



## **ISTARSKA KLOBASICA PO STARINSKI POZIVA ZA DOSTAVU UZORAKA NA OCJENJIVANJE**

Pozivaju se zainteresirani proizvođači tradicionalnih istarskih klobasica da se odazovu na ocjenjivanje za izbor najbolje Istarske klobasice po starinski. Na natjecanju mogu sudjelovati svi proizvođači koji u domaćinstvu za svoje potrebe na stari tradicionalni način proizvode istarsku kobasicu. Na natjecanju ne mogu sudjelovati proizvođači istarske kobasice i drugih suhomesnatih proizvoda koji imaju registrirane i odobrene objekte za proizvodnju i koji se tradicionalno natječu na sajmu svake godine.

**Preuzimanje uzoraka kobasica organizirat će se od 4. do 6. veljače 2019. od 8 do 15 sati u prostorijama Općine Sv. Petar u Šumi.**

Uzorak za ocjenjivanje mora sadržavati najmanje četiri murelića ili 50 cm dužine ako se klobasice rade u obliku kambe. Uz uzorak treba dostaviti ispunjenu prijavnicu koja je prilog pozivu.

Komisiju će sačinjavati provjereni senzorni analitičari, stručnjaci i doktori znanosti koji se bave proizvodnjom i ocjenjivanjem tradicionalnih kobasičarskih proizvoda, a ocjenjivat će se po standardnoj metodi ocjenjivanja suhih kobasica koju je prihvatio organizator manifestacije S klobasicom u EU.

O metodi ocjenjivanja:

Proizvodi se ocjenjuju pojedinačno, bodovanjem senzoričkih karakteristika. Maksimalni broj bodova koji određeni uzorak može dobiti je 60. Pri ocjenjivanju pojedinih karakteristika uzorka boduje se na 0,1 boda. Kvaliteta proizvoda određuje se zbrojem bodova dobivenim za pojedinu karakteristiku.

Bodovi u rasponu kako slijedi: vanjski izgled: 0,00 – 15; prerez (sastav, boja, tekstura, sadržaj): 0,00 – 20; miris - okus (aroma): 0,00 – 25. Maksimalno ukupno 60 bodova

Ocjenjivanje svih karakteristika kreće se od 0,00 bodova za najlošiju kvalitetu, do maksimalnog broja koji je za pojedine karakteristike različit. Bodovi pojedinih karakteristika uzoraka se zbrajaju.

Šampion natjecanja ISTARSKA KLOBASICA PO STARINSKI postaje kobasica koja je sakupila najviše bodova. Diplome osvajaju svi ocjenjeni uzorci koji dobiju prolaznu ocjenu komisije.

- Zlato osvajaju istarske klobasice koje su osvojile od 54,01-60,00 bodova.
- Srebro dobivaju istarske klobasice od 48,01- 54,00 bodova
- Broncu dobivaju istarske klobasice do 48,00 bodova.

***Prvih deset ocjenjenih istarskih klobasica uz prigodne diplome osvojiti će novčane bonove sponzora:***

1. Šampion 1500 kn
2. Drugo mjesto 1000 kn
3. Treće mjesto: 750 kn

4. Četvrto i peto mjesto: 500 kn
5. Od šestog do desetog mjesta: 300 kn

Nagrade za najbolje ocjenjene istarske klobasice podijelit će se tijekom održavanja sajma S klobasicom u EU dana 23. ožujka u 18.00 sati u dvorani sajma. Šampion i najboljih deset uzoraka dobiti će posebne nagrade i novčane bonove organizatora i sponzora sajma.

#### **ISTARSKA KLOBASICA(opis proizvoda)**

Istarska klobasica je fermentirani, morskom solju soljeni, na zraku sušeni proizvod od mljevenog svinjskog mišićnog i masnog tkiva, specifičnog mirisa i okusa uz dodane aromatske začine (istarska malvazija, češnjak i papar). Na presjeku mora imati izgled mozaika, sastavljenog od približnog omjera mišićnog tkiva svjetlo crvene boje i masnog tkiva bijele boje.



Na presjeku istarska klobasica mora biti čvrste konzistencije, približnog omjera mišićnog tkiva ružičaste boje i masnog tkiva bijele boje, a sastojci moraju biti ravnomjerno raspoređeni i dobro povezani. Presjek mora biti kompaktan, bez šupljina. Konzistencija presjeka mora osiguravati pravilno narezivanje istarske klobasice bez razdvajanja sastava punjenja. Masni dijelovi ne smiju biti užegli. Istarska klobasica, mora biti umjereno slana, ugodnoga i blagoga, nikada kiseloga okusa i mirisa na sušenu svinjetinu i dodane aromatske začine. Istarska klobasica je izduženog valjkastog oblika podijeljena na parove ili „murelice“ dužine 10 do 12 cm ili je uvijena u kambu na duljinu do 50 cm, okruglog presjeka, varijabilnog promjera ovisno o debljini crijeva, pa masa klobasice nakon zrenja ovisi o promjeru crijeva. Crijevo mora biti čvrsto priljubljeno na površinu punjenja. Površina klobasice može biti djelomice obrasla bjelkastim plijesnima, formiranim tijekom procesa sazrijevanja.

ORGANIZACIJSKI ODBOR „S KLOBASICOM U EU 2019.“

Predsjednik

dr.sc. Mario Bratulić