine, koja je pri tome i mramorirana i/ili ispucana odlika je testenine lošeg kvaliteta i ne može dobiti veću ocenu od 2 za ovo svojstvo senzorskog kvaliteta. Osim toga, u zavisnosti od stepena važnosti svakog odabranog svojstva na ukupan senzorski kvalitet proizvoda, svojstvima se pridodeljuju koeficijenti važnosti. Senzorski ocenjivači, obučena lica koja sprovode objektivnu ocenu senzorskih osobina proizvoda, dodeljuju bodove definisanim svojstvima proizvoda, bod se množi sa koeficijentom važnosti i suma svih dodeljenih ocena ukazuje na ukupan senzorski kvalitet proizvoda. U okviru TASQ sistema standardizacije kvaliteta tradicionalnih proizvoda, senzorski token je indikator ukupnog senzorskog kvaliteta, a tradicionalni proizvodi mogu biti označeni zlatnim, srebrnim ili zelenim senzorskim tokenom u zavisnosti od toga da li poseduju odličan, vrlo dobar ili dobar senzorski kvalitet.

Senzorski token, zajedno sa nutritivnim tokenom koji proističe iz sastava proizvoda, određuju ukupnu ocenu kvaliteta proizvoda za koji se dodeljuje odgovarajući žig kvaliteta TASQ, i koji u velikoj meri zavisi od senzorskog tokena budući da se za pojedine tradicionalne proizvode (na primer: bombonske proizvode) nutritivni token i ne definiše.

□□□□□□□□□□ **O programu Interreg-IPA CBC Mađarska-Srbija**

Interreg–IPA program prekogranične saradnje Mađarska-Srbija implementira se u okviru finansijskog perioda 2014-2020 Evropske unije, putem Instrumenta za pretpristupnu pomoć (IPA). Po principu „zajedničkog sistema upravljanja“ zemalja učesnica – Mađarske i Srbije, program finansira i podržava projekte saradnje organizacija iz Programске oblasti – okruga Čongrad (Csongrád) i Bač-Kiškun (Bács-Kiskun) u Mađarskoj i okruga Zapadna Bačka, Severna Bačka, Južna Bačka, Severni Banat, Srednji Banat, Južni Banat i Srem u Srbiji. Program pomaže razvoj i stabilnost pograničnog regiona, unapređuje opšti kvalitet života u njemu, omogućava ekonomsku saradnju organizacija iz ove dve zemlje, neguje zajednički identitet, kulturno i istorijsko nasleđe pograničnog regiona i doprinosi njegovoj ekološkoj održivosti i sigurnosti.

Za više informacija, posetite veb-sajt programa: www.interreg-ipa-husrb.com .

NAPOMENA

Ovaj dokument je izrađen uz finansijsku podršku Evropske unije. Sadržaj ovog dokumenta je isključivo odgovornost Naučnog instituta za prehrambene tehnologije u Novom Sadu i ne odražava zvanično mišljenje Evropske unije i/ili Upravljačkog tela.

Dr Predrag Ikonić,
Naučni institut za prehrambene tehnologije u Novom Sadu

