



**REPUBLIKA HRVATSKA  
SISAČKO-MOSLAVAČKA ŽUPANIJA  
GRAD PETRINJA  
GRADONAČELNIK**

KLASA: 610-01/24-01/03

URBROJ: 2176-6-02-24-12

Petrinja, 28. ožujka 2024. godine

**PRAVILNIK ZA OCJENJIVANJE KOBASICA NA 16. PETRINJSKOJ  
KOBASIJADI**

**Članak 1.**

Ovim pravilima određuju se mjerila i kriteriji za ocjenjivanje kobasica, postupak ocjenjivanja i nagrade za postignute rezultate.

**Članak 2.**

Temeljne odrednice kvalitete kobasica na petrinjskoj kobasijadi predstavljaju:

1. Vanjski izgled.....od 1 do 5 bodova
2. Izgled prereza .....od 1 do 5 bodova
3. Miris.....od 1 do 5 bodova
4. Konzistencija.....od 1 do 5 bodova
5. Okus i aroma.....od 1 do 10 bodova

**Članak 3.**

Ocjenjivanje kobasica vrši stručno Povjerenstvo za ocjenjivanje petrinjskih kobasica sastavljeno od najmanje tri člana. Svaki član Povjerenstva ocjenjuje sve temeljne odrednice kvalitete kobasica navedene u čl. 2. ovog Pravilnika  
Zbroj ocjena svih pet odrednica daje konačnu ocjenu pojedine kobasice.

**Članak 4.**

**VANJSKI IZGLED** kobasice moguće je ocijeniti s najviše 5 bodova.

Pri ocjenjivanju obraća se pozornost na sljedeća svojstva:

- a) Stanje ovitka (odvajanje ovitka od nadjeva, nakupine masnoće ispod ovitka te mastan i ljepljiv ovitak umanjuje ocjenu)
- b) Reljefnost površine (izrazita izraženost reljefa u vidu dubokih nabora ili brazdi umanjuje ocjenu)
- c) Dimenzije kobasice određene s dužinom (40-47 cm) i promjerom (36-45 mm) (odstupanje od tih vrijednosti umanjuje ocjenu)



- d) Oblik kobasice (izrazito nepravilan oblik kao rezultat savijanja tijekom proizvodnje umanjuje ocjenu)
- e) Boja vanjske površine (odstupanje od crveno-smeđih nijansi kobasica koje su bez plijesni umanjuje ocjenu)
- f) Prisutnost plijesni i tragova plijesni zaostalih nakon četkanja kobasice (tamnozeleno, žute ili crne plijesni kao i tragovi zaostali na ovitku umanjuju ocjenu)

U ukupnom vrednovanju, u slučaju istog broja bodova, prednost ima kobasica većeg promjera u okviru zadanih vrijednosti.

### Članak 5.

**IZGLED PREREZA** moguće je ocijeniti s najviše 5 bodova.

Kobasica se pri ocjenjivanju reže pod kutom od 45° (stupnjeva) u donjoj trećini njene dužine gledano iz smjera vezice na kojoj je kobasica bila ovješena.

Pri ocjenjivanju obraća se pozornost na sljedeća svojstva:

- a) Boja mišićnog tkiva (odstupanje od svijetlo do tamno crvene boje mišićnog tkiva umanjuje ocjenu)
- b) Ujednačenost boje (pojava tvrdog vanjskog ruba tamnije boje ili svijetlije boje unutrašnjosti umanjuje ocjenu)
- c) Boja masnog tkiva (pojava žućkaste ili žute boje granula masnog tkiva umanjuje ocjenu)
- d) Veličina granula masnog tkiva (odstupanje od veličine 5-8 mm ili neprimjerena veličina granule masnog tkiva u odnosu na promjer kobasice umanjuje ocjenu)
- e) Udio masnog tkiva (udio masnog tkiva veći od 20% umanjuje ocjenu)
- f) Raspoređenost komponenti nadjeva odnosno mozaik (nepravilan raspored granula masnog i mišićnog tkiva umanjuje ocjenu)
- g) Povezanost nadjeva (pojava rupica većih od dva 2 mm ili mrvičavosti i raspadanja pri narezivanju umanjuje ocjenu)
- h) Prisutnost vezivnog tkiva (pojava očitih ostataka vezivnog tkiva umanjuje ocjenu)

### Članak 6.

**MIRIS** je moguće ocijeniti s najviše 5 bodova.

Pri ocjenjivanju obraća se pozornost na sljedeća svojstva:

- a) Intenzitet mirisa (slaba izraženost mirisa umanjuje ocjenu)
- b) Prisutnost mirisa sušenog mesa (pojava mirisa na svježe neprerađeno meso ili nedovoljno zrelo meso umanjuje ocjenu)
- c) Prisutnost mirisa dima (isključivi miris dima umanjuje ocjenu)
- d) Prisutnost mirisa začina (neizražen miris ili isključivi miris na pojedini začini umanjuje ocjenu)
- e) Prisutnost mirisa plijesni (isključivi miris na plijesni umanjuje ocjenu)
- f) Prisutnost nepoželjnih mirisa (mirisi na pokvareno, kiselo, štalu, oksidiranu mast, naftu, trulo, jaja i drugo umanjuje ocjenu)



## Članak 7.

**KONZISTENCIJU** je moguće ocijeniti s najviše 5 bodova.

Pri ocjenjivanju obraća se pozornost na sljedeća svojstva:

- a) Kompaktnost (nepovezanost komponenti ili raspadanje narezka umanjuje ocjenu)
- b) Tvrdća (premekani, pretvrđi ili gumen narezak umanjuje ocjenu)
- c) Sočnost (pojava suhoće ili nedostatnog otpuštanja sokova tijekom žvakanja umanjuje ocjenu)
- d) Ujednačenost konzistencije (tvrđi rub, izraženost vezivnog tkiva ili gnjecava unutrašnjost umanjuje ocjenu)
- e) Tekstura (zrnata, pjeskovita, uljasta ili ljepljiva tekstura umanjuje ocjenu)
- f) Topivost (nedostatno otpuštanje okusa i aroma tijekom žvakanja umanjuje ocjenu)

## Članak 8.

**OKUS i AROMU** (aromu) je moguće ocijeniti s najviše 10 bodova.

Pri ocjenjivanju obraća se pozornost na sljedeća svojstva:

- a) Slanost (prelaba ili prejaka slanost umanjuje ocjenu)
- b) Kiselost (pojava izražene kiselosti umanjuje ocjenu)
- c) Gorkost (pojava izražene gorkosti umanjuje ocjenu)
- d) Ujednačenost okusa (nedovoljna usklađenost, uravnoteženost i harmoničnost okusa umanjuje ocjenu)
- e) Začinjenost (nedovoljna ili pretjerana prisutnost začina umanjuje ocjenu)
- f) Zrelost (pojava aroma svježeg neprerađenog mesa ili nezrelog sušenog mesa umanjuje ocjenu)
- g) Bogatstvo aroma (jednostrane arome ili arome dominantno po jednom začinu umanjuju ocjenu)
- h) Postojanost arome (nedovoljno zadržavanje arome nakon žvakanja umanjuje ocjenu)
- i) Prisutnost nepoželjnih aroma (izraženost aroma nastalih zbog oksidacije ili užglosti, kvarenja, ambalaže, arome po vlažnom podrumu, šumskom tlu, kemikalijama, sijenu i sl. umanjuju ocjenu)

## Članak 9.

Temeljem ukupnog zbroja dobivenih ocjena svih članova Povjerenstva, utvrđuju se sljedeće nagrade:

- Prva nagrada.....600,00 eura
- Druga nagrada.....400,00 eura
- Treća nagrada.....300,00 eura

U slučaju većeg broja jednako ocjenjenih kobasica ocjenjivanje se ponavlja do ostvarenja poretka.

### Članak 9.

Ova pravila primjenjivat će se pri ocjenjivanju kobasica na 16. Petrinjskoj kobasijadi.

### Članak 10.

S utvrđenim kriterijima i mjerilima ocjenjivanja utvrđenim ovim Pravilnikom upoznat će se potencijalne natjecatelje prilikom predaje uzoraka.

### Članak 11.

Stručno povjerenstvo za ocjenjivanje kobasica na 16. Petrinjskoj kobasijadi bit će imenovano posebnom Odlukom o imenovanju stručnog povjerenstva za ocjenjivanje kobasica na „16. Petrinjskoj kobasijadi“.



GRADONAČELNICA

Magdalena Komes, dipl. iur.