

# Javni poziv za ocjenjivanje kvalitete rakija i ostalih alkoholnih pića

**Datum ocjenjivanja:** studeni 2024.

**Rok za dostavu uzoraka:** do 28. 10. 2024.

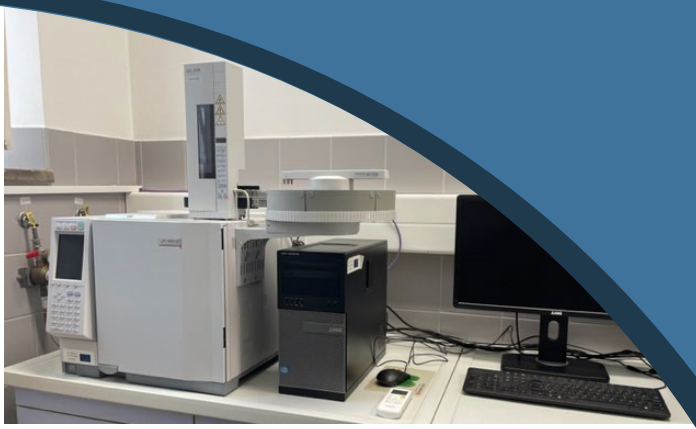
**Adresa za dostavu uzoraka:**

Hrvatska agencija za poljoprivredu i hranu, Usorska ul. 19, 31000, Osijek (Naznaka na paketu: "UZORCI ZA OCJENJIVANJE JAKIH ALKOHOLNIH PIĆA")

**Uvjeti za uzorke:**

Uzorci pića moraju biti u originalnoj staklenoj ambalaži.

Dostavite dvije boce po izboru: 1 L, 0,75 L ili 0,5 L. Svaki uzorak će se učiniti anonimnim od strane neovisnog tijela i biti označen brojem kako bi se osigurala anonimnost tijekom ocjenjivanja.



Duga tradicija ocjenjivanja kvalitete rakija i ostalih jakih alkoholnih pića nastavlja se i ove godine. Ovaj prestižni događaj organizira *Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek uz pokrovitelje:*

- *Ministarstvo poljoprivrede*
- *Osječko-baranjska županija*
- *Turistička zajednica Grada Osijeka*

18-22. studenog 2024.

Osijek, Hrvatska



## 20. Ocjenjivanje kvalitete rakija i ostalih alkoholnih pića





### **Obratite nam se**

Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek  
Franje Kuhača 18  
31000, Osijek  
031/ 224 350  
ante.loncaric@ptfos.hr

### **Posjetite nas na webu:**

<http://www.ptfos.unios.hr/rakija/>

***Pridružite se ovom prestižnom događaju i iskoristite priliku za besplatnu promociju Vaše tvrtke i proizvoda! Natjecanje je medijski popraćeno, a pobjednici se proglašavaju na svečanoj dodjeli nagrada i objavljuju u dnevnim medijima.***

### **Proglašenje pobjednika i dodjela priznanja i nagrada:**

14. prosinca 2024.  
Gospodarski centar Osijek  
Adresa: Gospodarska zona 10, 31000, Osijek

### **Dokumentacija uz uzorke:**

Popunjena prijava za ocjenjivanje.

Kopija uplate kotizacije (po uzorku) od 18,75 EUR (PDV je uključen u cijenu). Popust 20 % ukoliko se šalje više od 5 uzoraka.

Kopija uplate ukoliko želite dodatno ocjenjivanje fizikalno-kemijskog sastava pića.

### **Ocjenjivanje:**

Stručni ocjenjivački tim će provesti senzorsko ocjenjivanje kvalitete jakih alkoholnih pića koristeći nove deskriptivne metode.

Parametri za ocjenjivanje uključuju izgled, miris, okus, teksturu i opći dojam.

Uz senzorsko ocjenjivanje provesti će se i provjera sukladnosti pića s obzirom na udio etanola prema Uredbi (EU) 2019/787.

