

PRAVILNIK
O OCENJEVANJU KAKOVOSTI MLEČNIH IZDELKOV NA 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 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. kislá smetana,
5. surovo maslo,
6. sveži sir – skuta iz kislega mleka in sirni namazi brez ali z dodatki,
7. sirarska skuta,
8. laktični sir,
9. kuhani sir – mladi sir,
10. sladki smetanec,
11. kajmak,
12. mehki sir (kot sremski, kriški, belpaese, mladi sir ...),
13. poltrdi sir (kot gauda, edamec, trapist ...),
14. trdi sir (kot ementaler, ovčji – paški sir ...),
15. površinsko zorjeni siri in siri s plemenito plesnijo,
16. siri s plesnijo v testu,
17. mohant,
18. sladka skuta (izdelana s citronsko kislino, kisom...),

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 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.

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

Fermentirana pasterizirana smetana:

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

Surovo maslo:

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 in sirni namazi brez ali z dodatki:

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:

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

Sladki smetavec:

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

Mohant:

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

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 diskvalificiran – po strokovnem mnenju komisije.

10. člen

Pravilnik velja od meseca januarja 2011 naprej.

Organizacijski odbor razstave
»Dobrote slovenskih kmetij«