



PRIJAVNI OBRAZAC ZA SENZORNO OCJENJIVANJE KOBASICA

PROIZVOĐAČ :			
Adresa:			
Grad/Općina:		Država	
Telefon:		GSM:	
E-mail:			
Kontakt osoba			
Proizvod koji se prijavljuje na ocjenjivanje- obavezno popuniti			
NAZIV PROIZVODA:			
Posebne karakteristike			
Posebni dodaci kobasicama/ ako postoje:			
KATEGORIJA PROIZVODA ZA OCJENJIVANJE (zaokružiti kategoriju za koju se prijavljuje uzorak)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Istarska kobasica 2. Slavonska kobasica 3. Kulenova seka 4. Istarska kosnica 5. Salame i salamini (razne tradicionalne salame i salamini) 6. Kobasice i salame od mesa divljači 7. Specifične kobasice (kobasice od magarca, ovce, konja, boškarina, svinjetine s raznim dodacima: tartufi, voće, sir, med, orasi, začinsko bilje, lješnjaci...) 		

NAPOMENE

Prijave za ocjenjivanje kobasica zaprimaju se e-mailom **dostavom skeniranog POPUNJENOG PRIJAVNOG OBRASCA** na navedene kontakte **najkasnije do 28. veljače 2022. godine.**

Uzorci se dostavljaju do 10. ožujka 2022. godine u 15:00 sati u prostorije općine Sv. Petar u Šumi, Sv. Petar 6, 52404 Sv. Petar u Šumi;.

Potrebno je dostaviti cca 1 kg proizvoda.

Ocjenjivanje kobasica održati će se 12. ožujka 2022. u Sv. Petru u Šumi u **sedam kategorija:** istarska kobasica, slavonska kobasica, kulenova seka, kosnica, salame, kobasice od mesa divljači i specifične kobasice.

Organizator ocjenjivanja: Međunarodni sajam S klobasicom u EU i ESSIK- Europski savez salamera i kobasara-Samobor.

Za prijave, pitanja ili pojašnjenja možete se obratiti na telefone: 099 7056466, 052 686 444 ili na e-mail: mario.bratulic@gmail.com,

Mjesto i datum:

Potpis: