

B.S. 2014  
Potyena spenfikacija za  
bovški sir  
224-01-47/2002/39  
sual

# SPECIFIKACIJA ZA

# BOVŠKI SIR

**AVTORJI:**

Davorin KOREN  
Doc.dr. Bogdan PERKO  
Stanka PRETNER  
Alfonz FISCIONE

Ivan JELINČIČ  
Peter DOMEVŠČEK  
Urban ŠKANDER  
Domen ČERNUTA

Društvo rejcev drobnice Bovške, Bovec

Zaščitena označba porekla

april, 2014



## Kazalo

### **1 Splošna predstavitev**

- 1.1 Podatki o združenju proizvajalcev
- 1.2 O izdelku
  - 1.2.1 Predstavitev izdelka
  - 1.2.2 Območje priraje mleka in proizvodnje Bovškega sira
  - 1.2.3 Utemeljitev za zaščito Bovškega sira
- 1.3 Karakteristike sira, navedene na etiketi
  - 1.3.1 Označevanje Bovškega sira
  - 1.3.2 Dodatno označevanje sira, starejšega od 4 mesecev

### **2 Shema tehnološkega postopka izdelave Bovškega sira**

### **3 Natančna predstavitev posameznih tehnoloških faz izdelave Bovškega sira**

- 3.1 Proizvodnja mleka
- 3.2 Tehnološki postopek izdelave Bovškega sira
  - 3.2.1 Priprava mleka za usirjanje
  - 3.2.2 Dodajanje starter kultur
  - 3.2.3 Dodatek sirišča
  - 3.2.4 Obdelava koaguluma (rezanje, drobljenje, dogrevanje, sušenje)
  - 3.2.5 Oblikovanje sira
  - 3.2.6 Stiskanje in počivanje sira
  - 3.2.7 Soljenje sira
  - 3.2.8 Zorenje sira
  - 3.2.9 Ocenjevanje, odbira in označevanje Bovškega sira
    - 3.2.9.1 Ocenjevanje in odbira sira
    - 3.2.9.2 Označevanje

### **4 Zagotavljanje skladnosti s specifikacijo**

- 4.1 Sledljivost izdelka
- 4.2 Ukrepi, ki zagotavljajo skladnost s specifikacijo

### **5 Priloge**

- 5.1 Poročilo o posebnostih
  - 5.1.1 Določitev območja, priraje mleka in proizvodnja Bovškega sira
    - 5.1.1.1 Razmejitev območja
    - 5.1.1.2 Gospodarske lastnosti območja
    - 5.1.1.3 Značilnosti kmetijstva
    - 5.1.1.4 Naravne danosti
  - 5.1.2 Predstavitev posebnosti Bovškega sira
  - 5.1.3 Vpliv lastnosti območja na proizvodnjo Bovškega sira
    - 5.1.3.1 Proizvodnja krme
    - 5.1.3.2 Priraje mleka
      - 5.1.3.2.1 Bovška ovca
    - 5.1.3.3 Tradicija izdelave Bovškega sira
    - 5.1.3.4 Zgodovinski pregled (Janez Bizjak, TNP Bled)
      - 5.1.3.4.1 Prvi zapisi o Bovškem siru
    - 5.1.3.5 Ekonomski pomen kmetijskega pridelka oz. živila
- 5.2 Ocenjevanje Bovškega sira po končanem zorenju
- 5.3 Logotip za Bovški sir
- 5.4 Dokazila o zgodovinskih dejstvih

# 1 Splošna predstavitev

## 1.1 Podatki o združenju proizvajalcev

Društvo rejcev drobnice Bovške je bilo ustanovljeno na podlagi 8. in 9. člena Zakona o društvih (Ur. list RS. št. 60/95 in 89/99).

Sedež društva je Soča 50, 5232 Soča.

Namen društva je, da združuje rejce drobnice, pašne skupnosti, organizirane planine, sirarje v skupnih prizadevanjih za izboljšanje kakovosti izdelave in trženja mlečnih in mesnih izdelkov, volne in volnenih izdelkov, zaščito geografskega porekla Bovškega sira ter opravljanje vseh dejavnosti, ki pripomorejo k izpolnitvi namena društva.

Znak društva je podoba gore Bavški Grintavec, v ospredju sta ovca in koza z napisom Društvo rejcev drobnice Bovške. Pečat društva je krog premera 34 mm, v katerem je znak društva.

Društvo lahko sodeluje z drugimi organizacijami v Sloveniji, ki delujejo na opredeljenem področju in prispevajo k razvoju njegove in sorodnih dejavnosti.

## 1.2 O izdelku

### 1.2.1 Predstavitev izdelka

Bovški sir je dobil ime po kraju Bovec. Izdelujejo ga v poletni pašni sezoni na geografskem območju iz točke 1.2.1.

Spada med trde, polnomastne sire. Kot osnovna surovina za izdelavo Bovškega sira se uporablja surovo ovčje mleko, dodaja pa se lahko tudi do 20 % kozjega oziroma kravjega mleka. Ovčje mleko mora biti prirejeno od ovc avtohtone pasme Bovška ovca. Pasma koz ali krav, katerih mleko se lahko dodaja ovčjemu mleku, ni predpisana. Večinoma se uporablja kozje mleko avtohtone pasme koz - Drežniška koza. Mleko mora biti prirejeno na definiranem geografskem območju.

Posebnost Bovškega sira z označbo porekla zagotavljajo klimatski in naravni pogoji, značilni za Bovško in tradicionalni postopki izdelave tega sira.

Bovški sir se izdeluje v obliki okroglega hlebca s premerom 20 do 26 cm, višino od 8 do 12 cm, težak pa je od 2,5 do 4,5 kg.

**Zunanji videz:** skorja sira je čvrsta, gladka, ravna, obodna stran rahlo izbočena, robovi rahlo zaobljeni, sivo rjave do zamolklo bež barve.

**Slika na prerezu:** testo je kompaktno, elastično, povezano, s školjkastim lomom, lomljivo, vendar ne drobljivo, enakomerno sivo-bež barve, z redkimi enakomerno razporejenimi očesi, velikosti leče ali majhnega grahovega zrna ali redkimi drobnimi luknjicami, majhnimi razpokami, ki ne prevladujejo. Testo starejših sirov je kompaktnije in lomljivejše.

**Okus in vonj:** značilen aromatičen, poln, intenziven, rahlo pikanten, če gre za sir iz ovčjega mleka. V primeru dodanega kravjega oz. kozjega mleka, sta okus in vonj milejša. Normalna konzumna zrelost: najmanj 60dni.

Društvo rejcev drobnice Bovške, Bovec

Zaščitena označba porekla



**Surovina za izdelavo:** ovčje mleko ali mešanica ovčjega, kozjega in kravjega mleka. Delež kozjega oz. kravjega mleka ne sme presegati 20 % celotne količine mleka.

**Kemijska sestava Bovškega sira:** suhe snovi najmanj 60 %, maščobe v suhi snovi najmanj 45 %.

### 1.2.2 Območje priraje mleka in proizvodnje Bovškega sira

Območje priraje mleka in izdelave Bovškega sira, se nahaja znotraj meje, ki poteka na severu in zahodu po državni meji z Italijo. Od Malega in Velikega Mangrta do mejnega prehoda Učja, nato krene čez Mali in Veliki Muzec, zajema celotno planino Božca, meja se nadaljuje do Na Vrh, proti Hribu, čez Pirovec, Krasji vrh, planino Zaprikraj, Zappleč do Lopatnika in Krna, planino Duplje, Mali Šmohor, Bogatin, Vratca do Lanževica, Malih Vrat, Velikih Vrat, Travnika, M. Špičja, Kanjevca, čez Triglav, Luknjo, na Križ, Prisojnik, Malo Mojstrovko, mimo Travnika, na Jalovec, Kotovo sedlo, na Mali Mangrt do državne meje z Italijo. Omenjeni mejni kraji ležijo znotraj geografskega območja. Območje je prikazano na zemljevidu.

### 1.2.3 Utemeljitev za zaščito Bovškega sira

Zelo dolga in bogata tradicija izdelave Bovškega sira ter tako rekoč, z Bovško neločljivo povezana reja drobnice, predvsem avtohtonih pasem ovac – bovška ovca in koz – drežniška koza, so glavni in prepričljivi faktorji utemeljitve upravičenosti zaščite Bovškega sira.

Zaradi specifičnih, težavnih pašnih površin na Bovškem so se zgoraj omenjene avtohtone pasme drobnice oblikovale skozi stoletja. To dejstvo je seveda tesno povezano z načinom prehranjevanja in sestavo krmnega obroka ter s tem v zvezi tudi s kakovostjo mleka, ki se kot osnovna surovina uporablja za izdelavo Bovškega sira.

Prepoznavnost Bovškega sira tudi v današnjih časih ter pisna gradiva zgodovinskih dejstev o tem siru, nas o tem še bolj prepričajo. Bovška je v slovenskem merilu edina mikro-regija, ki je znana in prepoznavna po reji mlečne drobnice. Ima zelo dolgo in bogato tradicijo planšarstva, preko katerega se je tradicija sirarstva ohranjala do današnjih časov.

## 1.3 Karakteristike sira, navedene na etiketi

### 1.3.1 Označevanje Bovškega sira

Certificirani Bovški sir se mora označiti z veljavno oznako za zaščiteno označbo porekla ali ustrezno kratico. Bovški sir je lahko še dodatno označen oznakami drugih shem kakovosti, kot npr. ekološki, v primeru, da posedujejo ustrezen certifikat. V primeru uporabe kozjega ali kravjega mleka, se ustrezno označi tudi % te surovine, ki pa ne sme presegati 20 % celotne količine mleka.

### 1.3.2 Dodatno označevanje sira

Sir se lahko označi kot:

- Sir za ribanje, zoren več kot eno leto za ribanje.
- Ekološka pridelava.
- % dodanega kravjega ali kozjega mleka.
- Pridelano na planini.

## 2 Shema tehnološkega postopka izdelave Bovškega sira

### STOPNJE PROIZVODNJE BOVŠKEGA SIRA

### GLAVNE ZNAČILNOSTI

#### 1. Prireja mleka

- ◆ Pridelava osnovne voluminozne krme (seno, silaža, paša) na geografskem območju. V primeru naravnih katastrof (suša, poplave, zemeljski podori ..); zaradi katerih bi prišlo do pomanjkanja osnovne voluminozne krme na geografskem območju, se izjemoma dovoli dokup le-te.
- ◆ Paša živali in prireja mleka poteka na geografskem območju.
- ◆ Proizvodnja Bovškega sira je omejena na obdobje laktacije živali, ki sovпада z vegetacijsko dobo pašnikov, na katerih se pase živina. Glavni del osnovnega obroka je paša, ki se lahko kombinira s senom in silažo. Osnovni obrok predstavlja najmanj 75 % suhe snovi dnevnega obroka.
- ◆ Dopolnilne krmne mešanice in mineralno-vitaminski dodatki so lahko pridelani in pripravljeni izven geografskega območja.
- ◆ Kontrola kakovosti mleka glede na veljavno zakonodajo (mikrobiološke in kemijske analize).

#### 2. Zbiranje in priprava surovega mleka

#### 3. Dodajanje starter kultur

- ◆ Za pospešitev fermentacije je dovoljena uporaba doma pripravljenih sirarskih cepiv (zorenje manjše količine mleka na višji temperaturi najmanj 12 ur) ali selekcioniranih cepiv.

#### 4. Dodatek sirišča

- ◆ Dodajajo se sirišča primerna za trdo sirarstvo.

#### 5. Usirjanje

- ◆ Mleko se pred usirjanjem segreje na 35–36° C. Usirjanje mleka traja od 30 do 45 minut.

#### 6. Rezanje

- ◆ Rezanje se začne pri primerni čvrstosti koaguluma.
- ◆ Sirno zrno se drobi do velikosti zrna graha.

#### 7. Dogrevanje in sušenje

- ◆ Sirno zrno dogrevamo do optimalne T med 44-49° C.
- ◆ Sušenje se zaključi pri primerni klenosti sirnega zrna.

#### 8. Ločitev zrna od sirotke

- ◆ Oblikovanje sira poteka v oblikovalih predpisanih dimenzij glede na dovoljen premer sira.

#### 9. Oblikovanje in stiskanje

- ◆ Stiskanje traja od 4-6 ur.

#### 10. Soljenje

- ◆ Mokro - v slanici traja od 24 do 48 ur,
- ◆ Suho – traja 2 dni.

#### 11. Zorenje

- ◆ Konzumno zrelost doseže sir po najmanj 60 dnevih zorenja.

#### 12. Senzorična analiza, deklariranje in označevanje

- ◆ Odbira sira glede na:
  - zunanje parametre (izgled, oblika, teža);
  - senzorično oceno;
  - rezultate kemijskih analiz po veljavni zakonodaji, ki so potrebni za določevanje tipa sira.
- ◆ Označevanje.

Društvo rejcev drobnice Bovške, Bovec





## 3 Natančna predstavitev posameznih tehnoloških faz izdelave Bovškega sira

Pridelava krme, prireja mleka in proizvodnja Bovškega sira morajo potekati znotraj zaščitene označbe porekla.

### 3.1 Prireja mleka

- ◆ Prireja mleka mora potekati na geografskem območju.
- ◆ Paša živali na geografskem območju.
- ◆ Proizvodnja Bovškega sira je omejena na obdobje laktacije živali, ki sovpada z vegetacijsko dobo pašnikov, na katerih se pase živina. Glavni del osnovnega obroka je paša, ki se lahko kombinira s senom in silažo. Osnovni obrok predstavlja najmanj 75 % suhe snovi dnevnega obroka.
- ◆ Pridelava osnovne voluminozne krme (paša, seno, silaža) mora potekati na geografskem območju. V primeru neugodnih naravnih razmer (suša, poplave, plazovi), ki bi zmanjšale pridelek osnovne krme, se izjemoma dovoljuje tudi dokup le-te.
- ◆ Dopolnilne krmne mešanice in mineralno-vitaminski dodatki so lahko pridelani in pripravljene izven geografskega območja.

### 3.2 Tehnološki postopek izdelave Bovškega sira

#### 3.2.1 Priprava mleka za usirjanje

Bovški sir se prideluje iz ovčjega mleka avtohtone pasme ovc Bovška ovca, ki se mu lahko doda do 20 % kravjega ali kozjega mleka. Mleko se pred usirjanjem segreva na temperaturo 35-36 °C.

#### 3.2.2 Dodajanje starter kultur

Za pospešitev fermentacije je dovoljena uporaba doma pripravljenih sirarskih cepiv (zorenje manjše količine mleka na višji temperaturi najmanj 12 ur) ali selekcioniranih cepiv.

#### 3.2.3 Dodatek sirišča-usirjanje

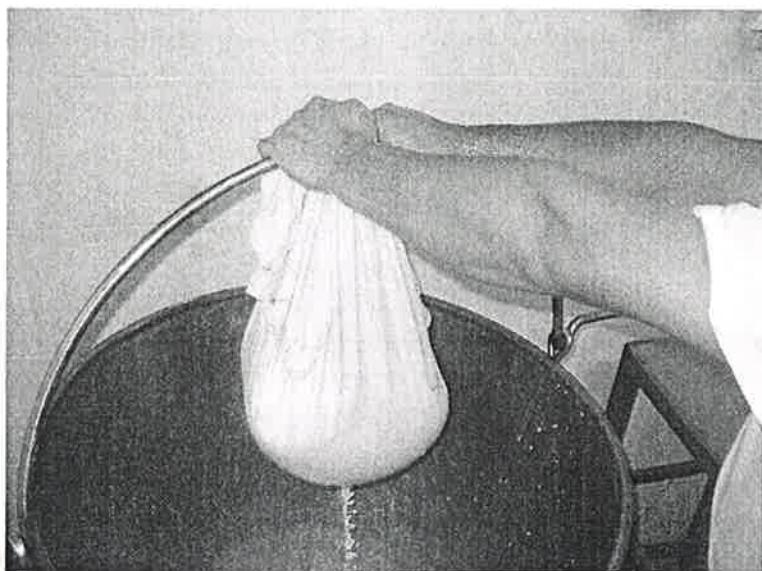
Uporabljamo lahko doma pripravljeno sirišče ali kupljeno na trgu, primerno za trdo sirarstvo. Mleko koagulira v 30 do 45 minutah, kar preizkusimo z roko oz. s kazalcem in sredincem. Koagulum mora ob dviganju kazalca in sredinca počiti-školkast lom koaguluma. Koagulum po površini lahko rahlo solimo in s sirarsko lopato po potrebi predevamo, če je v sirarni prehladno in se površina mleka oziroma nastajajočega koaguluma ohladi.

#### 3.2.4 Obdelava koaguluma (rezanje, drobljenje, dogrevanje, sušenje)

Koagulum postopoma razrežemo in izdelamo sirno zrno velikosti fižola ali graha, po sušenju pa ima velikost pšeničnega zrna. Vsebinsko kotla počasi dogrevamo na temperaturo od 44-49 °C. Ko ob stalnem mešanju dosežemo zeleno temperaturo, sušimo sirno zrno pri isti T, dokler ne postane zrno trdo-kleno. To ugotovimo s stiskanjem sirnega zrna v svaljek, ki se mora lepo prelomiti, ob drgnjenju med dlanmi pa zopet razpasti na sirna zrna.

### 3.2.5 Oblikovanje sira

Sirnino pustimo, da se usede na dno kotla. Z rokami jo stisnemo v hlebec, le tega pa prerežemo z bakreno žico na želena števila kosov ustreznih dimenzij. Vsak posamezen kos dvignemo iz sirotke in ga postavimo v oblikovala. Lahko pa sirnino pobereemo iz sirarskega kotla s pomočjo jeklenega traku in sirarskega prta. Culo s sirnino prenesemo na sirarsko mizo in jo razrežemo na primerne kose in prenesemo v oblikovala. Predhodno lahko oblikovala prekrijemo s suhimi sirarskimi prti.



### 3.2.6 Stiskanje sira

Sire obtežimo z ustreznimi utežmi. Med stiskanjem sire večkrat obračamo in pri vsakem obračanju zamenjamo sirarske prte s suhimi, v primeru, da prte uporabljamo. Stiskanje traja 4 do 6 ur.

### 3.2.7 Soljenje sira

Sire po stiskanju prenesemo v zorilno klet.

Suho soljenje: na nižjih policah sire solimo s soljo tako, da sol redno vtiramo v sire. Sir solimo in obračamo dvakrat na dan. Po 2 dneh s soljenjem prenehamo, sire pa postopoma prelagamo na višje police v zorilnici.

Soljenje v slanici: sire pustimo v slanici od 24 do 48 ur. Prostor in slanica morata biti hladna.

### 3.2.8 Zorenje sira

Bovški sir zori najmanj 60 dni. Sire, ki pri tej starosti izpolnjujejo osnovne pogoje pa lahko zorimo tudi dlje. Vmes jih odbiramo ter jih na podlagi rezultatov odbire zorimo naprej. Med zorenjem sire obračamo in negujemo.

### 3.2.9. Ocenjevanje, odbira in označevanje Bovškega sir

#### 3.2.9.1 Ocenjevanje in odbira sira

Ocenjevanje in odbira sirov, ki izpolnjujejo pogoje :

- ◆ Preveritev primerne konzumne zrelosti sira (najmanj 60 dni) glede na datum izdelave sira, ki je označen na vsakem kolutu, kontrola značilnosti (oblike, dimenzije, zunanjšega videza), navedenih v specifikaciji.
- ◆ Izmed sirov, ki izpolnjujejo pogoje iz prejšnjega odstavka, se naključno izbere hlebec za nadaljnje, senzorično ocenjevanje.

Društvo rejcev drobnice Bovške, Bovec

Zaščitena označba porekla

april, 2014



- 
- Strokovno komisijo za senzorično ocenjevanje imenuje upravni odbor Društva rejcev drobnice Bovške v skladu z izvajanjem notranje kontrole. Ocenjuje se po ocenjevalnem listu, ki je v prilogi, in sicer na 0,25 točke natančno.

Ime Bovški sir sme nositi samo izdelek, proizveden v skladu s to specifikacijo, kar dokazuje certifikat imenovane kontrolne organizacije.

### **3.2.9.2 Označevanje**

Siri, ki ustrezajo vsem zahtevam specifikacije, se označijo z navedbo proizvajalca, imenom in logotipom »Bovški sir« (prikazan spodaj), pripadajočim znakom Skupnosti ter z nacionalnim simbolom kakovosti. Če se uporabi kozje ali kravje mleka, se ustrezno označi tudi % te surovine.

Proizvajalci lahko dodatno navedejo, če je bil sir zorjen več kot eno leto ter v primeru, ko je bil sir izdelan v planinski sirarni.



## 4 Zagotavljanje skladnosti s specifikacijo

### 4.1 Sledljivost izdelka

Za zagotavljanje sledljivosti Bovškega sira se izvajajo naslednji postopki oziroma ukrepi:

**Prireja mleka:** Mleko mora biti proizvedeno na opredeljenem geografskem območju. Ustrezen pasemski sestav črede zagotavlja vodenje hlevske knjige. Kmetije vodijo tudi evidence o krmnih obrokih in dokupu krme.

**Zbiranje mleka:** Mleko, ki je namenjeno za proizvodnjo Bovškega sira, mora biti zbrano in skladiščeno ločeno od ostalega mleka. Vodi se evidenca o dnevni prirejenih in odkupljenih količinah mleka (ovčje, kozje, kravje) po posameznih kmetijah.

**Predelava mleka:** Proizvajalci Bovškega sira vodijo evidenco o dnevni količinah predelanega mleka ter evidenco o dnevni proizvedeni količini sira po posameznih šaržah. Šarža označuje količino sira, ki je izdelan z enim usirjanjem mleka. Če je bila v enem dnevu izdelana samo ena šarža sira, datum izdelave sira pomeni tudi oznako šarže.

**Zorjenje sira:** Za zagotavljanje najmanj 60 dnevnega zorjenja vsake serije sira, proizvajalci vodijo evidenco zorjenja sira. Datum izdelave sira pomeni tudi datum začetka zorenja sira.

Društvo rejcev drobnice Bovške, Bovec

Zaščitena označba porekla

april 2014



## 4.2 Ukrepi za zagotavljanje usklajenosti s specifikacijo

št.	Navedbe v specifikaciji	Neupoštevne specifikacije-analiza tveganja	Zaščitni ukrepi	Zapisi	Kontrola
1.	Proizvodnja osnovne krme, paša in prireja mleka na območju zaščite označbe porekla	- Paša, nakup ali priprava osnovne krme zunaj območja zaščite - Dokup ali prireja mleka izven geografskega območja	- Kontrola seznama kmetijskih zemljišč v uporabi (neposredna plačila MKGP) - Shranjevanje vseh deklaracij in računov za krmo, ki je bila kupljena zunaj kmetije - Vodenje evidenc sestava krmnega obroka v obdobju laktacije - Priprava seznama vseh kmetij ali planin, ki lahko pridelujejo mleko za izdelavo Bovškega sira	- Etikete in računi za vso dokupljeno krmo ali surovine - Evidence krmnih obrokov za živali v laktaciji - Seznam vseh kmetij ali planin, ki lahko pridelujejo mleko za izdelavo Bovškega sira	* * * * *
2.	Kontrola kakovosti mleka	- Neustrezna kakovost surovega mleka - Prevelik delež kozjega ali kravjega mleka	- Kontrola vrste in kakovosti surovega mleka	- Rezultati laboratorijskih mikrobioloških analiz mleka  - Hlevske knjige	* * *
3.	Dodajanje DVS ali doma pripravljene starter kulture	Dodana napačna vrsta starter kultur	Kontrola vrste dodanih starter kultur	- Računi in deklaracije o nakupu starter kultur - Zapisi o vrsti in količini dodane starter kulture (sirarski dnevnik)	* *
4.	- Usirjanje mleka (30-45 min) - Rezanje pri primerni kompaktnosti koaguluma - Dogrevanje (44-49°C) - Sušenje sirnega zrna do primerne klenosti	Napačen čas usirjanja, neprimerna velikost in klenost sirnih zrn ter T dogrevanja	Kontrola velikosti in klenosti sirnega zrna, T dogrevanja	Zapisi o T dogrevanja ter senzoričnih ocenah, klenosti in velikosti sirnih zrn (sirarski dnevnik)	* *
5.	Oblikovanje sira poteka v oblikovalih primerne velikosti	Neppravilne dimenzije kolutov sira	Takojšnje spremembe dimenzij kolutov sira	Zapisi v sirarskem dnevniku	*
6.	Soljenje traja 24-48 ur v slanici. Suho soljenje traja 2 dni	Napačen čas soljenja	Prilagajanje časa soljenja	Zapisi o parametrih soljenja (sirarski dnevnik)	*
7.	Čas zorenja min. 60 dni	Predčasna prodaja sira	Kontrola časa zorenja in primerjava z datumi izdelave	Zapisi o času zorenja in prodaji določenih količin sira (sirarski dnevnik)	* *
8.	- Senzorična ocena izdelka - Kemijske analize izdelka	- Neustrezni zunanji parametri - Slabe senzorične lastnosti sira - Neprimerna kemijska sestava	- Natančno določene vrednosti zunanjih parametrov - Določeni kriteriji za senzorično ocenjevanje Bovškega sira - Pooblaščen laboratorij za kemijske analize sira - S strani društva imenovana strokovna komisija za senzorično ocenjevanje izdelkov	- Zapiski o dimenzijah in teži izdelkov  - Zapisnik o senzoričnem ocenjevanju sira  - Rezultati kemijskih analiz izdelka	* * * *
9.	Označevanje in identifikacija izdelkov	Zloraba imena Bovški sir	- Izdelava seznama kmetij in planin, ki izpolnjujejo osnovne pogoje za trženje Bovškega sira - Natančno izdelana in uporabnikom predstavljena specifikacija za Bovški sir - Oblikovanje sistema notranje kontrole - Sankcioniranje v primeru kršitev - Vodenje zapisov o izvoru, vrsti in količini surovega mleka - Vodenje zapisov o količini prodanega sira - Vodenje evidenc zapisnikov ocenjevanj	- Seznam kmetij in planin, ki izpolnjujejo osnovne pogoje za trženje Bovškega sira - Pravilnik o označevanju Bovškega sira - Sistem notranje kontrole - Sistem sankcioniranja v primeru kršitev - Zapisi proizvajalcev o izvoru, vrsti in količini surovega mleka - Zapisi proizvajalcev o količini prodanega sira - zapisniki posameznih ocenjevanj	* * * * *

## 5.2 Ocenjevanje Bovškega sira po končanem zorenju

### 5.2.1 Ocenjevalni list za Bovški sir

Ocenjevalec: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_

Številka vzorca: \_\_\_\_\_

Datum izdelave oz. starost: \_\_\_\_\_

Lastnost	Najvišje možno število točk	Doseženo število točk	Opombe
Zunanji videz	2		
Barva	1		
Testo	2		
Prerez	3		
Vonj	2		
Okus	10		
Skupaj:	20		

Minimalne ocene pri posamezni lastnosti

zunanj videz	barva	testo	prerez	vonj	okus	skupaj
1,5	0,5	1,5	2,5	1,5	8	17

Ocenjevalci ocenjujejo na 0,25 točke natančno.

Podpis:.....

Siri, ki dosežejo 17 točk in več, so upravičeni do uporabe zaščitenega imena Bovški sir.

Društvo rejcev drobnice Bovške, Bovec

Zaščitena označba porekla

april, 2014



## 5.2.2 Dovoljena odstopanja pri senzoričnem ocenjevanju sira

### ZUNANJI VIDEZ

#### Optimalna ocena:

Skorja čvrsta, gladka, sivo-rjave barve do zamolklo bež barve, ravna, stranice so rahlo izbočene, velikost hlebcev v predpisanih dimenzijah, negovan. Siri zorjeni več kot 90 dni so lahko temnejše barve.

#### Manjše napake:

Negladka, vlažna, suha skorja, pretemen, neenakomerno visok, vlažen, rahlo upadel ali izbočen.

#### Večje napake:

Lisast sir, napake oblike sira izredno močno izražene poškodbe (izven predpisanih dimenzij), napihnjjen sir, mazava ali razpokana skorja, pršica.

### BARVA

#### Optimalna ocena:

Enakomerno sivo-bež barve.

#### Manjše napake:

Rahla odstopanja od značilne barve-prebleda, rumenkasta barva, neenakomerna barva.

#### Večje napake:

Večja odstopanja od značilne barve, lisast, nekoliko odebeljena skorja, marmoriran, progast.

### TESTO

#### Optimalna ocena:

Kompaktno, povezano, elastično, lomljivo vendar ne drobljivo. Testo dlje zorenih sirov je kompaktnejše in lomljivejše. Testo s školjkastim lomom pri sirih, ki so zoreni več kot 3 mesece.

#### Manjše napake:

Povezano vendar pretrdo testo, preveč lomljivo do krhko, premalo čvrsto.

#### Večje napake:

Mehko, lepljivo, kratko-gumasto, nekoliko zdrobasto, drobljivo testo. Tujki v testu, napake močnejše izražene.

### PREREZ

#### Optimalna ocena:

Redka, enakomerno razporejena očesa velikosti leče ali majhnega grahovega zrna.

**Manjše napake:**

Neenakomerna, preveč redka ali preveč gosta očesa. Nekoliko premajhna ali prevelika očesa. Prisotna je lahko drobna luknjičavost ali redke majhne razpoke.

**Večje napake:**

Napake močnejše izražene. Večje razpoke, večja sirotkina gnezda. Preveč očes, raztrgana očesa. Večja odstopanja v velikosti in porazdeljenosti očes.

**VONJ****Optimalna ocena:**

Značilen, čist, aromatičen, poln, intenziven.

**Manjše napake:**

Preveč intenziven vonj. Premalo intenziven vonj, neizrazit, premalo značilen.

**Velike napake:**

Brez vonja, netipičen, zatohel, milnat, tuj, žarek, kisel, prevret, kvasast, amonijakalen

**OKUS****Optimalna ocena:**

Intenziven, poln do rahlo pikanten, aromatičen.

**Manjše napake:**

Prazen, pikanten, slan.

**Večje napake:**

Napake močnejše izražene, plehek, preveč pikanten, nekoliko kisel, prazen, neznačilen, nesvež, nečist, grenak.

**OPOMBA:**

- Pri ocenjevanju bovškega sira je potrebno upoštevati datum izdelave oziroma čas zorenja sira, ki je lahko različen.
- Potrebno je upoštevati odstopanja pri barvi, vonju in okusu v primerih, ko je sir izdelan z dovoljenim dodatkom kozjega ali kravjega mleka.

Društvo rejcev drobnice Bovške, Bovec

Zaščitena označba porekla





5.3 Logotip za Bovški sir



Društvo rejcev drobnice Bovške, Bovec