



Sajtok pontozásos érzékszervi bírálatának szempontjai termék csoportonként

A sajtverseny kategóriái

Tehéntejből készült	Juhetejből készült	Kecsketejből készült
<p>1. Túrók, friss- és lágy sajtok 1.1. Tehéntúrók 1.1.1. Rögös állományú tehéntúró 1.1.2. Leveles tehéntúró</p> <p><i>1.2. Friss sajtok</i> 1.2.3. Tehéngomolya</p> <p>2. Orda (ricotta), zsendice, ordasajt 2.1. Orda, zsendice 2.2. Ordasajt</p> <p>3. Savanyított tejtermékek 3.1. Tejföl 3.2. Natúr joghurtok 3.3. Natúr kefirek 3.4. Vajak</p> <p>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. Képpenéssel érő félkemény sajtok</p> <p><i>4.1.5. Hevített, gyúrt sajtok</i> 4.1.5.1. Parenyica sajt 4.1.5.2. Mozzarella sajt 4.1.5.3. Kaskaval</p> <p><i>4.2. Kemény sajtok</i> 4.2.1. Zárt tésztájú kemény sajtok 4.2.2. Erjedési lyukas kemény sajtok 4.2.3. Cheddarozással készült zárt tésztájú kemény sajtok</p> <p>5.3. Kéregflórával érő sajtok 5.3.1. Fehér penésszel érő lágy sajtok 5.3.2. Rúzzsal érő lágy sajtok</p>	<p>1. Túrók, friss- és lágy sajtok 1.1.3. Juh túró</p> <p><i>1.2. Friss sajtok</i> 1.2.1. Natúr friss sajtok 1.2.1.1. Fehér sajt 1.2.1.2. Krém fehér sajt</p> <p>1.2.2. Juhgomolya</p> <p>2. Ordák, zsendicék 2.1. Orda, zsendice 2.2. Ordasajt</p> <p>3. Savanyított tejtermékek 3.1. Natúr joghurtok 3.2. Natúr kefirek</p> <p>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. Képpenéssel érő félkemény sajtok</p> <p><i>4.1.5. Hevített, gyúrt sajtok</i> 4.1.5.1. Parenyica sajt 4.1.5.2. Mozzarella sajt 4.1.5.3. Kaskaval</p> <p><i>4.2. Kemény sajtok</i> 4.2.1. Zárt tésztájú kemény sajtok 4.2.2. Erjedési lyukas kemény sajtok</p> <p>5.3. Kéregflórával érő sajtok 5.3.1. Fehér penésszel érő lágy sajtok 5.3.2. Rúzzsal érő lágy sajtok</p>	<p>1. Túrók, friss- és lágy sajtok 1.1.3. Kecsketúró</p> <p><i>1.2. Friss sajtok</i> 1.2.1. Natúr friss sajtok 1.2.1.1. Fehér sajt 1.2.1.2. Krém fehér sajt</p> <p>1.2.2. Juhgomolya</p> <p>2. Ordák, zsendicék 2.1. Orda, zsendice 2.2. Ordasajt</p> <p>3. Savanyított tejtermékek 3.1. Natúr joghurtok 3.2. Natúr kefirek</p> <p>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. Képpenéssel érő félkemény sajtok</p> <p><i>4.1.5. Hevített, gyúrt sajtok</i> 4.1.5.1. Parenyica sajt 4.1.5.2. Mozzarella sajt 4.1.5.3. Kaskaval</p> <p><i>4.2. Kemény sajtok</i> 4.2.1. Zárt tésztájú kemény sajtok 4.2.2. Erjedési lyukas kemény sajtok</p> <p>5.3. Kéregflórával érő sajtok 5.3.1. Fehér penésszel érő lágy sajtok 5.3.2. Rúzzsal érő lágy sajtok</p>

1. Túrók, friss- és lágy sajtok

1.1. Túrók

1.1.1. Rögös állományú tehéntúró bírálatához

Érzékszervi tulajdonságok	Értékek	Magyarázat (hibák)
Külső	kiváló	egyenletesen csont-fehér színű
	megfelelő	jellegzetestől kissé eltérő, de egyenletes színű
	kissé hibás	jellegzetestől mérsékelten eltérő színű, esetleg kissé foltos
	hibás	eltérő színű, foltos, szennyezett, penészes
Illat	kiváló	kellemesen savanykás, jellegzetes, tiszta
	megfelelő	kevésbé jellegzetes, kissé üres, főtt
	kissé hibás	savanykás, jellegtelen, üres, enyhén élesztős
	hibás	erősen savanyú, kifejezetten élesztős, fülledt, szaghibás
Íz	kiváló	kellemesen savanykás, jellegzetes, tiszta
	jó	kellemesen savanykás, kevésbé zamatos, kissé üres, de tiszta
	megfelelő	enyhén savanyú, üres ízű, nem jellemző
	kissé hibás	kissé savanyú, enyhén ízhibás, nem jellemző, kesernyés, ill. malátás
	hibás	ecetesen savanyú, ízhibás, fanyar, erjedt
Belső szín és állomány	kiváló	laza rögökben összeálló, esetleg gyengén savóeresztő
	megfelelő	kissé száraz, kissé fojtós, gyengén savóeresztő
	kissé hibás	száraz, fojtós, morzsálódó, savóeresztő
	hibás	erősen fojtós, erősen morzsálódó, erősen savóeresztő

1. Túrók, friss- és lágy sajtok

1.1. Túrók

1.1.2. Leveles tehéntúró bírálatához

Érzékszervi tulajdonságok	Értékek	Magyarázat (hibák)
Külső	kiváló	egyenletesen csont-fehér színű
	megfelelő	jellegzetestől kissé eltérő, de egyenletes színű
	kissé hibás	jellegzetestől mérsékelten eltérő színű, esetleg kissé foltos
	hibás	eltérő színű, foltos, szennyezett, penészes
Illat	kiváló	kellemesen savanykás, jellegzetes, tiszta
	megfelelő	kevésbé jellegzetes, kissé üres, főtt
	kissé hibás	savanykás, jellegtelen, üres, enyhén élesztős
	hibás	erősen savanyú, kifejezetten élesztős, fülledt, szaghibás
Íz	kiváló	kellemesen savanykás, jellegzetes, tiszta
	jó	kellemesen savanykás, kevésbé zamatos, kissé üres, de tiszta
	megfelelő	enyhén savanyú, üres ízű, nem jellemző
	kissé hibás	kissé savanyú, enyhén ízhibás, nem jellemző, kesernyés, ill. malátás
	hibás	ecetesen savanyú, ízhibás, fanyar, erjedt
Belső szín és állomány	kiváló	rétegekben összeálló, „levelekre” szedhető esetleg nagyon enyhén savóeresztő
	megfelelő	kissé száraz, kissé fojtós, gyengén savóeresztő
	kissé hibás	száraz, fojtós, morzsálódó, széteső, savóeresztő
	hibás	erősen fojtós, erősen morzsálódó, erősen savóeresztő

1. Túrók, friss- és lágy sajtok

1.1. Túrók

1.1.3. Juhtúró bírálatához

Érzékszervi tulajdonságok	Értékek	Magyarázat (hibák)
Külső	kiváló	egyenletesen csont-fehér, zöldes-fehér színű
	megfelelő	jellegzetestől kissé eltérő, de egyenletes színű
	kissé hibás	jellegzetestől mérsékelten eltérő színű, esetleg kissé foltos
	hibás	eltérő színű, foltos, szennyezett, penészes
Illat	kiváló	jellegzetes, kellemesen aromás, telt, tiszta
	megfelelő	kevésbé jellegzetes, de idegen szagtól mentes
	kissé hibás	üres, jellegtelen, üres, enyhén „bundaszagú”
	hibás	erősen savanyú, kifejezetten élesztős, fülledt, kellemetlen, szaghibás
Íz	kiváló	jellegzetesen zamatos, aromás, enyhén sós, tiszta
	jó	kevésbé jellegzetes, kissé üres, de tiszta
	megfelelő	enyhén savanyú, üres ízű, nem jellemző
	kissé hibás	kissé savanyú, enyhén ízhibás, nem jellemző, kesernyés, ill. malátás
	hibás	ecetesén savanyú, fanyar, erjedt, penészes
Belső szín és állomány	kiváló	sima. egynemű, szájban könnyen elomló
	megfelelő	kissé morzsálódó, kissé fojtós, gyengén savó-, vagy zsíreresztő
	kissé hibás	morzsálódó, fojtós, kenőcsös, savó-, vagy zsíreresztő
	hibás	erősen fojtós, gumyszerű, erősen savóeresztő

1.2. Friss sajtok

1.2.3. Tehéngomolya

Érzékszervi tulajdonságok	Értékek	Magyarázat (hibák)
Külső	kiváló	felülete zárt, gyűrődésmentes, rajta a sajtkendő vagy a sajtforma rajzolata halványan látszik, csont-fehér, vagy halvány- sárga színű
	megfelelő	felülete kissé gyűrődött, kissé foltos
	kissé hibás	felülete kissé repedezett, esetleg kissé foltos
	hibás	felülete repedezett, nyálkás, rúzsos, penészes
Illat	kiváló	jellegzetesen aromás, gyengén tejsavas, tiszta
	megfelelő	kevésbé jellegzetes, kissé üres, kissé sajtos
	kissé hibás	savanykás, üres, enyhén bomlott, élesztős
	hibás	erjedt, kifejezetten élesztős, fülledt, szaghibás
Íz	kiváló	enyhén tejsavas, jellegzetes, tiszta
	jó	kevésbé jellegzetes, savanykás, kevésbé zamatos, kissé üres, de tiszta
	megfelelő	enyhén savanyú, üres ízű, kissé kesernyés
	kissé hibás	sajtos, kesernyés, enyhén íz hibás, jellegtelen
	hibás	keserű, íz hibás, erjedt, a terméktől idegen ízű
Belső szín és állomány	kiváló	egyenletesen csont-fehér, vagy halványsárga színű, kissé rugalmas, szájban elomló
	megfelelő	a jellegzetestől kissé eltérő színűkissé pépes, kissé darás, kissé rágós
	kissé hibás	eltérő színű, kissé foltospépes, darás, rágós, savóeresztő
	hibás	erősen elszíneződött, foltosszáraz, erősen fojtós, erősen pépes, morzsálódó,
Lyukazottság	kiváló	a vágásfelületen egyenletes röglyukazottság
	közepes	a vágásfelületen kissé egyenlőtlen röglyukazottság, esetleg néhány, vagy több erjedési lyuk látható, kissé repedezett
	hibás	„ezerlyukas”, repedezett, puffadt

1.2. Friss sajtok

1.2.1. Natúr friss sajtok

1.2.1.1. Fehér sajt

Érzékszervi tulajdonságok	Értékek	Magyarázat (hibák)
Külső	kiváló	kéreg nélküli, felületén kisebb röghézagok, alsó és felső lapja sajtkendőtől enyhén érdes, egyenletesen csont-fehér színű, nedves
	közepes	a sajt felületén nagyobb röghézagok, jellegzetestől kissé eltérő színű, kissé foltos,
	hibás	a felület erősen elszíneződött, nyálkás, foltos, penészes, repedezett
Illat	kiváló	savanykás, joghurtra emlékeztető, tiszta
	közepes	kevésbé jellegzetes, savanyú, enyhén tisztátlan, enyhén élesztős
	hibás	fanyar, élesztős, alkoholos, ecetes, erjedt
Íz	kiváló	kellemesen savanykás, telt, tiszta, kellemesen sós, juhtermékre jellemző, joghurtra emlékeztető
	jó	kevésbé jellegzetes, enyhén üres
	közepes	kissé savanyú, üres ízű, nem elég jellemző, nem eléggé, vagy túlzottan sós, enyhén kesernyés
	hibás	élesztős, csípős, ecetes, alkoholos, avas, erjedt
Belső szín és állomány	kiváló	egyenletesen csont-fehér színűmegfelelően szilárd, szájban könnyen elomló, egynemű
	közepes	kréta-fehér, vagy csont-fehéknél, kissé sötétebb árnyalatújellegzetesnél kissé szárazabb, kissé lágyabb, enyhén pépes, enyhén lisztes, de egynemű
	hibás	foltos, elszíneződött, „tarkázott”nagyon száraz,túl lágy, erősen pépes, nem egynemű
Lyukazottság	kiváló	zárt tésztájú, legfeljebb néhány apró röglyuk megengedett
	közepes	a metszéslapon több apró röghézag, repedés látható, esetleg néhány erjedési lyuk is
	hibás	sűrűn lyukazott, repedezett, puffadt

1.2.1. Natúr friss sajtok

1.2.1.2. Krém fehér sajt

Érzékszervi tulajdonságok	Értékek	Magyarázat (hibák)
Külső	kiváló	kéreg nélküli, sima, egyenletesen sárgás-fehér színű, nedves
	közepes	jellegzetestől kissé eltérő, kissé foltos színű, sima, nedves, felülete nem teljesen sima
	hibás	a felület erősen elszíneződött, nyálkás, foltos, repedezett
Illat	kiváló	savanykás, joghurtra emlékeztető, tiszta
	közepes	kevésbé jellegzetes, enyhén főtt, savanyú, üres, enyhén tisztátlan, enyhén élesztős,
	hibás	fanyar, élesztős, alkoholos, csípős, erjedt
Íz	kiváló	kellemesen savanykás, telt, tiszta, kellemesen sós, juhtermékre jellemző, joghurtra emlékeztető
	jó	kevésbé jellegzetes, enyhén üres
	közepes	kissé savanyú, üres ízű, nem elég jellemző, enyhén karamell ízű, enyhén kesernyés enyhén élesztős, kissé avas, enyhén csípős, kissé tisztátalan, fanyar, sós
	hibás	élesztős, csípős, ecetes, alkoholos, avas, erjedt
Belső szín és állomány	kiváló	egyenletesen sárgás-fehér színű megfelelően szilárd, szájban krémszerűen elomló, porcelánszerű törésű
	közepes	kissé sötétebb árnyalatú, kissé szárazabb, kissé lágyabb, enyhén pépes, enyhén lisztes, de egynemű, lágy, pépes, lisztes
	hibás	foltos, elszíneződött nagyon száraz, túl lágy, erősen pépes
Lyukazottság	kiváló	zárt tésztájú
	közepes	a metszéslapon 1-3 apró repedés látható
	hibás	metszéslap repedezett, erjedési lyukak találhatóak

2. Orda (ricotta), zsendice, ordasajt

2.1. Orda, zsendice

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

2. Orda (ricotta), zsendice, ordasajt

2.2. Ordasajt bírálatához

Érzékszervi tulajdonságok	Adható pontok	Magyarázat (hibák)
Külső	kiváló	felülete zárt, gyűrődésmentes, rajta a sajtkenő vagy a sajtforma rajzolata halványan látszik, csont-fehér, vagy halvány- sárga színű
	közepes	felülete kissé gyűrődött, repedezett, kissé foltos
	hibás	foltos, nyálkás, rúzsos, penészes
Illat	kiváló	jellegzetesen aromás, gyengén tejsavas, tiszta
	közepes	kevésbé jellegzetes, kissé üres, erősebben savanykás, enyhén bomlott, élesztős
	hibás	erjedt, kifejezetten élesztős, fülledt, szaghibás
Íz	kiváló	enyhén tejsavas, jellegzetes, tiszta
	jó	kevésbé jellegzetes, savanykás, kevésbé zamatos, kissé üres, de tiszta
	közepes	enyhén savanyú, üres ízű, kissé kesernyés sajtos, enyhén íz hibás, jellegtelen
	hibás	keserű, íz hibás, erjedt, a terméktől idegen ízű
Belső szín és állomány	kiváló	egyenletesen csont-fehér, vagy halvány - sárga színűkissé rugalmas, szájból elomló
	közepes	a jellegzetestől eltérő színű, pépes, darás, kissé rágós savóeresztő
	hibás	száraz, erősen fojtós, erősen pépes, morzsálódó,
Lyukazottság	kiváló	erősen elszíneződött, foltoszárt téstájú esetleg egy-két röglyuk látható
	közepes	a vágásfelületen több röglyuk látható, esetleg néhány repedés, a vágásfelületen egyenlőtlen, savózárványos
	hibás	repedezett, fertőzött

3. Savanyított tejtermékek

3.1. Tejföl

Érzékszervi tulajdonságok	Értékek	Magyarázat (hibák)
Külső	kiváló	egyenletesen csontfehér színű, nincs felfölöződés, nincs savókiválás
	közepes	mérsékelt felfölöződött, savó eresztő
	hibás	eltérő színű, kiköpülődött, erősen savókiváló (15% felett)
Illat	kiváló	kellemesen savanykás, jellegzetesen aromás, tejfölös illatú
	közepes	savanykás, kevésbé jellegzetes, kissé üres, enyhén élesztős
	hibás	erősen savanyú, kifejezetten élesztős, szaghibás
Íz	kiváló	enyhén savanykás, zamatos, telt, aromás íz
	jó	kellemesen savanykás, kevésbé zamatos, kissé üres, de tiszta
	megfelelő	enyhén savanyú, üres ízű
	kissé hibás	kissé savanyú, enyhén ízhibás, gyengén élesztős,
	hibás	savanyú, ízhibás, avas, erjedt
Belső szín és állomány	kiváló	egynemű belső színű és állományú, májas, kagylósan törik, ha habart, sűrűn folyó, mindkét esetben összekeverés után sima, sűrű, savókiválástól mentes
	közepes	kissé híg, kissé csomós, illetve a savókiválás kisebb mint 3 -5%
	hibás	lágú, hígan folyó, savókiválás több mint 5%, a tejfölből több buborék és rög található

3. Savanyított tejtermékek

3.2. Natúr joghurt

Érzékszervi tulajdonságok	Értékek	Magyarázat (hibák)
Külső	kiváló	egyenletesen csontfehér színű, nincs felfölöződés, nincs savókiválás
	közepes	mérsékelten felfölöződött, kissé savó eresztő
	hibás	eltérő színű, kiköpülődőtt, erősen savókiválásos (15% felett)
Illat	kiváló	enyhén savanykás, jellegzetesen aromás, joghurtos illatú
	közepes	savanykás, kevésbé jellegzetes, kissé üres, savanykás, enyhén élesztős
	hibás	erősen savanyú, kifejezetten élesztős, szaghibás
Íz	kiváló	enyhén savanykás, zamatos, telt, aromás íz
	jó	kellemesen savanykás, kevésbé zamatos, kissé üres, de tiszta
	megfelelő	enyhén savanyú, üres ízű
	kissé hibás	kissé savanyú, enyhén ízhibás, gyengén élesztős,
	hibás	savanyú, ízhibás, avas, erjedt
Belső szín és állomány	kiváló	egynemű belső színű és állományú, májas, kagylósan török, ha habart, sűrűn folyó, mindkét esetben összekeverés után sima, sűrű, savókiválástól mentes
	közepes	kissé híg, kissé csomós, illetve a savókiválás kisebb mint 3 -5%
	hibás	lágú, nyúlós, hígán folyó, savókiválás több mint 5%, a joghurtban több buborék és rög található

3. Savanyított tejtermékek

3.2. Natúr kefirek

Érzékszervi tulajdonságok	Értékek	Magyarázat (hibák)
Külső	kiváló	egyenletesen csontfehér színű, nincs felfölöződés, nincs savó kiválás
	közepes	mérsékelten felfölöződött, kissé savó eresztő
	hibás	eltérő színű, erősen savó kiválós (15% felett)
Illat	kiváló	kellemesen savanykás, jellegzetesen aromás, kefires illatú
	közepes	savanykás, kevésbé jellegzetes, kissé üres, savanykás, enyhén élesztős
	hibás	erősen savanyú, kifejezetten élesztős, szaghibás
Íz	kiváló	enyhén savanykás, kissé szénsavas, zamatos, telt, aromás ízű
	jó	kellemesen savanykás, kevésbé zamatos, kissé üres, de tiszta
	megfelelő	enyhén savanyú, üres ízű
	kissé hibás	kissé savanyú, enyhén ízhibás, gyengén élesztős,
	hibás	savanyú, ízhibás, avas, erjedt
Belső szín és állomány	kiváló	egynemű belső színű és állományú, májas, kagylósan törik, ha habart, sűrűn folyó, mindkét esetben összekeverés után sima, sűrű, savó kiválástól mentes
	közepes	kissé híg, kissé csomós, illetve a savó kiválás kisebb mint 3 -5%
	hibás	lágú, nyúlós, hígan folyó, savó kiválás több mint 5%, a kefirben több buborék és rög található

3. 3. Savanyított tejtermékek

3.4. Vajak bírálata

Érzékszervi tulajdonságok	Értékek	Magyarázat (hibák)
Külső	kiváló	a vágásfelületen egyöntetű színű, jellegzetes vajfényű, szennyeződéstől, vagy foltoktól mentes
	közepes	egy-két eltérő csík, vagy folt található, tompa fényű
	hibás	erősebben tarkázott, vagy csíkozott, szennyezett, penész foltos
Illat	kiváló	jellegzetesen aromás, kellemesen főtt, dióbélre emlékeztető (ha savanyított, akkor enyhén savanykás)
	jó	kevésbé aromás, kissé üres
	megfelelő	jellegtelen, főtt, üres
	kissé hibás	üres, enyhén kozmás, malátás, főtt, enyhén olajos
	hibás	tisztátalan, avas, sajtos, olajos, erősen szaghibás
Íz	kiváló	kellemesen főtt, zamatos, dióbélre emlékeztető ízű, telt (ha savanyított, akkor enyhén savanykás)
	jó	kissé üres, erősebben főtt, de tiszta ízű
	közepes	üres ízű, nem elég jellemző enyhén kozmás, „öregfejős”, takarmány ízű, enyhén tisztátalan, kissé malátás
	hibás	avas, olajos, kozmás, malátás, tisztátalan, faggyús
Belső szín és állomány	kiváló	egynemű, jól kenhető
	közepes	kissé nehezebben kenhető, morzsálódó, vagy kissé lágy, kissé darás, enyhén ragacsos,
	hibás	erősen morzsálódó, darás, szemcsés, kenőcsös, vagy zsírszerű

4. Érelet félkemény, és kemény sajtok

4.1. Félkemény sajtok

4.1.1. Röglyukas félkemény sajtok

Érzékszervi tulajdonságok	Értékek	Magyarázat (hibák)
Külső	kiváló	a kéreg sima, tiszta, egyenletes, hibátlan, világos színű, zsíros tapintású
	közepes	a kéreg vékony, vagy vastag, sötétebb színű, kisebb foltok látszanak, kissé gondozatlan
	hibás	a kéreg repedt, ráncos, gondozatlan, foltos, fekélyes
Illat	kiváló	jellegzetesen aromás, telt, savanykás
	közepes	kevésbé jellegzetes, üres, enyhén savanyú enyhén tisztátlan, enyhén csípős, enyhén élesztős
	hibás	bűzös, dohos, erősen szaghibás
Íz	kiváló	jellegzetesen zamatos, enyhén sós, savanykás, a zsíros teltebb ízű
	jó	kevésbé jellegzetes, kissé sótlan vagy túl sós,
	közepes	enyhén savanyú, üres ízű, nem elég jellemző kissé fanyar, kesernyés, csípős, kissé sótlan túl sós
	hibás	éretlen, fanyar, keserű, élesztős, émelyítő, avas, túl sós
Belső szín és állomány	kiváló	egyenletesen szalmasárga színű, félzsíros sajtoknál kissé zöldes árnyalatú rugalmas, jól szeletelhető, szájban elomló (félzsíros: kissé száraz)
	közepes	jellegzetestől kissé eltérő színű, kettős színeződésű, kissé száraz, gyengén pépes, darás, szájban kevésbé elomló kissé foltos,
	hibás	krétafehér vagy szürkés sárga, illetve foltos, erősen kettős színeződésű, morzsálódó, száraz, gumis, pépes, ragacsos, rágós, kenőcsös
Lyukazottság	kiváló	szabálytalan alakú, egyenletes eloszlású, sok röglyukkal, néhány kisebb, kerek erjedési lyuk megengedett
	közepes	a jellegzetesnél ritkább lyukazás, mérsékelt számú nagyobb erjedési lyukkal egyenlőtlen lyukeloszlás, kisebb repedés
	hibás	túl lyukas vagy lyuk nélküli, puffadt, repedt, szivacsos, savófészkes

4. Érlelt félkemény, és kemény sajtok

4.1. Félkemény sajtok

4.1.2. Erjedési lyukas félkemény sajtok

Érzékszervi tulajdonságok	Értékek	Magyarázat (hibák)
Külső	kiváló	a kéreg sima, vékony, rugalmas, hibátlan, aranyárga színű, gyengén zsíros tapintású
	közepes	a kívátnál vékonyabb v. vastagabb, sötétebb színű, kisebb foltok látszanak, kissé gondozatlan
	hibás	a kéreg repedt, ráncos, gondozatlan, foltos, hólyagos, penészes
Illat	kiváló	jellegzetesen aromás, telt, savanykás
	közepes	kevésbé jellegzetes, nem elég karakteres savanyú, üres, enyhén tisztátlan, enyhén csípős, enyhén élesztős
	hibás	fanyar, bűzös, dohos, csípős, erősen szaghibás
Íz	kiváló	jellegzetesen zamatos, enyhén sós, kellemesen savanykás, a zsíros teltebb ízű
	jó	kevésbé jellegzetes, kissé sótlan vagy túl sós, enyhén kesernyés
	közepes	enyhén savanyú, üres ízű, nem elég jellemző kissé fanyar, kesernyés, csípős, sótlan vagy túl sós
	hibás	éretlen, fanyar, keserű, élesztős, émelyítő, avas, íz hibás
Belső szín és állomány	kiváló	egyenletesen halványsárga színűképlékeny, rugalmas, jól szeletelhető, szájból elomló
	közepes	egyenletesen halványsárga színű, néhány kultúra folt megengedett, kissé száraz, gyengén pépes, darás, szájból kevésbé elomló, kissé gumis, enyhén rágós,
	hibás	krétafehér vagy szürkés sárga, illetve foltos, kettős színeződésűmorzsálódó, száraz, gumis, pépes, ragacsos, rágós, kenőcsös
Lyukazottság	kiváló	a metszés lapon egyenletes eloszlású 3-5 mm átmérőjű kerek erjedési lyuk látható
	közepes	a jellegzetesnél kevesebb, vagy több lyuk, vagy csak röglyukak vannak, a kéreg alatt több apró lyukkal egyenlőtlen lyukeloszlás, kisebb repedés
	hibás	túl lyukas vagy lyuk nélküli, puffadt, repedt, szivacsos, savófészkes

4. Érlelt félkemény, és kemény sajtok

4.1. Félkemény sajtok

4.1.3. Zárt tésztájú félkemény sajtok

Érzékszervi tulajdonságok	Értékek	Magyarázat (hibák)
Külső	kiváló	a kéreg sima, vékony, rugalmas, hibátlan, aranysárga színű, gyengén zsíros tapintású
	közepes	a kívántnál vékonyabb v. vastagabb, sötétebb színű, kisebb foltok látszanak, kissé gondozatlan
	hibás	a kéreg repedt, ráncos, gondozatlan, foltos, hólyagos, penészes
Illat	kiváló	jellegzetesen aromás, telt, enyhén savanykás
	közepes	kevésbé jellegzetes, nem elég karakteres savanyú, üres, enyhén tisztátlan, enyhén csípős, enyhén élesztős
	hibás	fanyar, bűzös, dohos, csípős, erősen szaghibás
Íz	kiváló	jellegzetesen zamatos, enyhén sós, enyhén savanykás, a zsíros teltebb ízű, kissé diós ízű
	jó	kevésbé jellegzetes, kissé sótlan vagy túl sós, enyhén kesernyés
	közepes	enyhén savanyú, üres ízű, nem elég jellemző kissé fanyar, kesernyés, csípős, sótlan vagy túl sós
	hibás	éretlen, fanyar, keserű, élesztős, émelyítő, avas
Belső szín és állomány	kiváló	egyenletesen halványsárga színű, képlékeny, rugalmas, jól szeletelhető, szájból elomló
	közepes	egyenletesen halványsárga színű, de néhány kultúra folt látható, kissé száraz, gyengén pépes, darás, szájból kevésbé elomló kissé gumis, enyhén rágós,
	hibás	krétafehér vagy szürkés sárga, illetve foltos, kettős színeződésű, morzsálódó, száraz, gumis, pépes, ragacsos, rágós, kenőcsös
Lyukazottság	kiváló	a vágás felületén lyuk nélküli, egy-két kisebb kerek erjedési lyuk megengedett
	közepes	vágási felületén több lyuk látható, a kéreg alatt több apró lyukkal röglyukak is láthatók, kisebb repedések vannak benne
	hibás	túl lyukas, puffadt, repedt, szivacsos, savófészkes

4. Érelett félkemény, és kemény sajtok

4.1. Félkemény sajtok

4.1.4. Kékpenésszel érő félkemény sajt

Érzékszervi tulajdonságok	Értékek	Magyarázat (hibák)
Külső	kiváló	kéreg nélküli, röghézagos, ill. sima, fehér v. szürkésfehér színű, nyirkos, helyenként gyengén „rúzsos”, a röghézagokban kékes-zöld színű penészerezettség
	közepes	erősebben „rúzsos”, a penészerezettség kevésbé látható gyengén repedezett, enyhe kéregképződés, kissé nyálkás, vagy száraz kéreg
	hibás	repedezett, beszáradt, egyenlőtlen felületű, vastag kérgű, erősen nyálkás
Illat	kiváló	jellegzetes, rokfortszerű, enyhén savanykás
	közepes	kissé savanyú, kevésbé jellegzetes enyhén tisztátlan, kissé szúrós szagú
	hibás	dohos, ammóniás, élesztős, erősen szaghibás
Íz	kiváló	jellegzetes, kellemesen sós, kissé savanykás, enyhén csípős, pikáns, zamatos ízű
	jó	kevésbé jellegzetes, mérsékelt csípős
	közepes	üresebb ízű, nem elég jellemző kissé kesernyés, túlzottan sós vagy sótlan, jelleg nélküli, csípős, kissé tisztátalan
	hibás	keserű, avas, tisztátalan, dohos, erjedt, szappanos
Belső szín és állomány	kiváló	csont-fehér, vagy zöldes-fehér, egyenletes eloszlásban kékes-zöld színű penészerezettségkissé morzsálódó vagy kenhető, szájból szétomló
	közepes	csont-fehér, vagy zöldes-fehér, a kékes-zöld színű penészerezettség nem egyenletes eloszlású, még kenhető, de kissé száraz, szürkésfehér, kissé sárgás, kissé fojtós, morzsálódó
	hibás	foltos, sárgásan-barnásan elszíneződött túroszerű, kemény
Lyukazottság	kiváló	a metszéslap röglyukas, a penészerezettség egyenletes
	közepes	a metszéslap röglyukas, néhány erjedési lyukkal, a penészerezettség nem egyenletes, a szűrési csatornák mentén dúsabb fejlődésű penész réteg, a metszéslap kissé zárt, vagy több az erjedési lyuk,
	hibás	a metszéslap kissé zárt, vagy sok az erjedési lyuk, penészfejlődés nem látható

4. Érlelt félkemény sajtok

4.1.5. Hevített, gyúrt sajtok

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

Érzékszervi tulajdonságok	Értékek	Magyarázat (hibák)
Alak, méret, tömeg, Külső	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 tekerecs, mérete és tömege az előírásnak megfelelő.
	közepes	az előírtnál magasabb, vagy laposabb, közepe enyhén kicsúcsosodó, tömege az előírástól kismértékben eltér, ha natúr foltos, ha füstölt elégtelenül, vagy túl füstölt
	hibás	foltos, penészes, repedezett, kezeletlen, deformált, közepe magasan kicsúcsosodó, mérete, vagy tömege az előírástól lényegesen eltér
Illat	kiváló	enyhén savanykás, tiszta, ha füstölt kellemesen füstös
	közepes	kissé savanyúbb, ha füstölt kevésbé jellegzetes vagy túlzottan füstölt, üres, enyhén tisztátlan, enyhén szaghibás,
	hibás	tisztátalan, dohos, bomlott, erősen szaghibás
Íz	kiváló	jellegzetesen semleges (natúr), illetve jellegzetesen füstölt, enyhén sós, savanykás
	jó	kevésbé jellegzetes, kissé kevésbé vagy túl füstölt, kissé savanyú
	közepes	savanyú, üres ízű, nem elég jellemző kissé kesernyés, túlfüstölt, sótlan vagy túl sós, jelleg nélküli
	hibás	fanyar, keserű, tisztátalan, bomlott
Belső szín és állomány	kiváló	egyenletesen sárgás-fehér színű általában lyuk nélküli, legfeljebb néhány erjedési lyuk megengedett, a szalagok vonala jól látható, de zárt
	közepes	enyhén kettős színezetű, kisebb fehér foltokkal tarkázott, vágási felületen több erjedési lyuk, a szalagok közötti hézag, esetleg röglyuk látható, a szalagok kissé lazák
	hibás	foltos, csíkozott, vagy a sajtészta színe egészében eltérő, szennyezett, repedezett, széteső szalagok
Lyukazottság/ Szálasság	kiváló	általában lyuk nélküli, legfeljebb kevés erjedési lyuk megengedett, a szalagok vonala jól látható, de zárt
	közepes	a szalagok közötti hézagok nagyok, a szalagok kissé lazák, a vágási felületen sok erjedési vagy esetleg röglyuk látható,
	hibás	repedezett, széteső szalagok

4. Érlelt félkemény sajtok

4.1.5. Hevített, gyúrt sajtok

4.1.5.2. Mozzarella sajt

Érzékszervi tulajdonságok	Értékek	Magyarázat (hibák)
Külső, alak,	kiváló	kéreg nélküli, fehér, sárgásfehér, fényes, gömb, a végén a lecsípés nyoma látható
	közepes	matt, vagy kissé sötétebb színű, egy-két kisebb folt látható, ráncos
	hibás	foltos, penészes, repedezett, erősen ráncos, „pállott”
Illat	kiváló	enyhén savanykás, kellemes illatú
	közepes	kissé savanyúbb, üres, enyhén tisztátlan, enyhén szaghibás
	hibás	tisztátalan, dohos, bomlott, erősen szaghibás
Íz	kiváló	jellegzetesen aromás, kellemesen sós, savanykás
	jó	kevésbé jellegzetes, kissé savanyú
	közepes	savanyú, üres ízű, nem elég jellemző, kissé kesernyés, jelleg nélküli
	hibás	fanyar, keserű, tisztátalan, bomlott
Belső szín és állomány	kiváló	egyenletesen fehér, sárgás-fehér színű, zárt téstájú, legfeljebb 1-2 apró erjedési lyuk látható, szájból elomló
	közepes	egyenletesen fehér, sárgás-fehér színű, 1-2 kisebb fehér folt a vágási felületen, több erjedési lyuk, esetleg röglyuk látható, a szájból kevésbé elomló, kissé száraz
	hibás	foltos, csíkozott, vagy a sajtészta színe egészében eltérő, szennyezett, repedezett, széteső

Lyukazottság/ Szálasság	kiváló	általában lyuk nélküli, legfeljebb kevés erjedési lyuk megengedett, kagylós rétegek vonala jól látható, de zárt
	közepes	a kagylós rétegek között a hézagok nagyok, a vágási felületen sok erjedési vagy esetleg röglyuk látható,
	hibás	repedezett, széteső belső

4. Érlelt félkemény sajtok

4.1.5. Hevített, gyúrt sajtok

4.1.5.3. Kaskaval sajt

Érzékszervi tulajdonságok	Értékek	Magyarázat (hibák)
Külső	kiváló	kéreg nélküli, sárgásfehér, sima felületű
	közepes	kissé sötétebb színű, egy-két kisebb folt látható, ráncos
	hibás	foltos, penészes, repedezett, erősen ráncos, „pállott”
Illat	kiváló	enyhén savanykás, tiszta illatú
	közepes	tiszta, kissé savanyúbb, üres, enyhén tisztátlan, enyhén szaghibás
	hibás	tisztátalan, dohos, bomlott, erősen szaghibás
Íz	kiváló	jellegzetesen semleges, esetleg enyhén sós, savanykás
	jó	kevésbé jellegzetes, kissé savanyú
	közepes	savanyú, üres ízű, nem elég jellemző, kissé kesernyés, túl sós, jelleg nélküli
	hibás	fanyar, keserű, tisztátalan, bomlott
Belső szín és állomány	kiváló	egyenletesen fehér, sárgás-fehér színűzárt tésztájú, legfeljebb 1-2 apró erjedési lyuk látható, széthúzva kagylósan törik
	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
	hibás	foltos, csíkozott, vagy a sajtészta színe egészében eltérő, szennyezetrepedezett, „szétmálló”

Lyukazottság/ Szálasság	kiváló	általában lyuk nélküli, legfeljebb kevés erjedési lyuk megengedett, kagylós rétegek vonala jól látható, de zárt
	közepes	a kagylós rétegek között a hézagok nagyok, a vágási felületen sok erjedési vagy esetleg röglyuk látható,
	hibás	repedezett, széteső belső

4.2. Kemény sajtok

4.2.1. Zárt tésztájú kemény sajtok bírálatához

Érzékszervi tulajdonságok	Értékek	Magyarázat (hibák)
Külső	kiváló	a kéreg sima, tiszta, egyenletes, hibátlan, világos színű, vagy festett, vagy rúzsos, száraz tapintású
	közepes	a kérgen kisebb, kevés berágódás, matt, színe nem elég egyenletes, kissé foltos a kéreg nem elég gondozott, kisebb mértékben repedezett, gyengén nyálkás, foltos
	hibás	a kéreg repedt, ráncos, gondozatlan, erősen foltos, fekélyes
Illat	kiváló	jellegetesen aromás, telt, csípős, savanykás
	közepes	kevésbé jellegetes, idegen szagtól mentes üres, savanyú, enyhén tisztátlan, kissé szúrós
	hibás	bűzös, dohos, erősen szaghibás, vajsavas
Íz	kiváló	jellegetesen zamatos, édeskés, kissé diós, telt, tiszta ízű
	jó	kevésbé jellegetes, savanykás, kissé csípős, enyhén kesernyés
	közepes	enyhén savanyú, üres ízű, nem elég jellemző, enyhén tisztátalan utóíz, kissé fanyar, kesernyés, csípős, sótlan vagy túl sós
	hibás	fanyar, keserű, élesztős, émelyítő, avas,
Belső szín és állomány	kiváló	egyenletesen szalmasárga színű, félzsíros sajtoknál kissé kemény, szemcsés, jól szeletelhető, jól reszelhető, szájban elomló (félzsíros: kissé száraz, nehezebben szeletelhető)
	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
	hibás	krétafehér vagy szürkéssárga, illetve foltos, kettős színeződésű, széteső, lágy, nem reszelhető, nem vágható jól
Lyukazottság	kiváló	a sajttészta zárt, legfeljebb egy-két apró túlyukak láthatók
	közepes	kevés rög lyuk, kevés erjedési lyuk, egy-két kisebb repedés
	hibás	sok nagy lyuk, puffadt, repedt

4.2. Kemény sajtok

4.2.2. Erjedési lyukas kemény sajtok

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

4.2. Kemény sajtok

4.2.3. Cheddarozással készült zárt tésztájú kemény sajtok

Érzékszervi tulajdonságok	Értékek	Magyarázat (hibák)
Külső	kiváló	sárgásfehér, vagy narancssárgás színű kérgű, fényes
	közepes	matt, vagy kissé világosabb, vagy sötétebb színű, egy-két kisebb folt megengedett
	hibás	foltos, penészes, repedezett, ráncos
Illat	kiváló	enyhén savanykás, tiszta, jellegzetes illatú
	jó	picit savanyúbb, de tiszta illatú
	közepes	tiszta, de határozottan savanyúbb illatú üres, enyhén tisztátlan, enyhén szaghibás
	hibás	tisztátalan, dohos, bomlott, erősen szaghibás
Íz	kiváló	jellegzetes karakterű, enyhén sós, savanykás,
	jó	kevésbé jellegzetes, kissé savanyú,
	közepes	savanyú, üres ízű, nem elég jellemző kissé kesernyés, sótlan vagy túl sós, jelleg nélküli
	hibás	fanyar, keserű, csípős, tisztátalan, bomlott
Belső szín és állomány	kiváló	egyenletesen sárgás-fehér, vagy narancssárga színű sajttészta, kemény, de sajátosan képlékeny, szájban elomló, zárt tésztájú, legfeljebb 1-2 apró röglyük megengedett
	közepes	az egyenletes színű sajttésztaiban néhány kisebb folt a vágási felületen, több röglyük, enyhén kettős színezetű, néhány repedés található a sajttésztaiban
	hibás	foltos, csíkozott, vagy a sajttészta színe egészében eltérő, szennyezett, repedezett, széteső sajttészta
Lyukazottság	kiváló	a sajttészta zárt, legfeljebb egy-két apró túlyukak, röglyükak láthatók
	közepes	több rög lyuk, egy-két kisebb repedés
	hibás	sok nagy zárvány, puffadt, repedt

5.3. Kéregflórval érő sajtok

5.3.1. Fehér penésszel érő lágy sajtok bírálatához

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

5.3. Penésszel érő sajtok

5.3.2. Rúzs flórával érő, lágy sajtok

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