



PRAVILNIK
O OCENJEVANJU KAKOVOSTI MLEČNIH IZDELKOV
na državnem ocenjevanju prehranskih izdelkov v okviru
33. festivala Dobrote slovenskih kmetij na Ptuju

Splošne določbe

1. člen

Po določbah tega Pravilnika se izvaja ocenjevanje kakovosti in podeljevanje priznanj za mlečne izdelke.

Za ocenjevanje mlečnih izdelkov se upoštevajo določbe Osnovnega pravilnika o ocenjevanju prehranskih izdelkov v okviru festivala »Dobrote slovenskih kmetij« na Ptuju (v nadaljevanju: Osnovni pravilnik).

2. člen

S tem pravilnikom se določa:

- a) vrsto, skupino in posamezne mlečne izdelke, ki se ocenjujejo;
- b) osnovno kakovost izdelka;
- c) delo ocenjevalnih komisij;
- d) način ugotavljanja kakovosti izdelkov in točkovanje;
- e) vrste priznanj.

3. člen

Ocenjevanje se izvaja za naslednje mlečne izdelke:

1. pinjenec,
2. fermentirani mlečni izdelki (kislo mleko, jogurt, kefir)
3. smetana (sladka, topljena, pregreta),
4. surovo maslo (brez ali z dodatki) iz fermentirane smetane, pasterizirane smetane in kmečko surovo maslo iz nepasterizirane smetane,
5. sveži sir - skuta iz kislega mleka, narejena z dodatkom sirišča ali z dogrevanjem,
6. sirarska (albuminska) skuta,
7. laktični sir (siri iz kislega mleka),
8. kuhani sir ali sir za žar, oz. sir za cvrtje,
9. sladki smetanec,
10. kajmak,
11. mehki sir - delan s siriščem (kot sremski, kriški, belpaese, mladi sir ...),
12. poltrdi sir (kot gauda, trapist, edamec ...),
13. trdi sir (kot ementaler, ovčji - paški sir ...),
14. površinsko zorjeni siri in siri s plemenito plesnijo,
15. siri s plesnijo v testu,
16. mohant,



17. kislá smetana,
18. sladka skuta (izdelana s citronsko kislino, kisom...),
19. sirni namazi (brez ali z dodatki): osnova je skuta iz kislega mleka ali sladka skuta, ali sirarska skuta,
20. suhi sireki in trniči.

Količine posameznih vzorcev se določijo z javnim razpisom za ocenjevanje. Vzorcú mora biti priloženo dovoljenje za oddajo mleka za javno potrošnjo.

4. člen

Mlečne izdelke ocenjujejo najmanj tri članske komisije, ki jih imenuje Organizacijski odbor v skladu z osnovnim pravilnikom. Za opisovanje napak senzoričnih lastnosti ocenjevalci uporabljajo nomenklaturó mednarodno veljavne terminologije, povzete po standardu IDF 99C:1997.

5. člen

Komisija opravlja svoje delo v skladu s tem pravilnikom, ki ureja ocenjevanje mlečnih izdelkov. Komisija ocenjuje izdelke, ki so označeni s šiframi in imajo priloženo deklaracijo.

Če se med potekom ocenjevanja ne more zagotoviti anonimnosti določenega vzorca, se ocenjevanje prekine in se ta isti vzorec oceni ponovno, ko se zagotovi anonimnost.

6. člen

Izdelki se ocenjujejo posamezno s točkovanjem organoleptičnih lastnosti. Maksimalno število točk, ki ga določen vzorec lahko doseže je 20. Pri ocenjevanju posameznih lastnosti vzorca se lahko uporabljajo tudi desetinke točk.

7. člen

Kakovost izdelka se določa s seštevkom točk, ki se dodelijo za posamezno lastnost.

Pinjenec:

Lastnosti	Ocene (najvišje število točk)
Videz	1
Barva	1
Sediment	4
Vonj	2
Okus	12
Skupaj	20

Fermentirani mlečni izdelki (kislo mleko, jogurt, kefir...):

Lastnosti	Ocene (najvišje število točk)
Videz	1
Barva	1
Konsistenca	4
Vonj	2
Okus	12
Skupaj	20

Smetana (sladka, topljena, pregreta):

Lastnosti	Ocene (najvišje število točk)
Videz	2
Barva	1
Konsistenca	3
Vonj	2
okus	12
Skupaj	20

Surovo maslo (brez ali z dodatki) iz fermentirane smetane, pasterizirane smetane in kmečko surovo maslo iz nepasterizirane smetane

Lastnosti	Ocene (najvišje število točk)
Videz	1
Barva	1
Konsistenca	2
Izdelava	4
Vonj	2
Okus	10
Skupaj	20

Sveži sir – skuta iz kislega mleka, narejena z dodatkom sirišča ali z dogrevanjem

Lastnosti	Ocene (najvišje število točk)
Videz	1
Barva	2
Konsistenca	4
Vonj	3
Okus	10
Skupaj	20

Sirarska skuta:

Lastnosti	Ocene (najvišje število točk)
Videz	1
Barva	2
Konsistenca	4
Vonj	3
Okus	10
Skupaj	20

Laktični siri:

Lastnosti	Ocene (najvišje število točk)
Videz	1
Konsistenca in prerez	3
Vonj	4
Okus	12
Skupaj	20

Kuhani sir , sir za žar:

Lastnosti	Ocene (najvišje število točk)
Videz	2
Barva	1
Konsistenca	2
Prerez	3
Vonj	2
Okus	10
Skupaj	20

Sladki smetanec:

Lastnosti	Ocene (najvišje število točk)
Videz	2
Barva	2
Konsistenca	3
Vonj	3
Okus	10
Skupaj	20

Kajmak:

Lastnosti	Ocene (najvišje število točk)
Videz	2
Barva	2
Konsistenca	3
Vonj	3
Okus	10
Skupaj	20

Mehki, poltrdi in trdi siri:

Lastnosti	Ocene (najvišje število točk)
Videz	2
Barva	1
Testo	2
Prerez	3
Vonj	2
Okus	10
Skupaj	20

Površinsko zorjeni siri in siri s plemenito plesnijo:

Lastnosti	Ocene (najvišje število točk)
Videz	2
Barva	1
Konsistenca	2
Prerez	3
Vonj	2
Okus	10
Skupaj	20

Siri s plesnijo v testu:

Lastnosti	Ocene (najvišje število točk)
Videz	2
Barva	1
Konsistenca	2
Prerez	3
Vonj	2



Okus	10
Skupaj	20

Mohant:

Lastnosti	Ocene (najvišje število točk)
Videz	4
Notranjost	8
Vonj in Okus	8
Skupaj	20

Kisla smetana:

Lastnosti	Ocene (najvišje število točk)
Videz	2
Barva	1
Konsistenca	4
Vonj	3
okus	10
Skupaj	20

Sladka skuta (izdelana s citronsko kislino, kisom...):

Lastnosti	Ocene (najvišje število točk)
Videz	1
Barva	2
Konsistenca	4
Vonj	3
Okus	10
Skupaj	20

Sirni namazi (narejeni iz skute iz kislega mleka ali sirarske skute ali sladke skute) brez ali z dodatki:

Lastnosti	Ocene (najvišje število točk)
Videz	1
Barva	2
Konsistenca	4
Vonj	3
Okus	10
Skupaj	20

Suhi sireki:

Lastnosti	Ocene (najvišje število točk)
Videz	4
Barva	2
Konsistenca	3
Vonj	3
Okus	8
Skupaj	20

Proizvodi, ki niso zajeti v teh tabelah in ne ustrezajo pogojem razpisa, se ne ocenjujejo.

8. člen

Ocenjevanje posameznih lastnosti je lahko od 0 točk za najslabšo kakovost do maksimalnega števila točk za odlično kakovost, kot je navedeno v 7. členu tega Pravilnika pri posameznih vrstah izdelkov.

Na osnovi povprečne vrednosti seštevka točk, ki so jih dodelili posamezni člani komisije se izračuna končno število točk za posamezni vzorec. Izračunano število točk se vnese v zapisnik in predstavlja osnovo za podelitev priznanj.

Rezultati se nanašajo na prinesene vzorce.

9. člen

Po zaključenem ocenjevanju komisija predlaga podelitev priznanj glede na število točk in vrsto izdelka:

Razvrstitev v kakovostne razrede za vse mlečne izdelke (pinjenec, kislo mleko, kislo smetano, sladko pasterizirano smetano, fermentirano pasterizirano smetano, surovo maslo, sveži sir – sveži sir – skuta iz kislega mleka in sirni namazi brez ali z dodatki, sirarska skuta, kuhani sir, sladki smetanec, kajmak, mehki sir, poltrdi sir, trdi sir, siri s plemenito plesnijo, mohant, sladka skuta (izdelana s citronsko kislino, kisom...):

19,00 - 20,00 točk = zlato priznanje

18,00 - 18,99 točk = srebrno priznanje

17,00 - 17,99 točk = bronasto priznanje



Izdelek lahko ostane neocenjen, če ne ustreza razpisnim pogojem ali izločen – po strokovnem mnenju komisije.

10. člen

Pravilnik velja od meseca januarja 2022 naprej.

Organizacijski odbor festivala
Dobrote slovenskih kmetij

Priloga 1

SPREMNI LIST MLEČNEGA IZDELKA

Šifra izdelka: _____

Natančen opis proizvoda: _____

Označite s križcem ali napišite zahtevane podatke:

-datum proizvodnje _____

- iz surovega mleka - iz pasteriziranega mleka

- iz kravjega mleka - iz kozjega mleka - iz ovčjega mleka

- iz več vrst mleka (kravji _____%), (kozji – ovčji _____%)

(obkroži)

- kategorija:

- pinjenec,
- fermentirani mlečni izdelki (kislo mleko, jogurt, kefir)
- smetana (sladka, topljena, pregreta),
- surovo maslo (brez ali z dodatki), tudi maslo iz fermentirane smetane,
- sveži sir - skuta iz kislega mleka, narejena z dodatkom sirišča ali z dogrevanjem,
- sirarska (albuminska) skuta,
- laktični sir (siri iz kislega mleka),
- kuhani sir ali sir za žar, oz. sir za cvrtje,
- sladki smetanec,

- *kajmak,*
- *mehki sir - delan s siriščem (kot sremski, kriški, belpaese, mladi sir ...),*
- *poltrdi sir (kot gauda, trapist, edamec ...),*
- *trdi sir (kot ementaler, ovčji - paški sir ...),*
- *površinsko zorjeni siri in siri s plemenito plesnijo,*
- *siri s plesnijo v testu,*
- *mohant,*
- *kisla smetana*
- *sladka skuta (izdelana s citronsko kislino, kisom...),*
- *sirni namazi (brez ali z dodatki): osnova je skuta iz kislega mleka ali sladka skuta, ali sirarska skuta,*
- *suhi sireki in trniči.*

Način zorenja: (npr. nezorjeni - sveži, naravno zorjeni, zorjeni z rdečo mažo, s plesnimi, v foliji, v vosku, v olju, v slanici,....)

Dodatki: (npr. zelišča, začimbe, razni drugi dodatki, dimljeno oz. drugi specialni dodatki)

Druge posebnosti proizvoda: