

Број: 38-2/7

У складу са чланом 14. Статута Привредне коморе Србије, којим је предвиђено ангажовање Привредне коморе Србије да спроводи активности на унапређењу конкурентности привреде у целини,

**Привредна комора Србије**  
**7. децембра 2016. године**  
**расписује**

## **ЈАВНИ ПОЗИВ**

### **за производњу најбоље српске кобасице**

Позивамо представнике индустрије меса у Републици Србији да учествују у такмичењу „Одабир најбоље српске кобасице“. Манифестација има национални значај, а прво такмичење за најбољу српску кобасицу од меса са наших фарми организовано је по унапред дефинисаној методологији.

#### **УСЛОВИ ЈАВНОГ ПОЗИВА**

У сарадњи са Саветом технолога индустрије меса, установљени су оквирни услови технолошког поступка производње српске кобасице. Оквирни услови подразумевају:

1. Безбедност производа
2. Месо које потиче са фарми у Србији
3. Сировински састав српске кобасице, који подразумева свеже свињско месо прве категорије (врат, плећка, бут) у количини од 65 до 70 одсто, чврсто масно ткиво од 20 до 25 одсто, зачински састав (бели лук, паприка, бибер, со) и омотач од свињског црева Ø 33 mm
4. Дужина пара кобасица је од 10 до 12 cm

Стручна комисија ће на основу сензорних карактеристика достављених производа обавити одабир најбоље српске кобасице.

#### **КОМИСИЈА ЗА ОДАБИР НАЈБОЉЕ СРПСКЕ КОБАСИЦЕ**

Стручну комисију састављену од представника државних органа и институција - Института за хигијену и технологију меса, ФИНС-а Нови Сад, Факултета ветеринарске медицине у Београду, Пољопривредног факултета Земун, Технолошког факултета Нови Сад, Војске Србије и технолога из привредних друштава која учествују у такмичењу - предводиће проф. др Милан Ж. Балтић, председник Комисије, проф. др Владо Теодоровић, Факултет ветеринарске медицине Универзитета у Београду и ДВМ Ненад Будимовић из Привредне коморе Србије.

Све фазе такмичења активно ће пратити и промовисати Центар за комуникације Привредне коморе Србије ([www.pks.rs](http://www.pks.rs), Facebook, Twitter, LinkedIn).



**Најбоља српска  
кобасица**

## ФАЗЕ ТАКМИЧЕЊА

**До 9. децембра 2016.** пошаљите попуњене пријаве за такмичење на Е: [jasna.stevanovic@pks.rs](mailto:jasna.stevanovic@pks.rs).  
Контакт особа за сва додатна питања је ДВМ спец. Јасна Стевановић  
Т: 011 33 00 977, М: 066 875 12 81.

**Од 12. до 22. децембра 2016.** је предвиђено време за производњу српске кобасице, према прописаним оквирним условима.

**23. децембра 2016.** такмичарски производ српска кобасица, количине 5 кг, доставља се на процену Комисији. Процена такмичарских српских кобасица ће се вршити на Институту за хигијену и технологију меса, Каћанског 13, Београд.

## ЦИЉЕВИ МАНИФЕСТАЦИЈЕ

Привредна комора Србије препознаје потенцијал домаће индустрије меса и у складу са стратешким циљевима, настоји да подржи и подстакне развој компанија у тој грани, како технолошки, тако и унапређењем конкурентности и пласмана препознатљивих производа српског порекла.

Учешћем у такмичењу, својим етичким, економским и социјалним нормама пословања, и својим квалитетним производима, допринећете:

- Формирању брэнда „српска кобасица“, производа од меса који заслужује пажњу потрошача
- Унапређењу и заштити поверења потрошача у производе српског порекла
- Препознавању домаћег производа од меса са потврђеном додатом вредношћу



Најбоља српска  
кобасица

