

22. Ocjenjivanje kvalitete rakija i ostalih alkoholnih pića

Stručna procjena. Analitička potvrda. Vidljivost proizvoda.

ROK ZA UZORKE
23. 10. 2026.

OCJENJIVANJE
09.-13. 11. 2026.



Poštovane proizvođačice i proizvođači,

Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek poziva Vas na 22. Ocjenjivanje kvalitete rakija i ostalih alkoholnih pića, pod pokroviteljstvom Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i ribarstva, Osječko-baranjske županije i Turističke zajednice grada Osijeka. Ove godine dodatno podižemo stručnu razinu ocjenjivanja kroz pažljivo odabran panel educiranih i iskusnih senzorskih ocjenjivača, uključujući stručnjake s međunarodnim iskustvom ocjenjivanja jakih alkoholnih pića.

01

STRUČNI PANEL

Educirani ocjenjivači iz područja senzorske analize, tehnologije i proizvodnje, s domaćim i međunarodnim iskustvom.

02

KOMENTAR ZA SVAKI UZORAK

Svaki prijavljeni uzorak dobiva stručni komentar ocjenjivačkog panela kao konkretnu povratnu informaciju o senzorskoj kvaliteti.

03

SENZORSKA + KEMIJSKA PROCJENA

Uz senzorsko ocjenjivanje svakom uzorku određuju se ključni analitički pokazatelji kvalitete.

**Dobar destilat zaslužuje kvalitetnu stručnu procjenu.
Vrhunski destilat zaslužuje da za njega čuju i drugi.**

**SENZORSKA PROCJENA**

- sklad aromatskih i okusnih karakteristika
- postojanost i izražajnost
- slojevitost i kompleksnost dojma
- ravnoteža i harmonija proizvoda
- stručni komentar ocjenjivačkog panela

ANALITIČKI POKAZATELJI

- udio alkohola
- ukupni ekstrakt
- gustoća
- kompletni profil hlapivih tvari
- ukupne kiseline

25,00 EUR + PDV
po prijavljenom uzorku

DOSTAVA UZORAKA

Rok: do 23. listopada 2026.

Adresa:

Hrvatska agencija za poljoprivredu i hranu
Vinkovačka cesta 63c, 31000 Osijek

Naznaka na paketu:

“UZORCI ZA OCJENJIVANJE JAKIH ALKOHOLNIH
PIĆA”

ZAVRŠNICA I PROMOCIJA

Proglašenje pobjednika i dodjela priznanja i
nagrada održat će se 19. prosinca 2026. u
Gospodarskom centru Osijek, u sklopu festivala
otvorenog za javnost.

Sudionici će imati priliku predstaviti i prodavati
svoje proizvode u atraktivnom adventskom
terminu. Događaj će biti medijski popraćen, a na
svečanu dodjelu pozvani su i predstavnici
ugostiteljskog i HoReCa sektora.

UVJETI ZA UZORKE

Uzorci moraju biti u originalnoj staklenoj
ambalaži. Dostaviti dvije boce po uzorku: 1 L,
0,75 L ili 0,5 L. Svaki uzorak bit će anonimiziran i
označen šifrom prije ocjenjivanja.

DOKUMENTACIJA I UPLATA

Uz uzorke priložiti ispunjenu prijavnicu i kopiju
uplate kotizacije.
IBAN: HR17 2500 0091 1020 17142
Opis plaćanja: JAP 2026 - naziv proizvođača - OIB

KONTAKT | Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek • Franje Kuhača 18, 31000 Osijek • 031 224 350 •
ante.loncaric@ptfos.hr • www.ptfos.unios.hr/rakija/