

## ZAPISNIK

o 36. mednarodnem ocenjevanju mleka in mlečnih izdelkov v okviru 60. mednarodnega kmetijsko-živilskega sejma Agra v Gornji Radgoni. Ocenjevanje je potekalo od 31. maja do 3. junija 2022 na Pomurskem sejmu v Gornji Radgoni.

### OCENJEVALNA KOMISIJA:

Predsednica: Stanka Podkrajšek, univ. dipl. inž. živ. teh.

Člani: izr. prof. dr. Andreja Čanžek Majhenič  
Biotehniška fakulteta, Katedra za mlekarstvo, Ljubljana

prof. dr. sc. Neven Antunac  
Agronomski fakultet, Zavod za mlekarstvo, Zagreb

prof. dr. sc. Jasmina Havranek  
Agronomski fakultet, Zavod za mlekarstvo, Zagreb

asist. dr. Diana Paveljšek  
Biotehniška fakulteta, Katedra za mlekarstvo, Ljubljana

Petra Osterman, univ. dipl. inž. živ. teh.  
Viški vrtci, Ljubljana

Tehnični vodja: mag. Nikita Jaklič

### STATISTIČNI PODATKI O UDELEŽENCIH IN REZULTATIH OCENJEVANJA

Na ocenjevanju je sodelovalo 22 podjetij z 199 izdelki:

Država	Podjetja	Izdelki
Slovenija	20	124
Hrvaška	1	22
Avstrija	1	36
Belgija	0	4
Francija	0	1
Nemčija	0	12

Število prijavljenih izdelkov: 199  
Število nagrajenih izdelkov: 190  
Število nenagrajenih izdelkov: 9  
Število izločenih izdelkov: 0

## PODELJENA ODLIČJA

Šampioni	4	2,01 %
Velika zlata medalja	44	22,11 %
Zlata medalja	35	17,59 %
Srebrna medalja	82	41,21 %
Bronasta medalja	25	12,56 %
Skupaj	190	

### Šampioni kakovosti

(izdelek, ki je tri leta zaporedoma dobil veliko zlato medaljo in v svoji skupini po številu točk dosegel najmanj tretji rezultat)

Slovensko čajno maslo	HOFER trgovina d.o.o.
Bio Wiesenmilch Draudamer 45% F.i.T.	Kärntnermilch reg. Gen.m.b.H.
Borovničev štrukelj	Moji štruklji Slovenije, Peter Vogelник s.p.
Ovidur - tvrdi sir od ovčjeg mlijeka	Vindija d.d. Varaždin

**Posebno priznanje za doseženo izjemno kakovost** je komisija soglasno podelila:

siru **ementalec**, Pomurske mlekarne d.d., za dolgoletno, konstantno visoko kakovost sira. Komisija je že leta 2002 podelila siru posebno priznanje za izjemno kakovost in vseh nadaljnjih 20 let se je proizvajalec redno udeleževal ocenjevanja pod okriljem sejma AGRA in redno dokazoval konstantno kakovost, zahtevano po tehnoloških parametrih za izdelavo trdega sira ementalec. Vzorec je namreč cca **90 kg** negovan **hlebec sira**, katerega dejanska kakovost se lahko ugotovi šele na ocenjevanju, zato je dosežena konstantna kakovost še toliko bolj cenjena. Vsa ta leta je proizvajalec ohranjal in vzdrževal klasičen tehnološki postopek izdelave ementalskega sira, kar daje izdelku posebno dodano vrednost.

Predsednica ocenjevalne komisije:  
Stanka Podkrajšek, univ. dipl. inž. živ. teh.

Gornja Radgona, 3. junij 2022