

SPECIFIKACIJA ZA MOHANT



AVTORJI:

Monika RAVNIK, univ. dipl. inž.

1. 10. 2012

POTRJENA SPECIFIKACIJA št. 324-51/01/41

1 Splošna predstavitev

1.1 Podatki o združenju proizvajalcev

Sirarsko društvo Bohinj je bilo ustanovljeno leta 2000 in združuje proizvajalce mleka, člane zadruge, sirarje in rejce govedi, ki nadaljujejo več kot sto let staro tradicijo sirarstva v Bohinju.

Sirarsko društvo ima trideset članov. Sedež društva je v Srednji vasi v Bohinju.

Sirarsko društvo Bohinj skrbi za promocijo in predstavitev sira Mohant, pripravo specifikacije, svetuje in zagotavlja strokovno podporo vsem, ki so ali bodo vključeni v proizvodnjo Mohanta, zagotavlja in nadzira kakovost Mohanta, ki se pojavi na trgu z logotipom.

Sirarsko društvo Bohinj skrbi za strokovno usposobljenost komisije za ocenjevanje oziroma imenuje komisijo iz že priznanih strokovnjakov.

1.2 Kratka predstavitev izdelka

1.2.1 Predstavitev izdelka

Mohant je pol mehki sir, ki se izdeluje na geografskem območju, določenem v poglavju 1.2.2.1. Je posebnej med siri, z značilnim vonjem in okusom. Je izvirna posebnost slovenskega sirarstva, od leta 1997, ko so se začele aktivnosti za ohranitev Mohanta, se je število proizvajalcev Mohanta v Bohinju povečala, zanimanje med poznavalci in tudi drugimi potrošniki pa le še narašča.

MOHANT

Izvor:	Slovenija
Tip:	Mehki sir
Oblika:	Embalažne enote do 500g.
Zunanji videz:	Pojavlja se na trgu, skrbno napolnjen v plastičnih ali steklenih lončkih z ustreznimi pokrovi. Površina gladka, poravnana, suha, mazasta.
Testo:	Izenačeno, gladko, delno elastično, težko mazavo do mazavo, zgneteno, lahko malo grudasto.
Okus in vonj:	Značilen, tipičen za Mohant, čist, pikanten, oster, vendar ne pekoč, lahko malo greni. Sir, zorjen več kot dva meseca, lahko greni, okus in vonj sta agresivna, izredno močno izražena, prvi vtis je lahko celo odbijajoč, predvsem vonj.
Barva:	Belkasto rumena, bež, svetlo maslena.
Normalna konzumna zrelost:	Dva meseca, lahko tudi do tri mesece. Tolerira se prodaja, predvsem v poletnih mesecih, že po mesecu in pol.
Surovina za izdelavo:	Zaželeno mleko avtohtone pasme krave bohinjska cika. Dovoljena je prireja mleka tudi drugih pasem krav. Izdeluje se iz surovega mleka.
Sestava Mohanta:	Količina maščobe v suhi snovi minimalno 35 %, količina beljakovin minimalno 17 % in soli od 0,5 % do 2,5 %.

1.2.2 Območje izdelave Mohanta

1.2.2.1 Razmejitev območja

Območje, kjer se prideluje mleko in izdeluje Mohant, se nahaja znotraj meje, ki poteka od vrha Koble čez Bohinjsko sedlo do planine Pečana, do Rovtarice v smeri Soteske, do Kranjske doline čez Plešo v smeri Mrzlega studenca na Debelo peč, do Rjavine čez Triglav v dolino Triglavskih Jezer, čez Zgornjo Komno do Lepe Komne, čez Tolminski Kuk na Vogel, čez planino Raskovec preko Črne prsti do Koble.

Zemljevid z označenimi mejami je v prilogi.

1.2.3 Utemeljitev za zaščito Mohanta z označbo porekla

V geografsko zaprtem območju Bohinja sta je na podlagi naravnih danosti razvila mlečna živinoreja in sirarstvo. Na območju Bohinja sta tako ohranjeni dve posebni vrsti sira, vezani le na to območje. To sta Bohinjski sir in Mohant. Na kmetijah, odmaknjenih od glavnih mlečnih prog, se je ohranila domača prireja mleka v sir Mohant. Sir Mohant se pojavlja samo v tem delu Slovenije.

1. 10. 2012

POTRJENA SPECIFIKACIJA št. 324-51/01/41

Ko se je leta 1997 začelo z aktivnostmi za ohranitev Mohanta, se je hkrati spodbudilo marsikaterega proizvajalca mleka, da je poskusil z izdelavo Mohanta. Tako je pri pripravi elaborata s strokovnjaki sodelovalo dvanajst proizvajalcev, po lepih uspehih na razstavi domačih dobrot na Ptuj in ustanovitvi Sirarskega društva Bohinj pa se število proizvajalcev še povečuje.

Sir Mohant je poleg možnosti dodatnega vira dohodka manjšim hribovskim in gorskim kmetijam tudi dopolnitev kulinarčne ponudbe turizmu v Bohinju.

1.2.3.1 Analize in ocenjevanja

V mesecu juliju 1997 so stekle prve aktivnosti za ohranitev Mohanta na pobudo proizvajalcev in kmetijske svetovalne službe. Najprej smo analizirali stanje na področju, kjer še izdelujejo Mohant. Popisali smo tehnologije pridelave ter se pripravili na prvo poskušnjo. Rezultat prve poskušnje je bil, da smo izbrali tehnologijo, ki omogoči izdelek, sprejemljiv širokemu krogu ljudi. Za ponovno poskušnjo smo zbrali dvanajst proizvajalcev, analizirali vhodno surovino – mleko ter izdelali merila za ocenjevanje Mohanta.

V skladu s sistemom notranje kontrole je potrebno enkrat letno izvesti fizikalno kemijske analize izdelka, mleko pa se kontrolira v skladu z veljavno zakonodajo.

Sir Mohant je bil tudi že tri leta zapored ocenjevan na prireditvi Dobrote slovenskih kmetij na Ptuj po Pravilniku o ocenjevanju Mohanta, ki je bil izdelan že v letu 2001.

V letu 2003 so na Biotehniški fakulteti, Katedri za mlekarstvo že začeli z mikrobiološkimi analizami na sedmih vzorcih sira. Preliminarne analize kažejo veliko variabilnost mikrobne populacije v siru Mohant. Ugotovljena je bila prisotnost laktokokov, enterokokov, laktobacilov, streptokokov in tudi proteolitov, kateri so bili potrjeni z identifikacijskimi testi (morfološko, biokemijske in gensko-molekularne analize).

1.3 Označevanje

Na etiketi z logotipom je posebej poudarjena unikatnost sira s sloganom Samo eden je Mohant. Poreklo sira podaja napis Bohinj, barva, uporabljena pri etiketi, pa poudarja naravno lepoto Bohinja (zeleni travniki in pašniki, zeleni gozdovi). Zelena barva je značilna za zdrave izdelke, belo ozadje pa daje vtis farmacevtskega izdelka.



2 Procesni diagram izdelave Mohanta

Stopnje proizvodnje	Glavne značilnosti Mohanta
1. Prireja mleka	<ul style="list-style-type: none"> • izdelava Mohanta iz surovega mleka, • prireja mleka na določenem geografskem območju, • voluminozna krma, pridelana v določenem geografskem območju, dokup močnih krmil. Možnost dokupa ali pridobivanja voluminozne krme izven določenega območja v primeru vpliva naravnih nesreč. • spoštovanje sanitarno-tehničnih predpisov, • analize mleka.
2. Tipizacija mleka	<ul style="list-style-type: none"> • večerno mleko zori čez noč, zjutraj ga z zajemalko posnamejo, dodajo sveže mleko jutranje molže, • dovoljena uporaba posnemalnika.
3. Sirjenje	<ul style="list-style-type: none"> • temperature usirjanja 32 do 35 °C, • dodatek sirišča, • koagulacija 30 do 45 minut, • rezanje sirnega zrna-grah, • dogrevanje in sušenje, • odvzem sirotke.
4. Soljenje	<ul style="list-style-type: none"> • soljenje po plasteh ali • suho soljenje.
5. Stiskanje in polnjenje v deže	<ul style="list-style-type: none"> • stiskanje 2 do 3 kg/kg sira, • polnjenje rahlo stisnjenih hlebčkov v deže ali • zlaganje suho soljenih hlebčkov v deže in tlačenje.
6. Zorenje	<ul style="list-style-type: none"> • hladno zorenje 15 do 20 dni pri 12 do 16 °C, • toplo zorenje 15 do 20 dni pri 19 do 23 °C, • hladno zorenje do 2 meseca pri 12 do 16 °C.
7. Embaliranje izdelka	<ul style="list-style-type: none"> • gnetenje in rezanje sira, • skrbno napolnjena embalaža, • dobro zaprta embalaža, • ocenjevanje in etiketiranje z logotipom.
8. Skladiščenje	<ul style="list-style-type: none"> • skladiščenje pri temperaturi do 8 °C do 1 leto.
9. Prodaja	<ul style="list-style-type: none"> • prodaja izdelka v hladilni vitrini.

3 Natančna predstavitev izdelave Mohanta

Prireja mleka za izdelavo Mohanta ter proizvodnja Mohanta morata potekati skladno z veljavno zakonodajo v Republiki Sloveniji in EU.

3.1 Prireja mleka

- **Prireja mleka na določenem geografskem območju**
Surovo mleko se mora pridobivati znotraj točno določenega geografskega območja (točka 1.2.2.1.).
- **Voluminozna krma, pridelana v določenem geografskem območju, dokup močnih krmil**

Prehrana krav molznic temelji na uporabi voluminozne krme (paša, seno, silaža), pridobljene na sami kmetiji ali na območju proizvodnje Mohanta. V krmnem obroku molznic mora biti vsaj 75% suhe snovi iz krme pridelane na območju proizvodnje Mohanta. Dopusčeno je dokrmeljevanje močnih krmil iz drugih območij do 25% suhe snovi dnevnega obroka molznic. V primeru naravnih nesreč je dovoljeno krmiti molznic tudi z dokupljeno voluminozno krmo iz drugih območij do 50% suhe snovi v dnevnem obroku. V dnevnem obroku se krmi tudi dokupljeni vitaminsko-mineralni dodatek. Tako sestavljen krmni obrok zagotavlja ustrezno mikrofloro mleka za izdelavo Mohanta.

- **Spoštovanje sanitarno-tehničnih predpisov**
Proizvajalci mleka morajo proizvajati mleko skladno s pogoji, ki jih predpisujejo sanitarno-tehnični predpisi z veterinarsko-sanitarnega področja za proizvodnjo izdelkov živalskega izvora in njihovo dajanje v promet.
- **Analize mleka**
Surovo mleko je potrebno analizirati skladno z zakonodajo s področja veterinarsko-sanitarnega nadzora živilskih obratov in veterinarsko-sanitarnih pregledih ter pogojih zdravstvene ustreznosti živil in surovin živalskega nadzora, za kar je odgovoren proizvajalec mleka, rezultati pa morajo biti dostopni komisiji za označevanje porekla z logotipom izdelka.

3.2 Tehnološki postopek proizvodnje sira

Vse stopnje v proizvodnji Mohanta morajo potekati znotraj območja, navedenega v točki 1.2.2.1. Mohant se izdeluje iz polnomastnega, največkrat pa iz delno posnetega mleka. Mleko se posnema klasično – spontano, zato je tudi kemijska sestava končnega proizvoda izredno spremenljiva.

Večerno mleko delno ohladijo in zorijo preko noči. Z zajemalko zjutraj posnamejo smetano in dolijejo polnomastno mleko jutranje molže. Mleko se ogreje na 32 stopinj Celzija in doda sirišče v prahu himozin-pepsin. Mleko mora koagulirati v 30 do 45 minutah. Optimalno čvrstost koaguluma ugotovijo s poskusom z roko oziroma s prsti. Ob dvigovanju sredinca in kazalca mora koagulum lepo počiti – školjkast lom koaguluma. Koagulum začnejo počasi rezati in izdelovati sirno zrno v velikosti lešnika, ki se zmanjšuje ob izločanju sirotke do velikosti graha. Vsebinsko kotla lahko dogrevajo za dve do tri stopinje Celzija, posebno če se je med tem vsebinsko kotla ohladila. Sirno zrno sušijo 10 do 15 minut. Ob prekinjenem mešanju pustijo, da se sirno zrno usede na dno kotla. Sirno zrno po odlitju sirotke prenesejo v »deže«, posode volumna 10 do 15 l, posolijo po plasteh, potlačijo, prekrijejo z deščicami in obtežijo približno dva do tri kilograme na kilogram sirnine. Tako pripravljeno sirnino 12 ur fermentirajo na temperaturi 20 do 22 stopinj Celzija. Pod vplivom fermentacije se izloča sirotka, ki prekrije površino sirnine. Izločeno sirotko odzamejo. Pomembno je, da s svojim prekritjem površine ustvari anaerobne pogoje. Po tem času »deže« prinesejo v zorilnico na temperaturo 12 do 16 stopinj Celzija – hladno zorenje Mohanta, kar traja 15 do 20 dni. Sproti odstranjujejo sirotko, vendar vzdržujejo anaerobne pogoje.

1. 10. 2012

POTRJENA SPECIFIKACIJA št. 324-51/01/41

Mohant lahko izdelujejo tudi tako, da sušeno sirno zrno prenesejo s pomočjo sirarskega prta na sirarsko mizo, nato pa v oblikovala, kjer se rahlo stiska 24 ur. V tem času poteče fermentacija pri temperaturi 20 do 22 stopinj Celzija. Hlebce sira suho solijo dva do tri dni pri enaki temperaturi ali pa jih po 24 urah po stiskanju prenesejo v »deže« oziroma posode volumna 10 do 15 l. V »deže« položene hlebce dobro potlačijo, prazne prostore zatlačijo s sirnino (en hlebec zdrobijo) in primerno posolijo. Enako naredijo tudi s hlebci sira, ki ga dva do tri dni suho solijo, s to razliko, da jih v »deži« ne solijo. Dobro potlačene in zadelane hlebčke sira – anaerobni pogoji – pokrijejo z lesenimi deščicami in obtežijo z dvema do tremi kilogrami na kilogram sira. Sirotko, ki se pojavi, odstranijo, »dežo« pa pokrijejo s sirarskim prtom.

Po preteku 15 do 20 dni prenesejo vsi proizvajalci Mohanta, tako tisti, ki suho sirno zrno prenesejo takoj v »deže«, kot drugi, ki prenesejo oblikovane sire v »deže«, za 15 do 20 dni v toplem prostoru s temperaturo 19 do 23 stopinj Celzija, kjer Mohant kipi, zori, se mehča, dobiva mazasto elastično strukturo, aromo in okus. Nato sire prenesejo spet v hladnejši prostor s temperaturo 12 do 16 stopinj Celzija, kjer nadalje zori dva meseca, ko je Mohant konzumno zrel.

Zrel Mohant polnijo v embalažo in ohladijo na temperaturo 3 do 5 stopinj Celzija do prodaje. Rok trajanja je lahko tudi do enega leta, vendar ima takšen Mohant izredno agresiven vonj in okus, ki sta lahko za marsikoga odbijajoča.

V eni »deži«, ki predstavlja, ko je vsebina zorjena, Mohant, naj bo sira največ od treh sirjenj. Če je sirjenj več, pride do razlik med spodnjimi in zgornjimi sloji, pa čeprav zrel Mohant po končanem tehnološkem postopku, preden ga polnimo v embalažo, dobro pregnetemo.

3.2.1 Tipizacija mleka

- **Večerno mleko zori čez noč, zjutraj ga z zajemalko posnamejo, dodajo sveže mleko jutranje molže**
Večerno mleko delno ohladijo in zorijo čez noč, zjutraj z zajemalko posnamejo plast smetane in dolijejo sveže mleko jutranje molže. Pri izdelavi polnomastnega Mohanta mleko večerne molže delno ohladijo ter mu zjutraj dodajo sveže mleko jutranje molže, ne da bi ga posneli.
- **Dovoljena uporaba posnemalnika**
Za tipiziranje mleka lahko uporabijo tudi posnemalnik ter mleko ustrezno posnamejo.

3.2.2 Sirjenje

- **Temperature usirjanja 32 do 35 stopinj Celzija**
Surovo mleko se ogreje na temperaturo usirjanja, ki je med 32 in 35 stopinjami Celzija.
- **Dodatek sirišča**
Ogretemu mleku dodamo sirišče v prahu po navodilih proizvajalca.
- **Koagulacija 30 do 45 minut**
Mleko mora koagulirati v 30 do 45 minutah. Optimalno čvrstost koaguluma ugotovijo s poskusom z roko – školkast lom koaguluma, ko ob dvigovanju sredinca in kazalca koagulum lepo počni.
- **Rezanje sirnega zrna**
Koagulum počasi razrežejo in izdelajo sirno zrno v velikosti lešnika, ki se ob izločanju sirotke zmanjšuje do velikost graha.
- **Dogrevanje in sušenje**
Vsebino kotla dogrejejo za dve do tri stopinje Celzija, še zlasti če se je vsebina kotla ohladila. Sirno zrno sušijo 10 do 15 minut.
- **Odvzem sirotke**
Ko prekinejo mešanje, pustijo, da se sirno zrno usede na dno kotla. Postopek traja do 30 minut, potem odlijejo sirotko.

3.2.3 Soljenje

1. 10. 2012

POTRJENA SPECIFIKACIJA št. 324-51/01/41

- **Soljenje po plasteh ali**
Soljenje po plasteh uporabljajo, kadar sirno zrno po odlitju sirotke tlačijo v „deže“, posode volumna 10 do 15 l, ali kadar sirno zrno rahlo stiskajo v oblikovalih ter ga po dveh do treh dneh tlačijo po plasteh v „deže“.
- **Suho soljenje**
Uporabljajo, kadar hlebce suho solijo dva do tri dni po rahlem stiskanju sirnega zrna v oblikovalih in jih ob tlačenju v „deže“ ne solijo več.

1. 10. 2012

POTRJENA SPECIFIKACIJA št. 324-51/01/41

3.2.4 Stiskanje in polnjenje v deže

- **Stiskanje dva do tri kilograme na kilogram sira**
Ko po plasteh soljeno sirno zrno potlačijo v deže, ga prekrijejo z lesenimi deščicami in obtežijo dva do tri kilograme na kilogram sirnine za 12 ur pri temperaturi 20 do 22 stopinj Celzija. Pri tem se izloča sirotka, ki jo odlivajo, vendar le toliko, da pogoji za zorjenje ostanejo anaerobni.
- **Polnjenje rahlo stisnjenih hlebčkov v deže**
Po dviganju sirnega zrna le-to napolnijo v oblikovala, v katerih sirnino rahlo stiskajo 24 ur pri temperaturi 20 do 22 stopinj Celzija. Po stiskanju hlebčke po plasteh solijo in zlagajo v deže ter pokrijejo z lesenimi deščicami. Sproti odstranjujejo sirotko, vendar vzdržujejo anaerobne pogoje.
- **Zlaganje suho soljenih hlebčkov v deže in tlačenje**
Enako naredijo tudi s hlebci sira, ki so jih po rahlem stiskanju dva do tri dni suho solili pri temperaturi 20 do 22 stopinj Celzija.

3.2.5 Zorenje

Zorenje poteka v treh fazah. V vseh fazah nadzirajo, da v dežah ne pride do kontaminacije (plesni).

- **hladno zorenje 15 do 20 dni pri 12 do 16 stopinj Celzija,**
- **toplo zorenje 15 do 20 dni pri 19 do 23 stopinj Celzija,**
- **hladno zorjenje do dveh mesecev pri 12 do 16 stopinj Celzija.**

3.2.6 Embaliranje izdelka

Pred pakiranjem se zrel Mohant pregnete in razreže. Po končanem zorenju je Mohant mazav in nima skorje, ki bi ga ščitila pred osušitvijo in oksidacijo, zato je za ohranitev značilnih organoleptičnih lastnosti potrebno takojšnje pakiranje v embalažo. Le pakiranje Mohanta znotraj geografskega območja je zagotovilo, da bo Mohant zapakiran v čim krajšem času. Pri tem je izjemno pomembno skrbno polnjenje v embalažo, ki mora biti napolnjena brez zračnih čepov, ki lahko povzročijo mikrobiološki kvar izdelka. Po pakiranju je potrebno kozarec in pokrov povezati s prelepko, ki dokazuje, da je embalaža neodprta. Enkrat letno je potrebno pridobiti oceno interne komisije, ki tudi glede na vrsto embalaže izda ustrezno število oznak z logotipom z zaporednimi številkami. Vodi se evidenca o izdaji oštevilčenih etiket.

3.2.7 Skladiščenje pri temperaturi do 8 stopinj Celzija

Zrel Mohant, napolnjen v embalažo, se skladišči pri temperaturah do 8 stopinj Celzija do prodaje. Pri ustreznem skladiščenju doseže gurmansko zrelost pri enem letu, vendar ima takšen Mohant izredno agresiven vonj in okus, ki sta za marsikoga lahko odbijajoča.

3.2.8 Prodaja izdelka v hladilni vitrini

Pomembno je, da se mora Mohant prodajati v hladni verigi in mora biti v prodaji v hladilni vitrini.

3.3 Označevanje in ocenjevanje

Sir, ki izpolnjuje pogoje iz specifikacije za Mohant, se mora označiti z zaščitenim imenom, logotipom za Mohant »Samo eden je Mohant« in »Bohinj«, navedbo zaščiteni označba porekla ali ustrezno kratico (ZOP) ter pripadajočim znakom skupnosti in nacionalnim znakom kakovosti.

Označevanje Mohanta z logotipom poteka v skladu z internim pravilnikom društva o označbi za Mohant. Vsak proizvajalec Mohanta, ki izpolnjuje pogoje iz specifikacije, kar dokazuje certifikat, sme zaprositi za dovoljenje za označevanje sira z logotipom izdelka. Sirarsko društvo Bohinj pri podeljevanju logotipov na noben način ne diskriminira proizvajalcev Mohanta, ki niso člani društva. V prošnji morajo biti razvidni začetek proizvodnje in čas zorenja v skladu s tehnologijo iz specifikacije ter količina sira. Sirarsko društvo Bohinj je organizator internega vzorčenja in kontrole in imenuje interno strokovno komisijo.

1. 10. 2012

POTRJENA SPECIFIKACIJA št. 324-51/01/41

Notranja komisija senzorično ocenjuje Mohant. Pri tem razvrsti sir v tri kakovostne razrede, pravico do označbe z logotipom pa ima le Mohant iz prvega kakovostnega razreda, ki je ocenjen z najmanj 17 točkami.

Pri ocenjevanju se upoštevajo: izgled sira, kjer je največje število točk 4, notranjost (presek) z maksimalno 8 točkami ter vonj in okus z maksimalno 8 točkami.

Na podlagi ocenjevanja vzorca in redne kemijske analize(enkrat letno) izda odgovorna oseba društva nalepke z logotipom in izdajo nalepk vodi na obrazcu .

KAKOVOSTNI RAZREDI:

Maksimalne vrednosti				
	Izgled	Notranjost	Vonj in okus	Skupaj
Točke	4	8	8	20

Minimalne zahteve				
	Izgled	Notranjost	Vonj in okus	Skupaj toda najmanj
I. razred	3	6	6	17
II. razred	2	5	5	13
III. razred	1	3	3	9

Siri, ki dosežejo 17 točk in več, dobijo pravico do označbe geografskega porekla Mohant.

IZGLED

4 točke: Ustrezne plastične ali steklene posode, lončki predpisane gramature z ustreznimi pokrovi, ki dobro tesnijo. Pravilno, skrbno napolnjeni. Površina gladka, poravnana, suha, mazasta.

3 točke: Površina nagubana, nenatančno napolnjena, vlažna, delno grudasta.

2 točki: Površina razpokana, grudasta, vidni posamezni kosi Mohanta, prosojna, steklata, lisasta, posamezne plesni.

0-1 točka: Napake močno izražene, površina zaplesnjena, dvignjena kot posledica napihovanja.

NOTRANJOST- PRESEK**8 točk**

1. Barva: belkasto rumena, bež, svetlo maslena.
2. Očesa: niso prisotna, tolerirajo se redki prazni prostori, razpoke.
3. Testo: enakomerno gladko, elastično, mehko, mazavo; tolerira se rahla grudavost, zrnatost.

7 točk

1. Barva: rahla odstopanja od značilne barve, prebleda, pretemna.
2. Očesa: nekoliko več razpok, tudi večje razpoke.

1. 10. 2012

POTRJENA SPECIFIKACIJA št. 324-51/01/41

3. Testo: rahlo prečvrsto, vendar gladko, grudasto, nekoliko premehko.

6 točk

1. Barva: marmorirana, vendar značilna, steklast sijaj.
2. Očesa: niso prisotna, kaverne kot posledica nepozornega polnjenja ali prečvrstega Mohanta.
3. Testo: čvrsto, vendar še tipično z vmesnimi mehkejšimi deli, preveč mazasto, Premehko.

5 točk

1. Barva: rdečkasto rumena, oranžna, temna, neenakomerna, bela, neizrazita.
2. Očesa: prisotna kot posledica naknadne fermentacije, razpotegnjena, nepravilnih oblik, kaverne.
3. Testo: čvrsto, drobljivo, razgrajeno, slojasto, mazasto, puhasto, zrnato.

4-3 točke

1. Barva: napake močnejše izražene, sivo bela, rdeča do oranžna, lisasta.
2. Očesa: izrazita, gosta, nepravilnih oblik, drobna, razpoke, kaverne.
3. Testo: neizenačeno, gobasto, mazasto, slojasto, trdo, zrnato, kredasto, odpušča vodo.

2-0 točk

1. Barva: napake zelo močno izražene, netipična.
2. Očesa: napake močno izražene.
3. Testo: razgrajeno, sluzavo do tekoče, gnidasto, razsoljeno, spužvasto, trdo, kredasto, nezorjeno, peskasto, zdrobasto, plesnivo, sluzasto do tekoče.

VONJ IN OKUS

8 točk Poseben, tipičen za Mohant, prepoznaven, čist, pikanten, oster, vendar ne žarek. Tolerira se: Mohant, zorjen več kot dva meseca, ima lahko izredno agresiven vonj in okus, greni, vendar ni grenak.

7 točk Premalo tipičen, preveč oster, vendar brez napak.

6 točk Tipičen, vendar grenak, kiselkast, nečist, prazen, plehek.

5 točk Po masleni kislini, grenak, žarek, pekoč, kisel, netipičen, kvasast, tuj.

4-3 točke Napake intenzivnejše, zatohel, netipičen, prevret.

2-0 točk Amoniakalen, žveplast, trpek, gniloben, smrdeč, milnat, ekstremno grenak in kisel, prazen, tuj.

4 Meritve, ki zagotavljajo skladnost s specifikacijo, in notranja kontrola

4.1 Sledljivost izdelka

Sirarsko društvo Bohinj pripravi na podlagi vloge za dodelitev nalepk za uporabo logotipa za Mohant z vsakim proizvajalcem dogovor, v katerem se proizvajalec obveže izpolnjevati zahteve iz specifikacije ter zagotavlja sledljivost tekom cele proizvodnje. Za zagotavljanje sledljivosti izdelka je proizvajalec dolžan voditi podatke o mesečni količini odkupljenega in usirjenega mleka, proizvajalec (iz območja 1.2.2.1), datum proizvodnje, količina predelanega mleka v sir, dnevna proizvodnja sira iz tega mleka ter oznaka serije, ki je lahko tudi enaka datumu proizvodnje. Oznaka serije mora biti nedvoumno jasna tekom cele proizvodnje (oznaka na dežah).

4.2 Ukrepi za zagotavljanje usklajenosti s specifikacijo

	NAVEDBE SPECIFIKACIJI V	NEUPOŠTEVANJE SPECIFIKACIJE - ANALIZA TVEGANJA	ZAŠČITNI UKREPI	EVIDENCE
1 Prيرهja mleka	<ul style="list-style-type: none"> • Prireja mleka na določenem geografskem območju. • Voluminozna krma, pridelana v določenem geografskem območju, dokup močnih krmil. Možnost dokupa ali pridobivanja voluminozne krme v primeru vpliva naravnih nesreč. • Spoštovanje sanitarno tehničnih predpisov. • Analize mleka. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reja živali zunaj določenega območja. • Dokup voluminozne krme zunaj območja, razen v primeru naravnih nesreč. • Prenehanje dovoljenja veterinarske inšpekcije o izpolnjevanju sanitarnih predpisov. • Premajhno število vzorcev ali ni vzorca. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kvalifikacija mlečne kmetije. Identifikacija krajev reje znotraj območja. • Izračunan krmni obrok; Shranjevanje deklaracij in računov za dokupljeno krmo. • Vzorčenje v skladu s predpisi – dva vzorca na mesec za SŠMO, SC, odstotek maščobe in beljakovin; Ob preseganju standardov je rejec dolžan obvestiti uradnega veterinarja o preseganju standardov in ukrepih za odpravo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Podatki iz uradnih evidenc o površinah kmetijskih zemljišč. • Evidence različnih krmnih obrokov za krave. • Rezultati analiz pri kmetu. • Rezultati analiz pri kmetu.
2 Tipizacija	<ul style="list-style-type: none"> • Večerno mleko zori čez noč, zjutraj ga z zajemalko posnamejo, dodajo sveže mleko jutranje molže. Dovoljena uporaba posnemalnika. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reja živali zunaj določenega območja. Dokup voluminozne krme zunaj območja; razen v primeru naravnih nesreč. 	<ul style="list-style-type: none"> • Analize mleka (vsebnost maščobe v suhi snovi). 	<ul style="list-style-type: none"> • Evidenca pridobljene smetane.
3 Sirjenje	<ul style="list-style-type: none"> • Temperature usirjanja 32 do 35 stopinj Celzija. Dodatek sirišča. Koagulacija 30 do 45 minut. Rezanje sirnega zrna - grah. 	<ul style="list-style-type: none"> • Neupoštevanje proizvodnega procesa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pregled evidenc in primerjava s specifikacijo 	<ul style="list-style-type: none"> • Evidenca sirjenja, notranja kontrola temperatur in časov.

1. 10. 2012

POTRJENA SPECIFIKACIJA št. 324-51/01/41

	Dogrevanje in sušenje. Odvzem sirotke. Fermentacija na 20 do 22 stopinj Celzija.			
4 Soljenje	• Soljenje po plasteh ali suho soljenje.	• Neupoštevanje proizvodnega procesa.	• Pregled evidenc in primerjava s specifikacijo	
5 Stiskanje in polnjenje v deže	• Stiskanje dva do tri kilograme na kilogram sira. Polnjenje rahlo stisnjenih hlebčkov v deže. Zlaganje suho soljenih hlebčkov v deže in tlačenje.	• Neupoštevanje proizvodnega procesa.	• Pregled evidenc in primerjava s specifikacijo	
6 Zorjenje	• Hladno zorenje 15 do 20 dni pri temperaturi 12 do 16 stopinj Celzija. Toplo zorenje 15 do 20 dni pri temperaturi 19 do 23 stopinj Celzija. Hladno zorenje do dveh mesecev pri temperaturi 12 do 16 stopinj Celzija.	• Neupoštevanje temperatur zorenja.	• Kontrola časa zorjenja in primerjava z datumi izdelave.	• Kontrola temperature in evidentiranje.
7 Embaliranje izdelka	• Gnetenje in rezanje sira. Skrbno napolnjena embalaža. Dobro zaprta embalaža. Ocenjevanje in etiketiranje z logotipom.	• Premalo skrbno polnjenje in zapiranje embalaže.	• Pregled polnjenja ob ocenjevanju. • Enkrat letno naliza Mohanta na vsebnost maščobe v SS, vsebnost beljakovin in količino soli	• Ocenjevalni list interne komisije.
8 Skladiščenje	• Skladiščenje pri temperaturi 3 do 5 stopinj Celzija do enega leta.	• Neupoštevanje temperatur skladiščenja.	• Kontrola temperature v skladišču.	• Kontrola temperature. Kontrolni list.
9 Prodaja	• Prodaja izdelka v hladilni vitrini.	• Neupoštevanje temperaturnega režima.	• Opis hranjenja na deklaraciji.	• Kontrolni listi hlajenja v trgovinah.