

**PRAVILNIK**  
O OCENJEVANJU KAKOVOSTI MLEČNIH IZDELKOV NA 30. DRŽAVNI  
RAZSTAVI »DOBROTE SLOVENSКИH KMETIJ« NA PTUJU

Splošne določbe

1. člen

Po določbah tega Pravilnika se izvaja ocenjevanje kakovosti in podeljevanje priznanj za mlečne izdelke. Nagrajeni izdelki se predstavijo na razstavi »Dobrote slovenskih kmetij«.

Za ocenjevanje mlečnih izdelkov se upoštevajo določbe Osnovnega pravilnika o ocenjevanju živilskih izdelkov na 30. državni razstavi »Dobrote slovenskih kmetij« (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, tudi maslo iz fermentirane 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. Vzorcju mora biti priloženo dovoljenje za oddajo mleka za javno potrošnjo.

#### 4. člen

Mlečne izdelke ocenjujejo najmanj tri člansko komisijo, ki jih imenuje Organizacijski odbor v skladu z osnovnim pravilnikom. Za opisovanje napak senzoričnih lastnosti ocenjevalci uporabljajo nomenklaturu 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, maslo iz pregrete 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 okus	3 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.

### 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

Enak izdelek istega proizvajalca, ki tri leta zaporedoma dobi zlato priznanje je dobitnik znaka kakovosti.

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

10. člen

Pravilnik velja od meseca januarja 2019 naprej.

Organizacijski odbor:  
30. državne razstave  
»Dobrote slovenskih kmetij«