

Bírálati szempontrendszer termék kategóriánként sajtok és tejtermékek érzékszervi bírálatához 2023

1. Túrók, friss lágy sajtok

- 1.1. Túrók
 - 1.1.1. Rögös állományú tehéntúró
 - 1.1.2. leveles állományú tehéntúró
 - 1.1.3. juhtúró
- 1.2. Friss sajtok
 - 1.2. 1. Natúr friss sajtok
 - 1.2.1.1. Fehér sajt
 - 1.2.1.2. Krém fehér sajt
 - 1.2.3. Gomolya

2. Orda (ricotta), zsendice, orda sajt

- 2.1. Orda, zsendice
- 2.2. Orda sajt

3. Savanyított tejtermékek

- 3.1. Tejföl
- 3.2. Natúr joghurt
- 3.3. Natúr kefir
- 3.4. Vajak

4. Érelt félkemény és kemény sajtok

- 4.1. **Félkemény sajtok**
 - 4.1.1. Röglyukas félkemény sajtok
 - 4.1.2. Erjedési lyukas félkemény sajtok
 - 4.1.3. Zárt tésztájú félkemény sajtok
 - 4.1.4. Képpenésszel érő félkemény sajtok
 - 4.1.5. Hevített, gyúrt sajtok
- 4.2. **Kemény sajtok**
 - 4.2.1. Zárt tésztájú kemény sajtok
 - 4.2.2. Erjedési lyukas kemény sajtok
 - 4.2.3. Cheddarozással készült zárt tésztájú kemény sajtok

5. Kéregflórával érő sajtok

- 5.1. Fehér penésszel érő lágy sajtok
- 5.2. Rúzs flórával érő lágy sajtok

6. Sajtkülönlegességek, sajtdesszertek

- 6.1. Sajtkülönlegességek
- 6.2. Sajt desszertek

1. Túrók, friss lágy sajtok

1.1. Túrók

1.1.1. Rögös állományú tehéntúró

Tulajdonság	Pontozás	Értékelés	Érzékszervi tulajdonságok
Külső, alak	15-20	kiváló	egyenletesen csontfehér színű, felülete nedves, fényes
	8-14	közepes	jellegetestől eltérő, de egyenletes színű, esetleg kissé foltos
	0-7	hibás	eltérő színű, foltos, szennyezett, penészes
Belső szín és állomány	15-20	kiváló	Apró, rögös, csontfehér színű, felületén nedves, fényes
	8-14	közepes	kissé száraz, kissé folytós, kissé savóeresztő, morzsálódó
	0-7	hibás	erősen száraz, erősen folytós, erősen savóeresztő
Illat	15-20	kiváló	Kellemesen savanyú, jellegzetes, tiszta
	8-14	közepes	kevésbé jellegzetes, kissé üres, főtt
	0-7	hibás	szaghibás, erősen savanyú, kifejezetten élesztős, tisztátalan
Íz	28-40	kiváló	kellemesen savanykás, jellegzetes, tiszta, aludttej ízű
	14-27	közepes	kissé savanyú, üres ízű, nem elég jellemző
	0-13	hibás	ízhibás, ecetesen savanyú, keserű, erjedt, élesztős

1. Túrók, friss lágy sajtok

1.1. Túrók

1.1.2. leveles állományú tehéntúró

Tulajdonság	Pontozás	Értékelés	Érzékszervi tulajdonságok
Külső, alak	15-20	kiváló	egyenletesen csontfehér színű, felülete nedves, fényes
	8-14	közepes	jellegetestől eltérő, de egyenletes színű, esetleg kissé foltos
	0-7	hibás	eltérő színű, foltos, szennyezett, penészes
Belső szín és állomány	15-20	kiváló	túlnyomó részt 3-6 cm-es méretű levelekből összeálló, réteges szerkezetű, felülete nedves, fényes
	8-14	közepes	a levelek mérete elmarad a kívánttól, kissé száraz, kissé folytós, gyengén savóeresztő
	0-7	hibás	erősen száraz, erősen folytós, erősen savóeresztő
Illat	15-20	kiváló	Kellemesen savanyú, jellegzetes, tiszta
	8-14	közepes	kevésbé jellegzetes, kissé üres, főtt
	0-7	hibás	szaghibás, erősen savanyú, kifejezetten élesztős, tisztátalan
Íz	28-40	kiváló	kellemesen savanykás, jellegzetes, tiszta, aludttej ízű
	14-27	közepes	kissé savanyú, üres ízű, nem elég jellemző
	0-13	hibás	ízhibás, ecetesen savanyú, keserű, erjedt, élesztős

1. Túrók, friss lágy sajtok

1.1. Túrók

1.1.3. juhtúró

Tulajdonság	Pontozás	Értékelés	Érzékszervi tulajdonságok
Külső, alak	15-20	kiváló	egyenletesen halvány zöldessárga színű, tompa fényű
	8-14	közepes	jellegzetestől eltérő, de egyenletes színű
	0-7	hibás	eltérő színű, foltos, szennyezett, penészes
Belső szín és állomány	15-20	kiváló	egyenletesen halvány zöldessárga színű, tompa fényű, zsíros, morzsálékos, kenhető
	8-14	közepes	kissé folytós, túl lágy, vagy túl száraz
	0-7	hibás	erősen folytós, erősen kenőcsös vagy kemény állagú
Illat	15-20	kiváló	jellegzetes, telt, aromás, kissé csípős, kaparós
	8-14	közepes	kevésbé jellegzetes, de idegen szagtól mentes
	0-7	hibás	szaghibás, erősen savanyú, kifejezetten élesztős, fűledt, tisztátalan
Íz	28-40	kiváló	enyhén csípős, zamatos, kaparós, kellemesen sós
	14-27	közepes	enyhén ízhibás, kissé üres vagy enyhén savanyú, enyhén ízhibás, nem jellemző íz
	0-13	hibás	ízhibás, ecetes savanyú, keserű, erjedt, penészes

1.2 Friss sajtok

1.2.1. Natúr friss sajtok

1.2.1.1. Fehér sajt

Tulajdonság	Pontozás	Értékelés	Érzékszervi tulajdonságok
Külső, alak	11-15	kiváló	kéreg nélküli, felületén kisebb röghézagok, alsó és felső lapja sajtkezdőtől enyhén érdes, egyenletesen csont-fehér színű, nedves
	6-10	közepes	a sajt felületén nagyobb röghézagok, jellegzetestől kissé eltérő színű, kissé foltos
	0-5	hibás	a felület erősen elszíneződött, nyálkás, foltos, penészes, repedezett
Belső szín és állomány	11-15	kiváló	egyenletesen csont-fehér színű, megfelelően szilárd, szájban könnyen elomló, egynemű
	6-10	közepes	kréta-fehér, vagy csont-fehérnél, kissé sötétebb árnyalatú jellegzetesnél kissé szárazabb, kissé lágyabb, enyhén pépes, enyhén lisztes, de egynemű
	0-5	hibás	foltos, elszíneződött, „tarkázott” nagyon száraz, túl lágy, erősen pépes, nem egynemű
Lyukazottság	11-15	kiváló	zárt tésztájú, legfeljebb néhány apró röglyuk megengedett
	6-10	közepes	a metszslapon több apró röghézag, repedés látható, esetleg néhány erjedési lyuk is
	0-5	hibás	sűrűn lyukazott, repedezett, puffadt
Illat	11-15	kiváló	savanykás, joghurtra emlékeztető, tiszta
	6-10	közepes	kevésbé jellegzetes, savanyú, enyhén tisztátalan, enyhén élesztős
	0-5	hibás	szaghibás, fanyar, élesztős, alkoholos, ecetes, erjedt
Íz	28-40	kiváló	kellemesen savanykás, telt, tiszta, kellemesen sós, juhtermékre jellemző, joghurtra emlékeztető
	14-27	közepes	kevésbé jellegzetes, enyhén üres, kissé savanyú, üres ízű, nem elég jellemző, nem eléggé, vagy túlzottan sós, enyhén kesernyés
	0-13	hibás	ízhibás, keserű, erjedt, élesztős, penészes, tisztátalan, élesztős, csípős, ecetes, alkoholos, avas, erjedt

1.2 Friss sajtok
1.2.1. Natúr friss sajtok
1.2.1.2. Krém fehér sajt

Tulajdonság	Pontozás	Értékelés	Érzékszervi tulajdonságok
Külső, alak	11-15	kiváló	kéreg nélküli, sima, egyenletesen, sárgás-fehér színű, nedves
	6-10	közepes	jellegzetestől kissé eltérő, kissé foltos színű, sima, nedves, felülete nem teljesen sík
	0-5	hibás	a felület erősen elszíneződött, nyálkás, foltos, repedezett
Belső szín és állomány	11-15	kiváló	egyenletesen sárgás-fehér színű megfelelően szilárd, szájban krémszerűen elomló, porcelánszerű törésű
	6-10	közepes	kissé sötétebb árnyalatú, kissé szárazabb, kissé lágyabb, enyhén pépes, enyhén lisztes, de egynemű, lágy, pépes, lisztes
	0-5	hibás	foltos, elszíneződött nagyon száraz, túl lágy, erősen pépes
Lyukazottság	11-15	kiváló	zárt tésztájú
	6-10	közepes	a metszéslapon 1-3 apró repedés látható
	0-5	hibás	metszéslap repedezett, erjedési lyukak találhatóak
Illat	11-15	kiváló	savanykás, joghurtra emlékeztető, tiszta
	6-10	közepes	kevésbé jellegzetes, enyhén főtt, savanyú, üres, enyhén tisztátalan, enyhén élesztős,
	0-5	hibás	fanyar, élesztős, alkoholos, csípős, erjedt
Íz	28-40	kiváló	kellemesen savanykás, telt, tiszta, kellemesen sós, juhtermékre jellemző, joghurtra emlékeztető
	14-27	közepes	kissé savanyú, üres ízű, nem elég jellemző, enyhén karamell ízű, enyhén kesernyés enyhén élesztős, kissé avas, enyhén csípős, kissé tisztátalan, fanyar,
	0-13	hibás	ízhibás, keserű, erjedt, élesztős, penészes, tisztátalan, élesztős, csípős, ecetes, alkoholos, avas, erjedt

1.2.3. Gomolya

Tulajdonság	Pontozás	Értékelés	Érzékszervi tulajdonságok
Külső, alak	11-15	kiváló	felülete zárt, rajta a sajtkezdő vagy a sajtforma rajzolata látszik, a tejekő állatra jellemző színű, csontfehér, vagy halványsárga, felülete enyhén nedves, fényes
	6-10	közepes	felülete kissé repedezett, esetleg kissé foltos, kissé deformált
	0-5	hibás	alakhibás, felülete repedezett, nyálkás, rúzsos, penészes
Belső szín és állomány	11-15	kiváló	egyenletesen , a tejelő állatra jellemző, csontfehér, vagy halványsárga színű, kissé rugalmas, kissé rágós, enyhén nedves, fényes, jól szeletelhető
	6-10	közepes	a jellegzetestől kissé eltérő, kissé darás vagy kissé nyikorgós, kissé savóeresztő
	0-5	hibás	állományhibás, erősen elszíneződött, erősen száraz, erősen fojtós, erősen pépes, morzsálódó, penészes
Lyukazottság	11-15	kiváló	a vágásfelületen egyenletes röglyukazottság
	6-10	közepes	a vágásfelületen kissé egyenlőtlen röglyukazottság, esetleg néhány savózárvány látható, kissé repedezett
	0-5	hibás	Lyukazottsága gibás, „ezerlyukas”, repedezett, puffadt, nagyobb savózárványok
Illat	11-15	kiváló	enyhén aromás, kellemesen tejsavas, tiszta, a tejelő állatra jellemző illat
	6-10	közepes	kevésbé aromás, kissé üres, tiszta
	0-5	hibás	szaghibás,élesztős, erjedt, fülledt, tisztátalan
Íz	28-40	kiváló	kellemesen tejsavas, enyhén vajas és sós, tiszta, a tejelő állatra jellemző íz
	14-27	közepes	erősebben savanyú vagy tiszta, sótlan vagy túl sós
	0-13	hibás	ízhibás, keserű, erjedt, élesztős, penészes, tisztátalan

2. Orda (ricotta), zsendice, orda sajt

2.1. Orda, zsendice

Tulajdonság	Pontozás	Értékelés	Érzékszervi tulajdonságok
Külső, alak	11-15	kiváló	kéreg nélküli, felületén a sajtkendő, vagy ricotta forma lenyomata látható, egyenletesen csont-fehér színű, nedves, egybe összeállt
	6-10	közepes	jellegzetestől kissé eltérő színű, de egyenletes, nedves, kissé foltos, felülete töredezett
	0-5	hibás	a felület erősen elszíneződött, nyálkás, foltos, repedezett
Belső szín és állomány	11-15	kiváló	egyenletesen csont-fehér színűmegfelelően szilárd, könnyen szeletelhető, szájjban krémszerűen elomló, képlékeny
	6-10	közepes	kissé sötétebb árnyalatú jellegzetesnél kissé szárazabb, kissé lágyabb, enyhén pépes, enyhén lisztes, élesztős
	0-5	hibás	foltos, elszíneződött nagyon száraz, túl lágy, erősen pépes
Lyukazottság	11-15	kiváló	zárt tésztájú, esetleg kevés röglyuk
	6-10	közepes	a metszéslapon 1-3 apró repedés látható
	0-5	hibás	metszéslap repedezett, erjedési lyukas
Illat	11-15	kiváló	kellemesen enyhén, tiszta tejes illat
	6-10	közepes	kevésbé jellegzetes, enyhén főtt savanyú, üres, enyhén tisztátlan, enyhén élesztős
	0-5	hibás	fanyar, élesztős, alkoholos, csípős, erjedt
Íz	28-40	kiváló	kellemesen savanykás, telt, tiszta, kellemesen sós, juhtermékre jellemző, kicsit túróra emlékeztet
	14-27	közepes	savanyú, üres ízű, nem elég jellemző, enyhén kesernyés enyhén élesztős, enyhén csípős, kissé tisztátalan, kissé fanyar
	0-13	hibás	élesztős, csípős, ecetes, alkoholos, erjedt

2. Orda (ricotta), zsendice, orda sajt

2.2. Orda sajt

Tulajdonság	Pontozás	Értékelés	Érzékszervi tulajdonságok
Külső, alak	11-15	kiváló	felülete zárt, gyűrődésmentes, rajta a sajtkendő vagy a sajtforma rajzolata halványan látszik, csont-fehér, vagy halvány- sárga színű
	6-10	közepes	felülete kissé gyűrődött, repedezett, kissé foltos
	0-5	hibás	foltos, nyálkás, rúzsos, penészes
Belső szín és állomány	11-15	kiváló	egyenletesen csont-fehér, vagy halvány - sárga színűkissé rugalmas, szájjban elomló
	6-10	közepes	a jellegzetestől eltérő színű, pépes, darás, kissé rágós savóeresztő
	0-5	hibás	száraz, erősen fojtós, erősen pépes, morzsálódó, erősen elszíneződött, foltos
Lyukazottság	11-15	kiváló	zárt tésztájú esetleg egy-két röglyuk látható
	6-10	közepes	a vágásfelületen több röglyuk látható, esetleg néhány repedés, a vágásfelületen egyenlőtlen, savózárványos
	0-5	hibás	repedezett, fertőzött
Illat	11-15	kiváló	jellegzetesen aromás, gyengén tejsavas, tiszta
	6-10	közepes	kevésbé jellegzetes, kissé üres, erősebben savanykás, enyhén bomlott, élesztős
	0-5	hibás	erjedt, kifejezetten élesztős, fülledt, szaghibás
Íz	28-40	kiváló	enyhén tejsavas, jellegzetes, tiszta
	14-27	közepes	kevésbé jellegzetes, savanykás, kevésbé zamatos, kissé üres, de tiszta, enyhén savanyú, üres ízű, kissé kesernyés sajtos, enyhén íz hibás, jellegtelen
	0-13	hibás	keserű, íz hibás, erjedt, a terméktől idegen ízű

3. Savanyított tejtermékek

3.1. Tejföl

Tulajdonság	Pontozás	Értékelés	Érzékszervi tulajdonságok
Külső, alak	15-20	kiváló	egyenletesen csontfehér színű, nincs felfölöződés, nincs savókiválás
	8-14	közepes	mérsékelten felfölöződött, savó eresztő
	0-7	hibás	eltérő színű, kiköpülődött, erősen savókiváló (15% felett)
Belső szín és állomány	15-20	kiváló	egyenmű belső színű és állományú, májas, kagylósan törik, ha habart, sűrűn folyó, mindkét esetben összekeverés után sima, sűrű, savókiválástól mentes
	8-14	közepes	kissé híg, kissé csomós, illetve a savókiválás kisebb mint 3 -5%
	0-7	hibás	lágú, hígán folyó, savókiválás több mint 5 %, a tejfölben több buborék és rög található
Illat	15-20	kiváló	kellemesen savanykás, jellegzetesen aromás, tejfölös illatú
	8-14	közepes	savanykás, kevésbé jellegzetes, kissé üres, enyhén élesztős
	0-7	hibás	erősen savanyú, kifejezetten élesztős, szaghibás
Íz	28-40	kiváló	enyhén savanykás, zamatos, telt, aromás íz
	14-27	közepes	enyhén savanyú, üres ízű kissé savanyú, enyhén ízhibás, gyengén élesztős
	0-13	hibás	savanyú, ízhibás, avas, erjedt

3. Savanyított tejtermékek

3.2. Natúr joghurt

Tulajdonság	Pontozás	Értékelés	Érzékszervi tulajdonságok
Külső, alak	15-20	kiváló	egyenletesen csontfehér színű, nincs felfölöződés, nincs savókiválás
	8-14	közepes	mérsékelten felfölöződött, kissé savó eresztő
	0-7	hibás	eltérő színű, kiköpülődött, erősen savókiváló (15% felett)
Belső szín és állomány	15-20	kiváló	egyenmű belső színű és állományú, májas, kagylósan törik, ha habart, sűrűn folyó, mindkét esetben összekeverés után sima, sűrű, savókiválástól mentes
	8-14	közepes	kissé híg, kissé csomós, illetve a savókiválás kisebb mint 3 -5%
	0-7	hibás	lágú, nyúlós, hígán folyó, savókiválás több mint 5%, a joghurtban több buborék és rög található
Illat	15-20	kiváló	enyhén savanykás, jellegzetesen aromás, joghurtos illatú
	8-14	közepes	savanykás, kevésbé jellegzetes, kissé üres, savanykás, enyhén élesztős
	0-7	hibás	erősen savanyú, kifejezetten élesztős, szaghibás
Íz	28-40	kiváló	enyhén savanykás, zamatos, telt, aromás íz
	14-27	közepes	kissé savanyú, enyhén ízhibás, gyengén élesztős
	0-13	hibás	savanyú, ízhibás, avas, erjedt

3. Savanyított tejtermékek

3.3. Natúr kefir

Tulajdonság	Pontozás	Értékelés	Érzékszervi tulajdonságok
Külső, alak	15-20	kiváló	egyenletesen csontfehér színű, nincs felfölződés, nincs savókiválás
	8-14	közepes	mérsékelten felfölződött, kissé savó eresztő
	0-7	hibás	eltérő színű, erősen savókiválós (15% felett)
Belső szín és állomány	15-20	kiváló	egynemű belső színű és állományú, májas, kagylósan törik, ha habart, sűrűn folyó, mindkét esetben összekeverés után sima, sűrű, savókiválástól mentes
	8-14	közepes	kissé híg, kissé csomós, illetve a savókiválás kisebb mint 3 -5%
	0-7	hibás	lágú, nyúlós, hígán folyó, savókiválás több mint 5%, a kefirben több buborék és rög található
Illat	15-20	kiváló	kellemeesen savanykás, jellegzetesen aromás, kefires illatú
	8-14	közepes	savanykás, kevésbé jellegzetes, kissé üres, savanykás, enyhén élesztős
	0-7	hibás	erősen savanyú, kifejezetten élesztős, szaghibás
Íz	28-40	kiváló	enyhén savanykás, kissé szénsavas, zamatos, telt, aromás ízű
	14-27	közepes	kellemeesen savanykás, kevésbé zamatos, kissé üres, de tiszta enyhén savanyú, üres ízű kissé savanyú, enyhén ízhibás, gyengén élesztős,
	0-13	hibás	savanyú, ízhibás, avas, erjedt

3. Savanyított tejtermékek

3.4. Vajak

Tulajdonság	Pontozás	Értékelés	Érzékszervi tulajdonságok
Külső, alak	15-20	kiváló	a vágásfelületen egyöntetű színű, jellegzetes vajfényű, szennyeződéstől, vagy foltoktól
	8-14	közepes	egy-két eltérő csík, vagy folt található, tompa fényű
	0-7	hibás	erősebben tarkázott, vagy csíkozott, szennyezett, penész foltos
Belső szín és állomány	15-20	kiváló	egynemű, jól kenhető
	8-14	közepes	kissé nehezebben kenhető, morzsálódó, vagy kissé lágú, kissé darás, enyhén ragacsos,
	0-7	hibás	erősen morzsálódó, darás, szemcsés, kenőcsös, vagy zsírszerű
Illat	15-20	kiváló	jellegzetesen aromás, kellemeesen főtt, dióbélre emlékeztető (ha savanyított, akkor enyhén savanykás)
	8-14	közepes	kevésbé aromás, kissé üres jellegtelen, főtt, üres megfelelő üres, enyhén kozmás, malátás, főtt, enyhén olajos
	0-7	hibás	tisztátalan, avas, sajtos, olajos, erősen szaghibás
Íz	28-40	kiváló	kellemeesen főtt, zamatos, dióbélre emlékeztető ízű, telt (ha savanyított, akkor enyhén savanykás) kissé üres, erősebben főtt, de tiszta ízű nem elég jellemző
	14-27	közepes	kissé savanyú, enyhén ízhibás, gyengén élesztős,
	0-13	hibás	avas, olajos, kozmás, malátás, tisztátalan, fagyús

4. Érlelt félkemény és kemény sajtok

4.1. Félkemény sajtok

4.1.1. Röglyukas félkemény sajtok

Tulajdonság	Pontozás	Értékelés	Érzékszervi tulajdonságok
Külső, alak	11-15	kiváló	a kéreg sima, tiszta, egyenletes, hibátlan, világos színű, zsíros tapintású
	6-10	közepes	a kéreg vékony, vagy vastag, sötétebb színű, kisebb foltok látszanak, kissé gondozatlan
	0-5	hibás	a kéreg repedt, ráncos, gondozatlan, foltos, fekélyes
Belső szín és állomány	11-15	kiváló	egyenletesen szalmasárga színű, félzsíros sajtoknál kissé zölde árnyalatú, rugalmas, jól szeletelhető, szájból elomló (félzsíros: kissé száraz)
	6-10	közepes	jellegzetestől kissé eltérő színű, kettős színeződésű, kissé száraz, gyengén pépes, darás, szájból kevésbé elomló kissé foltos
	0-5	hibás	krétafehér vagy szürkés sárga, illetve foltos, erősen kettős színeződésű, morzsálódó, száraz, gumis, pépes, ragacsos, rágós, kenőcsös
Lyukazottság	11-15	kiváló	szabálytalan alakú, egyenletes eloszlású, sok röglyukkal, néhány kisebb, kerek erjedési lyuk megengedett
	6-10	közepes	a jellegzetesnél ritkább lyukazás, mérsékelt számú nagyobb erjedési lyukkal egyenlőtlen lyukeloszlás, kisebb repedés
	0-5	hibás	túl lyukas vagy lyuk nélküli, puffadt, repedt, szivacsos, savófészkes
Illat	11-15	kiváló	jellegzetesen aromás, telt, savanykás
	6-10	közepes	kevésbé jellegzetes, üres, enyhén savanyú enyhén tisztátlan, enyhén csípős, enyhén élesztős
	0-5	hibás	szaghibás, bűzös, dohos, fanyar, élesztős, alkoholos, ecetes, erjedt
Íz	28-40	kiváló	jellegzetesen zamatos, enyhén sós, savanykás, a zsíros teltebb ízű
	14-27	közepes	kevésbé jellegzetes, kissé sótlan vagy túl sós, enyhén savanyú, üres ízű, nem elég jellemző, kissé fanyar, kesernyés, csípős, kissé sótlan túl sós
	0-13	hibás	ízhibás, keserű, erjedt, élesztős, penészes, tisztátalan, élesztős, csípős, ecetes, alkoholos, avas, erjedt

4. Érlelt félkemény és kemény sajtok

4.1. Félkemény sajtok

4.1.2. Erjedési lyukas félkemény sajtok

Tulajdonság	Pontozás	Értékelés	Érzékszervi tulajdonságok
Külső, alak	11-15	kiváló	a kéreg sima, tiszta, egyenletes, hibátlan, világos színű, zsíros tapintású
	6-10	közepes	a kívántnál vékonyabb v. vastagabb, sötétebb színű, kisebb foltok látszanak, kissé gondozatlan
	0-5	hibás	a kéreg repedt, ráncos, gondozatlan, foltos, holyagos, penészes
Belső szín és állomány	11-15	kiváló	egyenletesen halványsárga színűképlékeny, rugalmas, jól szeletelhető, szájból elomló
	6-10	közepes	egyenletesen halványsárga színű, néhány kultúra folt megengedett, kissé száraz, gyengén pépes, darás, szájból kevésbé elomló, kissé gumis, enyhén rágós,
	0-5	hibás	krétafehér vagy szürkés sárga, illetve foltos, kettős színeződésű, morzsálódó, száraz, gumis, pépes, ragacsos, rágós, kenőcsös
Lyukazottság	11-15	kiváló	a metszés lapon egyenletes eloszlású 3-5 mm átmérőjű kerek erjedési lyuk látható
	6-10	közepes	a jellegzetesnél kevesebb, vagy több lyuk, vagy csak röglyukak vannak, a kéreg alatt több apró lyukkal egyenlőtlen lyukeloszlás, kisebb repedés
	0-5	hibás	túl lyukas vagy lyuk nélküli, puffadt, repedt, szivacsos, savófészkes
Illat	11-15	kiváló	jellegzetesen aromás, telt, savanykás
	6-10	közepes	kevésbé jellegzetes, nem elég karakteres, savanyú, üres, enyhén tisztátlan, enyhén csípős, enyhén élesztős
	0-5	hibás	szaghibás, bűzös, dohos, fanyar, élesztős, alkoholos, ecetes, erjedt
Íz	28-40	kiváló	jellegzetesen zamatos, enyhén sós, savanykás, a zsíros teltebb ízű
	14-27	közepes	kevésbé jellegzetes, kissé sótlan vagy túl sós, enyhén savanyú, üres ízű, nem elég jellemző, kissé fanyar, kesernyés, csípős, kissé sótlan túl sós
	0-13	hibás	ízhibás, éretlen, fanyar, keserű, élesztős, émelyítő, avas

4. Érelt félkemény és kemény sajtok

4.1. Félkemény sajtok

4.1.3. Zárt tésztájú félkemény sajtok

Tulajdonság	Pontozás	Értékelés	Érzékszervi tulajdonságok
Külső, alak	11-15	kiváló	a kéreg sima, tiszta, egyenletes, hibátlan, világos színű, gyengén zsíros tapintású
	6-10	közepes	a kívántnál vékonyabb v. vastagabb, sötétebb színű, kisebb foltok látszanak, kissé gondozatlan
	0-5	hibás	a kéreg repedt, ráncos, gondozatlan, foltos, hólyagos, penészes
Belső szín és állomány	11-15	kiváló	egyenletesen halványsárga színű, képlékeny, rugalmas, jól szeletelhető, szájjban elomló
	6-10	közepes	egyenletesen halványsárga színű, de néhány kultúra folt látható, kissé száraz, gyengén pépes, darás, szájjban kevésbé elomló kissé gumis, enyhén rágós,
	0-5	hibás	krétafehér vagy szürkés sárga, illetve foltos, erősen kettős színeződésű, morzsálódó, száraz, gumis, pépes, ragacsos, rágós, kenőcsös
Lyukazottság	11-15	kiváló	a vágás felületén lyuk nélküli, egy-két kisebb kerek erjedési lyuk megengedett
	6-10	közepes	vágási felületén több lyuk látható, a kéreg alatt több apró lyukkal röglyukak is láthatók, kisebb repedések vannak benne
	0-5	hibás	túl lyukas, puffadt, repedt, szivacsos, savófészkes
Illat	11-15	kiváló	jellegzetesen aromás, telt, savanykás
	6-10	közepes	kevésbé jellegzetes, üres, enyhén savanyú enyhén tisztátlan, enyhén csípős, enyhén élesztős
	0-5	hibás	szaghibás, bűzös, dohos, fanyar, élesztős, alkoholos, ecetes, erjedt
Íz	28-40	kiváló	jellegzetesen zamatos, enyhén sós, enyhén savanykás, a zsíros teltebb ízű, kissé diós ízű
	14-27	közepes	kevésbé jellegzetes, kissé sótlan vagy túl sós, enyhén kesernyés, enyhén savanyú, üres ízű, nem elég jellemző kissé fanyar, kesernyés, csípős, sótlan vagy túl sós
	0-13	hibás	ízhibás, éretlen, fanyar, keserű, élesztős, émelyítő, avas

4. Érelt félkemény és kemény sajtok

4.1. Félkemény sajtok

4.1.4. Képpenéssel érő félkemény sajtok

Tulajdonság	Pontozás	Értékelés	Érzékszervi tulajdonságok
Külső, alak	11-15	kiváló	kéreg nélküli, röghézagos, ill. sima, fehér v. szürkésfehér színű, nyirkos, helyenként gyengén „rúzsos”, a röghézagokban kékes-zöld színű penészerezettség
	6-10	közepes	erősebben „rúzsos”, a penészerezettség kevésbé látható gyengén repedezett, enyhe kéregképződés, kissé nyálkás, vagy száraz kéreg
	0-5	hibás	repedezett, beszáradt, egyenlőtlen felületű, vastag kérgű, erősen nyálkás
Belső szín és állomány	11-15	kiváló	csont-fehér, vagy zöldes-fehér, egyenletes eloszlásban kékes-zöld színű penész erezettség, kissé morzsálódó vagy kenhető, szájjban szétomló
	6-10	közepes	csont-fehér, vagy zöldes-fehér, a kékes-zöld színű, penész erezettség nem egyenletes eloszlású, még kenhető, de kissé száraz, szürkésfehér, kissé sárgás, kissé fojtós, morzsálódó
	0-5	hibás	foltos, sárgásan-barnásan elszíneződött túrószerű, kemény
Lyukazottság	11-15	kiváló	a metszés lap röglyukas, a penészerezettség egyenletes
	6-10	közepes	a metszés lap röglyukas, néhány erjedési lyukkal, a penészerezettség nem egyenletes, a szűrési csatornák mentén dúsabb fejlődésű penész réteg, a metszés lap kissé zárt, vagy több az erjedési lyuk
	0-5	hibás	a metszés lap kissé zárt, vagy sok az erjedési lyuk, penészfejlődés nem látható
Illat	11-15	kiváló	jellegzetes, rokfortszerű, enyhén savanykás
	6-10	közepes	kissé savanyú, kevésbé jellegzetes enyhén tisztátlan, kissé szúrós szagú
	0-5	hibás	szaghibás, dohos, ammóniás, élesztős
Íz	28-40	kiváló	jellegzetes, kellemesen sós, kissé savanykás, enyhén csípős, pikáns, zamatos ízű
	14-27	közepes	kevésbé jellegzetes, mérsékelten csípős, üresebb ízű, nem elég jellemző kissé kesernyés, túlzottan sós vagy sótlan, jelleg nélküli, csípős, kissé tisztátalan
	0-13	hibás	ízhibás, keserű, avas, tisztátalan, dohos, erjedt, szappanos

4. Érelet félkemény és kemény sajtok

4.1.5. Hevített, gyúrt sajtok

4.1.5.1. Parenyica sajt (átmérő:70-100mm, magasság:40-60mm)

Tulajdonság	Pontozás	Értékelés	Érzékszervi tulajdonságok
Külső, alak	11-15	kiváló	kéreg nélküli, ha natúr, fehér, sárgásfehér, esetleg olajozott, ha füstölt sárgás-barna színű, egy irányba csavarodó, a sajtészta anyagából készült zsinórral összekötött henger alakú tekercs, mérete és tömege az előírásnak
	6-10	közepes	az előírtnál magasabb, vagy laposabb, közepe enyhén kicsúcsosodó, tömege az előírástól kismértékben eltér, ha natúr foltos, ha füstölt elégtelenül, vagy túl füstölt
	0-5	hibás	foltos, penészes, repedezett, kezeletlen, deformált, közepe magasan kicsúcsosodó, mérete, vagy tömege az előírástól lényegesen eltér
Belső szín és állomány	11-15	kiváló	egyenletesen sárgás-fehér színű általában lyuk nélküli, legfeljebb néhány erjedési lyuk megengedett, a szalagok vonala jól látható, de zárt
	6-10	közepes	enyhén kettős színezetű, kisebb fehér foltokkal tarkázott, vágási felületen több erjedési lyuk, a szalagok közötti hézag, esetleg röglyuk látható, a szalagok kissé lazák
	0-5	hibás	foltos, csíkozott, vagy a sajtészta színe egészében eltérő, szennyezett, repedezett, széteső szalagok
Lyukazottság szálasság	11-15	kiváló	általában lyuk nélküli, legfeljebb kevés erjedési lyuk megengedett, a szalagok vonala jól látható, de zárt
	6-10	közepes	a szalagok közötti hézagok nagyok, a szalagok kissé lazák, a vágási felületen sok erjedési vagy esetleg röglyuk látható,
	0-5	hibás	repedezett, széteső szalagok
Illat	11-15	kiváló	enyhén savanykás, tiszta, ha füstölt kellemesen füstös
	6-10	közepes	kissé savanyúbb, ha füstölt kevésbé jellegzetes vagy túlzottan füstölt, üres, enyhén tisztátlan, enyhén szaghibás
	0-5	hibás	szaghibás, tisztátalan, dohos, bomlott
Íz	28-40	kiváló	jellegzetesen semleges (natúr), illetve jellegzetesen füstölt, enyhén sós, savanykás
	14-27	közepes	kevésbé jellegzetes, kissé kevésbé vagy túl füstölt, kissé savanyú, üres ízű, nem elég jellemző kissé kesernyés, túlfüstölt, sótlan vagy túl sós, jelleg nélküli
	0-13	hibás	ízhibás, fanyar, keserű, tisztátalan, bomlott

4. Érelet félkemény és kemény sajtok

4.1.5. Hevített, gyúrt sajtok

4.1.5.2. Mozzarella sajt

Tulajdonság	Pontozás	Értékelés	Érzékszervi tulajdonságok
Külső, alak	11-15	kiváló	kéreg nélküli, fehér, sárgásfehér, fényes, gömb, a végén a lecsípés nyoma látható
	6-10	közepes	matt, vagy kissé sötétebb színű, egy-két kisebb folt látható, ráncos
	0-5	hibás	foltos, penészes, repedezett, erősen ráncos, „pállott”
Belső szín és állomány	11-15	kiváló	egyenletesen fehér, sárgás-fehér színű, zárt tésztájú, legfeljebb 1-2 apró erjedési lyuk látható, szájjban elomló
	6-10	közepes	egyenletesen fehér, sárgás-fehér színű, 1-2 kisebb fehér folt a vágási felületen, több erjedési lyuk, esetleg röglyuk látható, a szájjban kevésbé elomló, kissé száraz
	0-5	hibás	foltos, csíkozott, vagy a sajtészta színe egészében eltérő, szennyezett, repedezett, széteső
Lyukazottság szálasság	11-15	kiváló	általában lyuk nélküli, legfeljebb kevés erjedési lyuk megengedett, kagylós rétegek vonala jól látható, de zárt vagy esetleg röglyuk látható
	6-10	közepes	a kagylós rétegek között a hézagok nagyok, a vágási felületen sok erjedési vagy esetleg röglyuk látható
	0-5	hibás	repedezett, széteső belső
Illat	11-15	kiváló	enyhén savanykás, kellemes illatú
	6-10	közepes	kissé savanyúbb, üres, enyhén tisztátlan, enyhén szaghibás
	0-5	hibás	tisztátalan, dohos, bomlott, erősen szaghibás
Íz	31-40	kiváló	jellegzetesen aromás, kellemesen sós, savanykás
	11-20	közepes	savanyú, üres ízű, nem elég jellemző, kissé kesernyés, jelleg nélküli
	0-10	hibás	fanyar, keserű, tisztátalan, bomlott

4. Érlelt félkemény és kemény sajtok

4.1.5. Hevített, gyúrt sajtok

4.1.5.3. Egyéb gyúrt hevített sajt

Tulajdonság	Pontozás	Értékelés	Érzékszervi tulajdonságok
Külső, alak	11-15	kiváló	kéreg nélküli, sárgásfehér, jellegének megfelelő felületű
	6-10	közepes	kissé sötétebb színű, egy-két kisebb folt
	0-5	hibás	foltos, penészes, repedezett, erősen ráncos, „pállott”
Belső szín és állomány	11-15	kiváló	egyenletesen fehér, sárgás-fehér színű, zárt tésztájú, legfeljebb 1-2 apró erjedési lyuk látható, széthúzva kagylósan törik
	6-10	közepes	egyenletesen fehér, sárgás-fehér színű, 1-2 kisebb fehér folt a vágási felületen, több erjedési lyuk, esetleg röglyuk látható, a kagylós törés már nem jellemző
	0-5	hibás	foltos, csíkozott, vagy a sajtészta színe egészében eltérő, szennyezett, repedezett, szétmálló
Lyukazottság szálasság	11-15	kiváló	általában lyuk nélküli, legfeljebb kevés erjedési lyuk megengedett, kagylós rétegek vonala jól látható, de zárt
	6-10	közepes	a kagylós rétegek között a hézagok nagyok, a vágási felületen sok erjedési vagy esetleg röglyuk látható
	0-5	hibás	repedezett, széteső belső
Illat	11-15	kiváló	tiszta illatú
	6-10	közepes	kissé savanyúbb, üres, enyhén tisztátlan, enyhén szaghibás
	0-5	hibás	tisztátalan, dohos, bomlott, erősen szaghibás
Íz	28-40	kiváló	jellegzetesen semleges, esetleg enyhén sós, savanykás
	14-27	közepes	savanyú, üres ízű, nem elég jellemző, kissé kesernyés vagy túl sós, jelleg nélküli
	0-13	hibás	fanyar, keserű, tisztátalan, bomlott

4. Érlelt félkemény és kemény sajtok

4.2. Kemény sajtok

4.2.1. Zárt tésztájú kemény sajtok

Tulajdonság	Pontozás	Értékelés	Érzékszervi tulajdonságok
Külső, alak	11-15	kiváló	a kéreg sima, tiszta, egyenletes, hibátlan, világos színű, vagy festett, vagy rúzsos, száraz tapintású
	6-10	közepes	a kérgen kisebb, kevés berágódás, matt, színe nem elég egyenletes, kissé foltos a kéreg nem elég gondozott, kisebb mértékben repedezett, gyengén nyálkás, foltos
	0-5	hibás	a kéreg repedt, ráncos, gondozatlan, erősen foltos, fekélyes
Belső szín és állomány	11-15	kiváló	egyenletesen szalmasárga színű, félzsírossajtoknál kissé kemény, szemcsés, jól szeletelhető, jól reszelhető, szájban elomló (félzsíros: kissé száraz, nehezebben szeletelhető)
	6-10	közepes	egyenletesen szalmasárga, vagy félzsíros sajtoknál kissé zöldes színű, de matt árnyalatú, morzsálódó, nem elég kemény zöldessárga vagy enyhén szürkés, kissé foltos, kettős színeződésű, lágyabb, széteső, nem reszelhető elég jól
	0-5	hibás	krétafehér vagy szürkessárga, illetve foltos, kettős színeződésű, széteső, lágy, nem reszelhető, nem vágható jól
Lyukazottság	11-15	kiváló	a sajtészta zárt, legfeljebb egy-két apró túlyukak láthatók
	6-10	közepes	kevés rög lyuk, kevés erjedési lyuk, egy-két kisebb repedés
	0-5	hibás	sok nagy lyuk, puffadt, repedt
Illat	11-15	kiváló	jellegzetesen aromás, telt, csípős, savanykás
	6-10	közepes	kevésbé jellegzetes, idegen szagtól mentes, üres, savanyú, enyhén tisztátlan, kissé szúrós
	0-5	hibás	bűzös, dohos, erősen szaghibás, vajsavas
Íz	28-40	kiváló	jellegzetesen zamatos, édeskés, kissé diós, telt, tiszta ízű
	14-27	közepes	kevésbé jellegzetes, savanykás, kissé csípős, enyhén kesernyés, enyhén savanyú, üres ízű, nem elég jellemző, enyhén tisztátalan utóíz, kissé fanyar, kesernyés,
	0-13	hibás	ízhibás, fanyar, keserű, élesztős, émelyítő, avas,

4. Érlelt félkemény és kemény sajtok

4.2. Kemény sajtok

4.2.2. Erjedési lyukas kemény sajtok

Tulajdonság	Pontozás	Értékelés	Érzékszervi tulajdonságok
Külső, alak	11-15	kiváló	a kéreg sima, rugalmas, hibátlan, aranysárga v. sárgás-barna színű, gyengén zsíros tapintású
	6-10	közepes	a kéreg sima, a kívántnál vékonyabb v. vastagabb, sötétebb színű, kisebb foltok látszanak, kissé repedezett, kissé foltos, kissé gondozatlan
	0-5	hibás	a kéreg repedt, gyűrött, gondozatlan, erősen nyálkás, penészes, foltos
Belső szín és állomány	11-15	kiváló	krétafehér vagy szürkés sárga, egyenletes, képlékeny, rugalmas, jól szeletelhető, szájban elomló
	6-10	közepes	egyenletesen sárga színű, propion termelő baktériumoktól származó néhány kisebb petty megengedett, kissé száraz, gyengén morzsálódó, gyengén pépes, szájban kevésbé elomló, enyhén kettős színeződésű, morzsálódó, kissé gumis, enyhén rágós, darás, enyhén pépes, száraz
	0-5	hibás	halványsárga vagy szürkés sárga, illetve kettős színeződésű, szennyezett, vagy erősen foltos morzsálódó, száraz, gumis, pépes, ragacos, rágós, tapadós
Lyukazottság	11-15	kiváló	a metszés lapon egyenletes eloszlású 10-30 mm átmérőjű, kerek erjedési lyuk, a lyukak belső felülete fényes, sima
	6-10	közepes	a jellegzetesnél kevesebb, vagy több lyuk, a lyukak mérete kisebb, a kéreg alatt több apró lyuk, esetleg kisebb repedés látható, egyenlőtlen lyukeloszlás lyukak sokszor megnyúltak, egymásba szakadtak, dióhéj lyukazottság
	0-5	hibás	a lyukelosztás feltűnően szabálytalan, sok repedés, egymásba szakadt lyuk látható, puffadt, szivacsos, savófészkes
Illat	11-15	kiváló	jellegzetesen aromás, telt, édeskés, tiszta
	6-10	közepes	kevésbé jellegzetes, nem elég karakteres, savanykás, üres, enyhén tisztátlan, enyhén csípős, enyhén élesztős
	0-5	hibás	fanyar, bűzös, dohos, csípős, erősen szaghibás
Íz	28-40	kiváló	jellegzetesen zamatos, édeskés, kissé diós, telt, tiszta ízű
	14-27	közepes	enyhén savanyú, üres ízű, nem elég jellemző, enyhén tisztátalan utóíz, kissé fanyar, kesernyés, csípős, sótlan vagy túl sós
	0-13	hibás	ízhibás, fanyar, keserű, élesztős, émelyítő, avas, erősen csípős

4. Érlelt félkemény és kemény sajtok

4.2. Kemény sajtok

4.2.3. Cheddarozással készült zárt tésztájú kemény sajtok

Tulajdonság	Pontozás	Értékelés	Érzékszervi tulajdonságok
Külső, alak	11-15	kiváló	sárgásfehér, vagy narancssárgás színű kérgű, fényes
	6-10	közepes	matt, vagy kissé világosabb, vagy sötétebb színű, egy-két kisebb folt megengedett
	0-5	hibás	foltos, penészes, repedezett, ráncos
Belső szín és állomány	11-15	kiváló	egyenletesen sárgás-fehér, vagy narancssárga színű sajttészta, kemény, de sajátosan képlékeny, szájban elomló, zárt tésztájú, legfeljebb 1-2 apró röglyuk megengedett
	6-10	közepes	az egyenletes színű sajttészta néhány kisebb folt a vágási felületen, több röglyuk, enyhén kettős színezetű, néhány repedés található a sajttésztaiban
	0-5	hibás	foltos, csíkozott, vagy a sajttészta színe egészében eltérő, szennyezett, repedezett, széteső sajttészta
Lyukazottság	11-15	kiváló	a sajttészta zárt, legfeljebb egy-két apró túilyukak, röglyukak láthatók
	6-10	közepes	több rög lyuk, egy-két kisebb repedés
	0-5	hibás	sok nagy zárvány, puffadt, repedt
Illat	11-15	kiváló	enyhén savanykás, tiszta, jellegzetes illatú
	6-10	közepes	picit savanyúbb, tiszta de határozottan savanyúbb illatú üres, enyhén tisztátlan
	0-5	hibás	tisztátalan, dohos, bomlott, szaghibás
Íz	28-40	kiváló	jellegzetes karakterű, enyhén sós, savanykás,
	14-27	közepes	savanyú, üres ízű, nem elég jellemző kissé kesernyés, sótlan vagy túl sós, jelleg nélküli
	0-13	hibás	fanyar, keserű, csípős, tisztátalan, bomlott

5. Kéregflórával érő sajtok
5.1. Fehér penésszel érő lágy sajtok

Tulajdonság	Pontozás	Értékelés	Érzékszervi tulajdonságok
Külső, alak	11-15	kiváló	Kérgé selymes, puha bundás, fehérpenésszel egyenletesen borított
	6-10	közepes	a fehérpenész nem egyenletes, enyhén foltos a kéreg enyhén szakadozott, lágy, vagy száraz, kissé pállott, a bevonat helyenként foltos, vagy szürkésfehér
	0-5	hibás	repedt, pállott, túl kemény, vagy ellágyult, ráncos, fekélyes
Belső szín és állomány	11-15	kiváló	egyenletesen világossárga színű, tompa fényű, a sajt közepe felé elhalványuló, vágási felületnél enyhén folyós, mérsékeltén lágy, szinte krémes
	6-10	közepes	jellegzetestől kissé eltérő színű lágy, vagy kissé kemény, kis túros mag még megengedett, kéreg alatti rész „szalonnás”, vagy a sajttészta magja mérsékelt kiterjedésben krétafehér, túl lágy, vagy kemény, nehezen kenhető, morzsálódó
	0-5	hibás	nagyobb részben, vagy egészben fehér, illetve színes foltokkal tarkított erősen morzsálódó, száraz, törékeny, túros, teljesen folyós
Lyukazottság	11-15	kiváló	lyuk nélküli, vagy 2-3 erjedési lyuk látható
	6-10	közepes	a magban néhány röglyuk, a külső részben, néhány erjedési lyuk kissé repedt
	0-5	hibás	puffadt, repedt, savólyukas
Illat	11-15	kiváló	jellegzetesen pikáns, gombára emlékeztető
	6-10	közepes	kissé szúrós, gyengén ammóniás, nem elég jellegzetes
	0-5	hibás	bűzös, erősen szúrós, erősen szaghibás
Íz	28-40	kiváló	jellegzetesen zamatos, kellemesen sós, pikáns
	14-27	közepes	kissé pikáns, vagy nem elég jellegzetes, túl sós, enyhén savanyú, üres ízű kissé savanyú, csípős, kissé élesztős, kissé kesernyés
	0-13	hibás	ízhibás, éretlen, keserű, élesztős, émelyítő

5. Kéregflórával érő sajtok
5.2. Rúzs flórával érő lágy sajtok

Tulajdonság	Pontozás	Értékelés	Érzékszervi tulajdonságok
Külső, alak	11-15	kiváló	kéreg nélküli, vagy igen vékony kérgű, kissé nyálkás, enyhén tapadós, egyenletesen sárgás vörösbarna bevonatú
	6-10	közepes	a kéreg kissé vastagabb, gyengén szakadozott, a bevonat nem egyenletes, lágy, vagy száraz, kissé pállott, helyenként foltos, vagy szürkés-fehér
	0-5	hibás	repedt, pállott, túl kemény, vagy ellágyult, ráncos, fekélyes
Belső szín és állomány	11-15	kiváló	egyenletesen világossárga színű, tompa fényű, a sajt közepe felé elhalványuló, kenhető, mérsékeltén lágy, szájban olvadékony
	6-10	közepes	jellegzetestől kissé eltérő színű, lágy vagy kissé kemény, kis túros mag még megengedett, a kéreg alatti rész „szalonnás”, vagy a sajttészta magja mérsékelt kiterjedésben „krétafehér” túl nehezen kenhető, morzsálódó
	0-5	hibás	bűzös, erősen szaghibás erősen morzsálódó, száraz, törékeny, túros, teljesen folyós
Lyukazottság	11-15	kiváló	lyuk nélküli, vagy 2-3 kisebb rög, ill. erjedési lyuk látható
	6-10	közepes	a magban néhány röglyuk, a külső részben néhány erjedési lyuk, kissé repedt, kissé puffadt
	0-5	hibás	puffadt, repedt, savólyukas
Illat	11-15	kiváló	jellegzetesen pikáns
	6-10	közepes	kissé szúrós, gyengén ammóniás, nem elég jellegzetes, enyhén élesztős
	0-5	hibás	szaghibás, bűzös, erősen ammóniás
Íz	28-40	kiváló	jellegzetes zamatos, enyhén sós, kellemesen aromás
	14-27	közepes	kissé pikáns, vagy nem elég jellegzetes, túl sós enyhén savanyú, üres ízű, nem elég jellemző, csípős, kissé élesztős, kissé kesernyés
	0-13	hibás	ízhibás, éretlen, keserű, élesztős, émelyítő

6. Máshova nem sorolható tejtermékek, sajtok

6.1. Sajtkülönlegességek

Tulajdonság	Pontozás	Értékelés	Érzékszervi tulajdonságok
Külső, alak	11-15	kiváló	a kéreg sima vagy kéreg nélküli, tiszta, egyenletes, hibátlan, egyenletes színű, száraz vagy zsíros tapintású, a termékleírásnak megfelelő, esztétikus jól kidolgozott külső
	6-10	közepes	a kéreg vékony, vagy vastag, sötétebb színű, kisebb foltok látszanak, kissé gondozatlan, kevésbé jól kidolgozott külső
	0-5	hibás	kéreghibás, a kéreg repedt, ráncos, gondozatlan, pálott, foltos, fekélyes, eltérő színű, hanyag munka
Belső szín és állomány	11-15	kiváló	egyenletes színű, egynemű, szájban elomló, nem saóeresztő, a termékleírásnak megfelelő, kellemes textúra,
	6-10	közepes	jellegzetestől kissé eltérő színű, kettős színeződésű, kissé száraz, gyengén pépes, darás, szájban kevésbé elomló kissé foltos, gyengén savóeresztő
	0-5	hibás	eltérő színű illetve foltos, erősen kettős színeződésű, morzsálódó, száraz, gumis, pépes, ragacsos, rágós, kenőcsös, hanyagul kidolgozott
Lyukazottság	11-15	kiváló	A termékleírásnak megfelelő egyenletes eloszlású lyukazottság
	6-10	közepes	a jellegzetesnél ritkább lyukazottság, mérsékelt számú nagyobb erjedési lyukkal egyenlőtlen lyukeloszlás, kisebb repedés
	0-5	hibás	túl lyukas vagy lyuk nélküli, puffadt, repedt, szivacsos, savófészes
Illat	11-15	kiváló	jellegzetesen aromás, telt, savanykás, tiszta illat, kellemes összhang az összetevőkben
	6-10	közepes	kevésbé jellegzetes, üres, enyhén savanyú enyhén tisztátlan, enyhén csípős, enyhén élesztős, gyenge idegen illat
	0-5	hibás	szaghibás, bűzös, dohos, fanyar, élesztős, alkoholos, ecetes, erjedt
Íz	28-40	kiváló	jellegzetesen zamatos, tiszta, kellemessen sós vagy édes, ha zsíros teltebb ízű, kellemes összhang az összetevőkben
	14-27	közepes	kevésbé jellegzetes, kissé sóltan vagy túl sós, enyhén savanyú, üres ízű, nem elég jellemző, kissé fanyar, kesernyés, csípős, kissé eltér a termékleírástól
	0-13	hibás	ízhibás, keserű, erjedt, élesztős, penészes, tisztátalan, élesztős, csípős, ecetes, alkoholos, avas, erjedt, diszharmonia az összetevőkben

6. Máshova nem sorolható tejtermékek, sajtok

6.2. Sajt desszertek

Tulajdonság	Pontozás	Értékelés	Érzékszervi tulajdonságok
Külső, alak	15-20	kiváló	tiszta, egyenletes, hibátlan, egyenletes színű, a termékleírásnak megfelelő, esztétikus jól kidolgozott külső
	8-14	közepes	eltérő színű, kisebb foltok látszanak, kissé gondozatlan, kevésbé jól kidolgozott külső
	0-7	hibás	színhibás, gondozatlan, pálott, foltos, fekélyes, savóeresztő, eltérő színű, szennyezett, hanyag munka
Belső szín és állomány	15-20	kiváló	egyenletes színű, egynemű, nem saóeresztő, a termékleírásnak megfelelő, kellemes textúra
	8-14	közepes	jellegzetestől kissé eltérő színű, kettős színeződésű, kissé száraz, gyengén pépes, darás, szájban kevésbé elomló kissé foltos, gyengén savóeresztő
	0-7	hibás	eltérő színű illetve foltos, erősen kettős színeződésű, morzsálódó, száraz, pépes, ragacsos, rágós, kenőcsös, hanyagul kidolgozott
Illat	15-20	kiváló	jellegzetesen aromás, telt, savanykás, tiszta illat, kellemes összhang az összetevőkben
	8-14	közepes	kevésbé jellegzetes, üres, enyhén savanyú enyhén tisztátlan, enyhén csípős, enyhén élesztős, gyenge idegen illat
	0-7	hibás	szaghibás, bűzös, dohos, fanyar, élesztős, alkoholos, ecetes, erjedt, erős animális jelleg
Íz	28-40	kiváló	jellegzetesen zamatos, tiszta, kellemessen sós vagy édes, kellemes összhang az összetevőkben
	14-27	közepes	kevésbé jellegzetes, kissé sóltan vagy túl sós vagy túl édes, enyhén savanyú, üres ízű, nem elég jellemző, kissé fanyar, kesernyés, csípős, kissé eltér a termékleírástól
	0-13	hibás	ízhibás, keserű, erjedt, élesztős, penészes, tisztátalan, élesztős, csípős, ecetes, alkoholos, avas, erjedt, diszharmonia az összetevőkben