**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) | | **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. Kobasice i salame s dodatkom tartufa**  **8. Specifične kobasice** (kobasice s raznim dodacima: voće, sir, med, orasi, začinsko bilje, lješnjaci…)  **9. Kategorija S klobasicom u EU**(U tipu EU kobasica ili salama) | | | |

**NAPOMENE**

**Prijave** za ocjenjivanje kobasica zaprimaju se e-mailom **dostavom skeniranog POPUNJENOG PRIJAVNOG OBRASCA** na navedene kontakte **najkasnije do 20. veljače 2023. godine.**

**Uzorci se dostavljaju do 2. ožujka 2023. godine u 15:00 sati u prostorije općine Sv. Petar u Šumi, Sv. Petar 6, 52404 Sv. Petar u Šumi;**.

**Potrebno je dostaviti cca najmanje 1 kg proizvoda.**

Ocjenjivanje kobasica održati će se 3 i 4. ožujka 2023. u Sv. Petru u Šumi.

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

Za prijave, pitanja ili pojašnjenja možete se obratiti na telefone: 099 7056466, 052 686 444 ili na

e-mail: [mario.bratulic@gmail.com](mailto:mario.bratulic@gmail.com),

Mjesto i datum: Potpis: