

Vrsta sira	Lastnosti
Trdi (za ribanje in za rezanje)	<p>Večji premeri, kompaktno testo, očesa ali brez</p> <p>Vsebnost vode od 35 do 40 %</p> <p>Skorja ali brez (v embalaži)</p> <p>Trdi za rezanje: siri tipa ementalski, grojer, bohinjski, kačkavalj, tolminski ...</p>
Poltrdi	<p>Manjši kakor trdi, kompaktno testo, ki se lažje reže, z očesi</p> <p>Vsebnost vode od 40 do 50 %</p> <p>Skorja ali brez (v embalaži)</p>
Mehki (s plemenitimi plesnimi, z rdečo mažo, beli sir)	<p>Majhne dimenzije, različne oblike, brez očes ali zelo redka</p> <p>Vsebnost vode nad 50 %</p> <p>Brez skorje ali zelo nežna</p> <p>S plemenitimi plesnimi: z modrimi plesnimi (tipa roquefort, gorgonzola ...), z belimi plesnimi (camembert idr.)</p> <p>- Beli samo kot beli polnomastni in zreli tolčeni</p>
Sveži sir	V prodaji kot drobljenec ali skuta
Avtotoni	<p>Poimenovani po kraju izdelave</p> <p>Min 45 % maščobe v s.s. (razen svežih)</p>
Sirni namazi	<p>Skuta z dodatki: zelenjava, sadje, suho meso, čokolada, kava, sladkor (do 20 %)</p> <p>Mazave konsistence, ne manj kakor 25 % suhe snovi oz. z dodatki ne manj kakor 18 % s.s.</p>