



**PRAVILNIK**  
**O OCENJEVANJU KAKOVOSTI MLEČNIH IZDELKOV**  
na državnem ocenjevanju prehranskih izdelkov v okviru  
35. 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.

**Vrste izdelkov**

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.

### **Ocenjevanje izdelkov**

#### 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 nomenklaturo 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.

### **Ocenjevalni kriteriji**

#### 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.

Podana ocena velja za izdelek, dostavljen na ocenjevanje.

#### **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

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

#### 10. člen

Pravilnik velja od meseca decembra 2023 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,
- kislá 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:***