



### ISTARSKA KLOBASICA PO STARINSKI

Uzorak za ocjenjivanje mora sadržavati najmanje tri do četiri murelića ili od 40-50 cm dužine ako se klobasice rade u obliku kambe.

#### **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 „mureliće“ dužine 10 do 15 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.

# PRAVILNIK

## za ocjenjivanje istarskih kobasica „ISTARSKA KLOBASICA PO STARINSKI“

### u sklopu sajma „S klobasicom u EU“

#### Uvod

Ovim pravilnikom utvrđuju se uvjeti ocjenjivanja (prostor, ocjenjivačka mjesta, ocjenjivačko i tehničko osoblje), način ocjenjivanja, kriteriji i mjerila ocjenjivanja, postupak ocjenjivanja i nagrade za postignute rezultate.

#### 1. Opći uvjeti za senzoričko ocjenjivanje

Senzoričko ocjenjivanje spada među metode ocjenjivanja kvalitete prehrambenih proizvoda. U ocjenjivanju istarske kobasice po starinski upotrebljavamo opisni (deskriptivni) sajamski test, koji temelji na sustavu odbijanja bodova zbog grešaka ili preslabo izraženih karakteristika. Pojedine karakteristike različitih proizvoda bodovane su različitim brojem bodova s obzirom na značaj te karakteristike za određeni proizvod. Senzorička analiza prehrambenog proizvoda znači opažanje, opisivanje i ocjenjivanje karakteristika prehrambenog proizvoda pomoću ljudskih osjetila: vidom, okusom, mirisom, pipom i sluhom.

#### 2. Prostorije za senzoričko ocjenjivanje

Posebna prostorija mora biti zasnovana tako da ocjenjivačima omogući rad u primjerenom, udobnom i standardiziranom okružju i tako osigurava ponovljivost i usporedivost rezultata.

#### 3. Ocjenjivačka mjesta

Od ocjenjivača se očekuje da ocjenjuju samostalno i neovisno. Zato je preporučljivo da na raspolaganju imaju ocjenjivačke stolove za samostalan rad. Ako ocjenjivanje teče na odvojenim stolovima, raspored mora biti takav da omogući nesmetan rad ocjenjivača. U sali je postavljeno šest ocjenjivačkih stolova sa označenim brojem stola. Svaki stol ima ocjenjivača A i B. Po nalogu predsjednika komisije oni se izmjenjuju. Na svakom stolu su postavljeni ocjenjivački listići s brojem stola, a ocjenjivač se potpisuje ispod svojega imena. Ocjenjivači koji imaju pauzu za odmor za to koriste posebnu prostoriju da ne bi dekoncentrirali, ometali kolege koji ocjenjuju.

#### 4. Temperatura i relativna vlažnost

Poželjno je da u ocjenjivačkom prostoru vlada stalna temperatura i relativna vlažnost. Preporučene su vrijednosti od 20 C° i od 60 do 70 % relativne vlage. U prostorijama namijenjenim ocjenjivanju ne smije biti mirisa, a prisutni materijali ne smiju vezati na sebe mirise uzoraka koji se ocjenjuju. Uzorci koji se ocjenjuju trebaju imati temperaturu oko 20 C°. Za ocjenjivanje nekih proizvoda koji se ocjenjuju ovom metodom značajne su i boje zidova i opreme, osvjetljenje i buka. Ako nema dovoljno prirodnog svjetla, umjetno svjetlo ne smije biti u boji.

#### 5. Prostorija za pripremu uzoraka

Ta prostorija mora biti zračna i imati dobro provjetranje. Pod, zidovi, strop i oprema moraju biti od materijala bez mirisa, te ne smiju na sebe vezivati mirise, a moraju se lako čistiti. U tom prostoru zabranjeno je pušenje.

## 6. Ocjenjivači

Sudaca može biti do 12 maksimalno. Šest sudi ostali su pričuva – odmor. Na početku suđenja suci dobiju svoj jedinstveni broj kojega imaju za vrijeme suđenja. Suci deponiraju svoj potpis na listi suđenja radi identifikacije listića kod operatera – informatičara. Ocjenjivači su ljudi motivirani za svoj rad, ozbiljni i pouzdani, izdržljivi, bez posebnih sklonosti ili otpora prema uzorcima, moraju biti prosječno osjetljivi, sposobni izraziti svoja zapažanja odgovarajućim izrazima, a moraju imati i dobro izraženu senzoričku memoriju.

## 7. Tehničko osoblje

Tehničko osoblje priprema narezane kriške kobasice za ocjenjivanje i brine za dostavu uzoraka ocjenjivačima na čistom bijelom tanjuru. Poslije svakog ocjenjivanja uzoraka dostavlja ocjenjivačke liste operateru koji ih unosi u ocjenjivački program, a koji radi u posebnoj prostoriji.

Kriška mora biti odrezana od uzorka pod određenim kutom od 60 stupnjeva, a debljine do 3 mm. Svi ocjenjivači moraju dobiti posve jednake kriške ocjenjenog uzorka koju mogu pregledati i opipati. Tijekom ocjenjivanja na osjetila u usnoj šupljini povoljno utječu kruh, sir, voće (jabuka) i voda (kiselo voće ne). Vino se može poslužiti ali ne sa karakterističnim mirisom i aromom, ono ocjenjivačima ne pomaže u radu već služi kao gušt i smirivanje.

## 8. Ocjenjivanje

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:

1. vanjski izgled                    0,00 - 15
2. prerez (sastav, boja, tekstura, sadržaj)            0,00 - 20
3. 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 i desetinke bodova pojedinih karakteristika uzoraka se zbrajaju.

### **8.1 Vanjski izgled**

**Način ocjenjivanja: boduje se od 0,00 do 15 bodova, na jednu decimalu.**

Istarska klobasica je izduženog valjkastog oblika podijeljena na parove ili „murelice“ dužine 10 do 15 cm ili je uvijena u „kambu“ na duljinu do 50 cm, okruglog presjeka, varijabilnog promjera ovisno o debljini crijeva, pa masa kobasice nakon zrenja ovisi o promjeru crijeva. Crijevo mora biti čvrsto priljubljeno na površinu punjenja. Površina kobasice može biti djelomice obrasla bjelkastim plijesnima, formiranim tijekom procesa sazrijevanja. Crijevo se ne smije odvajati od mesnog nadjeva mora biti suh i neoštećen te crveno-smeđe boje. Površina omota može biti nabrana, ali ne previše. Kroz omot smije prisijavati nadjev. Omot kobasice je od prirodnog svinjskog crijeva različitih kalibara.

**Lošija ocjena:** nekarakteristična boja, jako nabrana, izbrazdana površina, omot odstupa od nadjeva, prisutnost raznih nepovoljnih plijesni (zelena, smeđa ...). Klobasica je nepravilnog oblika i veličine.

**Bolja ocjena:** Istarska klobasica je karakteristične boje i pravilnog oblika, crijevo dobro priliježe uz nadjev, glatka površina, pravilna veličina.

Pri ocjenjivanju vanjskog izgleda istarske klobasice, pozorni smo na:

- nepravilan oblik i veličinu - nekarakterističnu,
- netipičnu boju - oštećenje omota - diskoloracije (dim, pljesnivost)
- odstupanje omota (loša povezanost sa nadjevom)
- mastan, ljepljiv omot
- vlažan, isušen omot
- prevelike komadiće masnoće ili žele pod omotom
- grubu površinu na opip
- neravnomjernu tvrdoću.

### **8.2 Prerez (sastav, boja, tekstura)**

**Način ocjenjivanja: boduje se od 0,00 do 20 bodova, na jednu decimalu.**

#### **Sastav prereza**

Ocjenjujemo karakterističnost mozaika, povezanost komadića, raspored mesnih dijelova i komadića masnoće. Na prerezu klobasice mora postojati primjeren razmjer-mozaik između komadića mesa i špeka kao i njihov ravnomjeren raspored. Veličina komadića špeka mora biti ravnomjerna i promjeru klobasice primjereno velika. Prerez mora biti kompaktan, bez rupičavosti, a klobasica ne smije suziti. **Lošija ocjena:** neravnomjeren mozaik, loša povezanost dijelova nadjeva, rupičavost.

**Bolja ocjena:** ravnomjeren raspored masnoće i mesnih dijelova, što daje karakterističan mozaik.

- **mozaik (neprimjerena veličina i raspored dijelova mesa i masnoće, nepravilan razmjer mesa i masnoće)**
- **nestabilnost nadjeva (cijedenje vode ili masti)**
- **prevladavanje začina kad su neravnomjerno raspoređeni**
- **nehomogenost, rupičavost**
- **loša povezanost komadića nadjeva, drobljivost - prisutnost vezivnih tkiva**

#### **Boja prereza**

Ocjenjujemo i intenzitet boje. Boja mesa mora biti ravnomjerno ružičasta do tamno crvena, masnoća-špek mliječno bijel. Greške su tamniji vanjski rub i svjetlija unutrašnjost klobasice kao i žučkasti oksidirani špek i sivo-smeđe nepresoljeno i oksidirano meso.

**Lošija ocjena:** nekarakteristična sivo-smeđa boja

**Bolja ocjena:** karakteristična ružičasto do tamno crvena boja

#### **Tekstura**

Ocjenjujemo osjećaj teksture pri žvakanju. Primjerno suha i zrela klobasica nožem se glatko reže, a masa kriške je dobro povezana. U ustima je kriška ugodna za žvakanje i topljiva, ne smije biti previše gnjecava, drobljiva i raspadljiva ili previše čvrsto gumasta. Ne smijemo osjećati vanjski rub ni meku sredinu.

**Lošija ocjena:** gnjecava, tvrda, drobljiva i gruba tekstura uzorka

**Bolja ocjena:** primjerena i optimalna tekstura

**Pri ocjenjivanju teksture klobasice pozorni smo na:**

- neprimjerenu teksturu za rezanje (prečvrsta, raspadajuća)
- tvrdnu ili gumastu teksturu - drobljivu ili tjestastu
- neravnomjernu teksturu (zasušen tvrd rub, gnjecava unutrašnjost)
- vlažnu (vodenu) ili suhu teksturu
- zrnatu ili pjeskovitu
- masnu ili uljnatu - obloženost usta (mašču ili komadićima mišićnog tkiva-poslije žvakanja)
- ljepljivu teksturu - ostatke vezivnog tkiva, komadiće kostiju ili hrskavice.

#### 8.4 Miris - okus (aroma)

**Način ocjenjivanja:** boduje se od 0,00 do 25 bodova, na jednu decimalu.

**Miris** - uzorak s punim, karakterističnim i harmoničnim mirisom, bez primjećivanja grešaka (kiselost, gorko, nekarakteristični mirisi) bolje je ocijenjen i obratno. Kod suhих istarskih klobasica miris mesa pomiješan je sa mirisom zrelog špeka-masnoće, zato ih ocjenjujemo zajedno kao harmoničan miris.

**Lošija ocjena:** nekarakterističan, premalo intenzivan miris, strani mirisi

**Bolja ocjena:** karakterističan miris, dovoljno intenzivan, bez stranih mirisa, usklađenost sa začinima.

**Pri ocjenjivanju mirisa istarske klobasice, pozorni smo na:**

- nekarakterističan miris, koji uključuje i izvornu sirovinu (spolni zadah).
- pokvaren miris (kiselost, gnjilost)
- užegli miris
- neharmoničan miris (npr. po prejakim začinima)
- previše pljesniv miris
- jednostrani miris po dimu
- strani mirisi.

**Okus** ima presudan značaj za cjelovitu kvalitetu istarske klobasice i mora biti karakterističan i dovoljno intenzivan, što govori o primjerenosti zrelosti proizvoda. Najčešće greške okusa su: neizrazitost i nekarakterističnost, neharmoničnost začina radi nepravilne količine ili kombinacije, prevelika ili premala slanost, prejak aroma po dimu, užeglost, pljesnivost ili gorčina. Gnjlavost okusa govori da je klobasica pokvarena pa tako nije primjerena za jelo. To je i znak da, u vrijeme pripreme nadjeva klobasice nešto doista nije bilo u redu sa higijenom. Ponekad se to dešava i radi nepravilnog sušenja.

**Lošija ocjena:** nekarakterističan, prazan i nezreo okus.

**Bolja ocjena:** puna karakteristična aroma.

Pri ocjenjivanju okusa istarske klobasice, pozorni smo na:

- nekarakterističan okus - jednostran, neharmoničan okus (npr. po dimu)
- okus začina
- pokvaren ili gnjlav okus
- kiselkast ili užgli okus
- previše ili premalo slan
- strane okuse (gorki, pljesnivi)
- okus ambalaže
- premalo izrazit, nezreo okus.

Na osnovu zbroja bodova koje su dodijelili pojedini članovi komisije (ocjenjivači) izračuna se konačni broj bodova za pojedini uzorak. Izračunani broj bodova unese se u program i predstavlja osnovu za redoslijed na tablici, odnosno razvrstavanje u kategoriju zlatne, srebrne ili brončane medalje.

Ekstremne ocjene ocjenjivača (samo jedna najviša i jedna najniža) ne uzimaju se u obzir u konačnom izračunu ocjene.

**Titulu šampiona i prvu nagradu ISTARSKA KLOBASICA PO STARINSKI dobiva istarska klobasica koja je sakupila najviše bodova.**

Deset najbolje plasiranih uzoraka osvajaju novčane nagrade-bonove organizatora i sponzora.

- ❖ Zlatnu medalju dobivaju istarske klobasice od 54,01-60,00 bodova
- ❖ Srebrnu medalju dobivaju istarske klobasice od 48,01 do 54,00 bodova
- ❖ Brončanu medalju dobivaju istarske klobasice do 48,00 bodova.

Klobasice mogu biti i diskvalificirane.

## 9. Završne odredbe

Ovaj pravilnik stupa na snagu danom donošenja.

Sv. Petar u Šumi, 04.02.2019.

Organizacijski odbor  
Predsjednik  
dr.sc. Mario Bratulić

