

## Reference

1. Berg, G. van den, Lična informacija za vreme posete »Friziskom kooperativnom mlekarском exportnom savezu« (FRICO) u Leeuwardenu, 1967.
2. Bond van Cooperatieve Zuivelfabriken in Friesland, Leeuwarden, Varslag 1959. & 1965. (Poslovni izveštaj Saveza mlekarских fabrika).
3. Graaf, A. W. de, Rukovodioc tehnološke službe Kooperativnog mlekarskog saveza u provinciji Friesland, lične konsultacije za vreme posete Savezu, laboratorijama, i fabrikama, 1967.
4. Fonds Nederlandse Veefokkerij, »The Dairy Herd of the Netherlands«, The Hague (Informacija Udruženja Holandskih odgajivača stoke).
5. Foreign Information Service of the Ministry of Agriculture, »Agriculture in the Netherlands«, The Hague 1962.
6. Frens, A. M., Dairy Cattle Feeding Problems and their Study in the Netherlands, »Dairying in the Netherlands«, 1953.
7. Landbouw-economisch Instituut & Centraal Bureau voor de Statistiek, »Landbouwcijfers 1966«, The Hague 1966. (Statistički pregled poljoprivrede).
8. Lolkema, H., direktor Holandskog instituta za mlekarstvo (NIZO) Ede, lične konsultacije, 1967.
9. Productschap vor Zuivel, »Statistisch Jaaroverzicht 1965«, The Hague (Statistički pregled mlekarstva).
10. Raadsveld, C. W., Mass Protein Testing of Milk, Dairy Eng. July 1961.
11. Roosenschoon, C. F., »Dairy Cooperation in the Netherlands«, F. N. Z. The Hague 1953.
12. Schelhaas, H., Nederlandse Melk- en Zuivelregelingen«, F. N. Z. The Hague 1964. (Holandski propisi za mleko i mlekarstvo).
13. Spits, A., »New Land — The Ziderzeeworks«, The Society for making Holland better known abroad.
14. Wiersma, J. P., »Erf en Wereld« (Farmyard and World)), Leverman-Drachten Leeuwarden 1959.

## Vijesti

Na svojoj sjednici, održanoj dne 7. III 1968. upravni odbor Udruženja je razmotrio i prihvatio ovaj Pravilnik o ocjenjivanju mlječnih proizvoda.

### P R A V I L N I K

#### STRUČNOG UDRUŽENJA MLJEKARSKIH RADNIKA SR HRVATSKE O OCJENJIVANJU MLJEČNIH PROIZVODA

##### Čl. 1 SVRHA OCJENJIVANJA

Ocjenjivanje mlječnih proizvoda na osnovu ovog Pravilnika ima svrhu:

1. pripremiti poduzeća za redovito i obavezno ocjenjivanje kvalitete mlječnih proizvoda;
2. ustanoviti sastav i svojstva mlječnih proizvoda, da bi na osnovu rezultata ocjenjivanja rukovodeći i operativni radnici u poduzećima poduzimali potrebne mjere za otklanjanje pogrešaka, bolje iskorištenje sirovina, poboljšanje i ujednačenje kvalitete, i proširenje asortimana proizvodnje;
3. sistematski prikupljati podatke o proizvodima u cilju izrade, ispravaka i nadopuna propisa i internih normativnih akata (tehnološke instrukcije, uput-

stva, proizvodne specifikacije i dr.) o kvaliteti, označivanju i opremanju mlječnih proizvoda, uključivo standardizaciju proizvoda, postupaka i ambalaže;

4. objavljivanjem rezultata ocjenjivanja podržavati kod proizvođača neprekidno takmičenje u poboljšavanju kvalitete i opremanja mlječnih proizvoda;

5. poboljšanjem kvalitete mlječnih proizvoda, koje proizvode mljekare — članice Udruženja, uticati i na ostale proizvođače mlječnih proizvoda da na tržište stavljaju proizvode bolje kvalitete;

6. paralelnim aktivnim učestvovanjem kod ocjenjivanja obučavati i proširivati krug ocjenjivača, koji će stečeno iskustvo i usvojene kriterije primjenjivati kod ocjenjivanja mlječnih proizvoda u svojim radnim organizacijama i time neposredno uticati na unapređenje proizvodnje. U tu svrhu će organizator ocjenjivanja obavezno obavijestiti sve mljekare — članice Udruženja da njihovi stručni saradnici mogu prisustvovati ocjenjivanju;

7. eventualnim uključivanjem u ocjenjivanje ocjenjivača iz drugih Republika, kao i upućivanjem ocjenjivača ovog Udruženja na ocjenjivanja u druge Republike u SFR Jugoslaviji stvarati što ujednačeniji kriterij za prosuđivanje kvalitete mlječnih proizvoda u SFRJ, kao i usklađivanje tog kriterija s onima koji se primijenjuju u drugim zemljama.

## Čl. 2 REDOVITA I IZVANREDNA OCJENJIVANJA

Ocjenjivanja mlječnih proizvoda mljekara — članica Udruženja su redovita i izvanredna.

Redovita ocjenjivanja će se održavati najmanje tri puta godišnje u približno podjednakim razmacima.

Osim redovitih ocjenjivanja održat će se svake godine i po jedno izvanredno, sa smotrom mlječnih proizvoda. Ova smotra može biti interna ili javna, samostalna ili u okviru izložbe drugih proizvoda. O datumu ovog izvanrednog ocjenjivanja i smotre proizvođači će biti pravodobno obaviješteni, da bi mogli pripremiti što bolje proizvode i što širi asortiman.

Na redovita i izvanredna ocjenjivanja mogu biti dostavljeni i mlječni proizvodi nečlanova.

## Čl. 3 MJESTO UZIMANJA UZORAKA

Uzorci za ocjenjivanje uzimaju se ili iz skladišta proizvodnog poduzeća ili iz prodajne mreže ili iz skladišta proizvodnog pogona.

Iz prodajne mreže mogu se za ocjenjivanje izuzeti samo oni uzorci, čije se porijeklo i datum proizvodnje mogu tačno identificirati.

Izuzimanje uzoraka za ocjenjivanje izravno iz proizvodnog pogona može se izvršiti samo po prethodnoj saglasnosti s upravom poduzeća.

## Čl. 4 STAROST UZORAKA

Uzorci za ocjenjivanje istovrsnih proizvoda trebaju biti približno iste starosti.

U cilju pribavljanja uzoraka približno iste starosti, poslovница Udruženja će pravovremeno obavijestiti poduzeća ili pogone od kojeg datuma proizvodnje trebaju biti uzorci.

U slučaju da tog dana, od kojeg se traže uzorci, poduzeće nije proizvodilo dotični proizvod, može dostaviti uzorke do dva dana starije ili mlađe.

## Čl. 5 NAČIN UZIMANJA UZORAKA

Iz skladišta proizvodnog poduzeća ili iz prodajne mreže ili iz skladišta proizvodnog pogona uzorke za ocjenjivanje uzima radna organizacija — proizvođač, preko komisije od tri člana.

Prigodom uzimanja uzoraka za ocjenjivanje komisija sastavlja zapisnik, koji potpisuju sva tri člana komisije.

U zapisnik se unosi:

- naziv i sjedište poduzeća — proizvođača,
- naziv i sjedište pogona — proizvođača,
- naziv i sjedište prodavaonice iz koje je uzorak uzet
- tačna oznaka — naziv proizvoda — prema proizvodnoj specifikaciji, odnosno otpremnici — dostavnici,
- datum proizvodnje uzorka
- netto težina
- primjedbe.

## Čl. 6 TEŽINA I BROJ UZORAKA

Na ocjenjivanje se dostavljaju:

sirevi — koji nijesu rezani ili bušeni — i to:

vrlo mali — lakši od 200 g po komadu — u original pakovanju	6 kom
mali — težine 0,2—2 kg — u originalnom pakovanju	2 kom
srednji — težine 2—5 kg po kom — u originalnom pakovanju	1 kom
veliki — teži od 5 kg po komadu	1 kom
topljeni — u kutijama	3 kutije
topljeni — pakovani u plast. folije ili papir — 2 kom	oko 1 kg
svježi domaći i sl. — u originalnom pakovanju — 2 kom	oko 1 kg
maslac — u originalnim pakovanjima	1 kg
mlječni prašak i slični sušeni proizvodi — u originalnom pakovanju	1 kg
kondenzirano i evaporirano mlijeko — u originalnom pakovanju	1 kg
mlijeko i slatki mlječni napici — u originalnom pakovanju	2 litre
fermentirani polutekući proizvodi — u originalnom pakovanju	2 litre
vrhnje slatko, kiselo i tučeno — u originalnom pakovanju	2 litre
sladoled — u originalnom pakovanju — do 50 g/kom	10 kom
sladoled — u originalnom pakovanju — 50—500 g/kom	4 kom
sladoled — u originalnom pakovanju — većem od 500 g/kom	2 kom
kazein	1 kg

ostali mlječni proizvodi — u original. pakovanju i količini dovoljnoj za analize i ocjenjivanje.

Razliku težine iznad 2 kg kod srednjih i velikih originalnih sireva Udruženje će platiti proizvođaču po ostvarenoj prodajnoj cijeni uz odbitak event. troškova prodaje, ili vratiti proizvođaču na njegov trošak.

## Čl. 7 TRANSPORT UZORAKA

Uzorci koji se šalju na ocjenjivanje moraju biti tako pakovani i transportirani da se u transportu ne oštete.

Na mjesto ocjenjivanja uzorci moraju stići do dana koji je u pozivu za ocjenjivanje naznačen. Uzorci koji stignu sa zakašnjenjem, bit će vraćeni pošiljaocu na njegov trošak i pogibelj ili prodani za njegov račun po prethodnom sporazumu s Udruženjem.

Troškovi transporta uzoraka za ocjenjivanje padaju na teret pošiljaoca.

## ČI. 8 ČUVANJE UZORAKA DO DANA OCJENJIVANJA

Organizator ocjenjivanja će pravovremeno dostavljene uzorke čuvati i uskladištiti do časa ocjenjivanja pod slijedećim uvjetima:

sireve — polutvrde i tvrde	— 3 dana kod 16—20°C
sireve — topljene	— 3 dana kod 16—20°C
sireve meke i s plijesnima	— 3 dana kod 5—10°C
sireve — svježe	— 3 dana kod 2—6°C
maslac	— 8 dana kod 10—15°C
mlječni prašak i druge sušene proizvode	— 3 dana kod 16—20°C
kondenzirano i evaporirano mlijeko	— 3 dana kod 16—20°C
pasterizirano mlijeko	— 24 sata kod 2—6°C
pasterizirane slatke mlječne napitke	— 24 sata kod 2—6°C
ultrapasterizirano i sterilizirano mlijeko	— 3 dana kod 16—20°C
ultrapast. i sterilizir. slatke mlječne napitke	— 3 dana kod 16—20°C
fermentirane polutekuće proizvode	— 24 sata kod 2—6°C
vrhnje slatko, kiselo i tučeno	— 24 sata kod 2—6°C
sladoled	— 3 dana kod temper. niže od —22°C
kazein	— 3 dana

## ČI. 9 ANALIZE UZORAKA ZA OCJENJIVANJE

Od svih pravovremeno prispjelih uzoraka organizator ocjenjivanja će odvojiti i otpremiti potrebnu količinu za laboratorijske analize.

Analize vrše fakultetski zavodi i instituti.

Prije ocjenjivanja vrše se slijedeće analize uzoraka:

*sirevi tvrdi, polutvrđi, meki, meki s plijesnima i topljeni:*

sadržina vlage u siru

sadržina masti u siru

mast u suhoj tvari sira (računski)

broj koliformnih mikroorganizama u 1 gramu sira

*svježi kravljji sir* — pored navedenih analiza za sireve još i

stupanj kiselosti sira u °SH

*maslac i maslo:*

sadržina vode (u %)

sadržina mlječne masti (u %)

sadržina NaCl (u %) kod soljenog maslaca

fosfataza

broj E-coli u 1 gramu

broj hipolitičkih bakterija u 1 gramu

*mlječni prašak i sl. suš. proizvodi*

sadržina vode (u %)

sadržina masti (u %)

sadržina mlječne masti u s. tv. (u %)

stupanj kiselosti rekonstituiranog mlječnog praška

topljivost mlječnog praška

fosfataza rekonst. mlječnog praška

ukupan broj mikroorganizama u 1 gramu

broj koliformnih mikroorganizama u 1 gramu

*kondenzirano mlijeko*

sadržina mlječne masti (u %)

sadržina suhe tvari bez masti (u ‰)

sadržina dodanog šećera (u ‰)

ukupan broj mikroorganizama u 1 gramu

broj koliformnih mikroorganizama u 1 gramu

*evaporirano mlijeko*

kao i kondenzirano, bez ispitiv. dodanog šećera

*pasterizirano mlijeko, ultrapasterizirano mlijeko i slatki mlječni napici*

specifična težina

suha tvar bez masti (u ‰)

stupanj kiselosti u ‰SH

fosfataza

mast (u ‰)

ukupan broj mikroorganizama u 1 ml

broj koliformnih mikroorganizama u 1 ml

*sterilizirano mlijeko i slatki mlječni napici*

specifična težina

suha tvar bez masti (u ‰)

stupanj kiselosti u ‰SH

peroksidaza

mast u ‰

vegetativne forme mikroorganizama u 1 ml

sporogene bakterije u 1 ml

*fermentirani proizvodi*

sadržina masti (u ‰)

sadržina suhe tvari bez masti (u ‰)

stupanj kiselosti (u ‰SH)

broj koliformnih mikroorganizama u 1 ml

*vrhnje slatko, kiselo i tučeno*

sadržina masti (u ‰)

stupanj kiselosti (u ‰SH)

fosfataza

peroksidaza

a) *pasterizirano — slatko*

ukupan broj mikroorganizama u 1 ml

broj koliformnih mikroorganizama u 1 ml

b) *sterilizirano*

vegetativne forme mikroorganizama u 1 ml

broj sporogenih mikroorganizama u 1 ml

c) *kiselo*

broj koliformnih mikroorganizama u 1 ml

*sladoled*

povećanje volumena (u ‰)

sadržina mlječne masti (u ‰)

količina dodanog šećera (u ‰)

ukupna suha tvar (u ‰)

ukupan broj mikroorganizama u 1 g

broj koliformnih mikroorganizama u 1 g

Staphilococcus u 1 g

Proizvodi, koji na osnovu rezultata analiza ne udovoljavaju propisanim fizikalno-kemijskim ili mikrobiološkim uvjetima, ocijenit će se organoleptički izvan konkurencije.

Proizvodi koji ne udovoljavaju propisanim uvjetima ne mogu biti nagrađivani, ne ulaze u ranglistu ispravnih proizvoda, i rezultati ocjene ovih proizvoda se ne objavljuju u stručnoj štampi.

#### Čl. 10 KOMISIJE ZA OCJENJIVANJE

Komisije za ocjenjivanje mlječnih proizvoda imenuje upravni odbor Udruženja iz redova stručnjaka na kraju svake godine za slijedeću godinu.

Sastav komisije se ne mijenja tokom godine.

Komisiju sačinjava 6 članova-ocjenjivača, od kojih su tri iz proizvodnih poduzeća, a tri iz stručnih ustanova.

Osim 6 članova ocjenjivačke komisije upravni odbor imenuje svake godine još 2 zamjenika-ocjenjivača, od kojih je jedan iz proizvodnog poduzeća, a drugi iz stručne ustanove.

Zamjenici se redovno pozivaju na svako ocjenjivanje.

Ako koji stalni član komisije ne može prisustvovati ocjenjivanju, zamjenjuje ga zamjenik.

Početkom svake godine mijenjaju se dva člana komisije — po jedan iz poduzeća i jedan iz ustanove, a njihova mjesta popunjavaju u pravilu zamjenici.

Prema ukazanoj potrebi upravni odbor Udruženja može imenovati više ocjenjivačkih komisija — bilo za pojedine proizvode, bilo za pojedine rejone proizvodnje.

#### Čl. 11 TEHNIKA OCJENJIVANJA

Ocjenjivanje mlječnih proizvoda vrši se bodovanjem prema tablicama za ocjenjivanje do 20 bodova koje su sastavni dio ovog Pravilnika.

Rad ocjenjivača i komisije je individualan, ekipni i zajednički.

Članovi komisije dijele se u 2 ekipe od po tri ocjenjivača, koje istovremeno ocjenjuju istu grupu proizvoda. Jedna ekipa započinje ocjenjivanje istovrsnih proizvoda od najnižeg broja (ili oznake) prema najvišem, a druga — obrnutim redoslijedom — od najvišeg broja (oznake) prema najnižem. Pri tom svaki ocjenjivač ekipe najprije sâm individualno ocjenjuje predloženi uzorak i ispunjava svoju tablicu za ocjenjivanje. Kad sva 3 člana ekipe individualno ocijene uzorak, zajednički razmatraju individualne ocjene i primjedbe, pa na osnovu toga ispunjavaju i sva tri člana ekipe potpisuju ekipnu tablicu. Nakon što obje ekipe na opisani način ocijene sve istovrsne proizvode (npr. maslac, ementalac i dr.), sastaje se svih 6 ocjenjivača, odnosno obje ekipe koje sačinjavaju komisiju. Obje ekipe predoče svoje ekipne ocjene dotičnog uzorka i na osnovu njih ispunjavaju novu tablicu, u koju unose definitivne komisijske ocjene svojstava dotičnog uzorka. Pri tom se uzorak — u pravilu — ponovno ne ocjenjuje, nego komisajska ocjena predstavlja aritmetički prosjek ekipnih ocjena. Ako je razlika ukupnog broja bodova između pojedinih ekipnih ocjena za pojedini uzorak veća od 2 boda, komisija ponavlja organoleptičku ekspertizu uzorka i na taj način donosi definitivnu ocjenu.

Svaki ocjenjivač i ekipa može dati ocjenu do pola boda tačnosti, a sumarna ocjena komisije može biti do četvrt boda tačnosti.

Osim ocjene — izražene u bodovima — svaki je ocjenjivač prigodom ocjenjivanja dužan upisati u tablicu svoja zapažanja i primjedbe o pojedinim svojstvima svakog uzorka.

Ako dva ili više uzoraka na ocjenjivanju poluči isti ukupan broj bodova, tada onaj s većim brojem bodova za okus i miris zauzima u plasmanu više mjesto.

#### Čl. 12 RAZVRSTAVANJE UZORAKA U KVALITETNE RAZREDE (KLASE)

Na osnovu rezultata ocjene proizvodi se mogu razvrstati u kvalitetne razrede po slijedećoj skali:

ekstra - klasa	18 (uključivo) — 20 bodova
I - klasa	16 (uključivo) — 18 bodova
II - klasa	13 (uključivo) — 16 bodova
III - klasa	10 (uključivo) — 13 bodova
škart	manje od 10 bodova

#### Čl. 13 OBJAVLJIVANJE REZULTATA OCJENJIVANJA

Po završenom ocjenjivanju i sređivanju rezultata poslovnica Udruženja je dužna objaviti rezultate ocjenjivanja u posebnom izvještaju, koji se dostavlja svim poduzećima koja su dostavila uzorke na ocjenjivanje.

Sumarni (opći) dio izvještaja koji se dostavlja poduzećima sadrži podatke o svim ocijenjenim uzorcima svih proizvođača, pri čemu su proizvođači anonimni (označeni šifrom). Poduzeće se obavještava o šiframa pod kojima su njegovi uzorci.

Poseban dio izvještaja sadrži primjedbe članova komisije na uzorke dotičnog poduzeća.

Sumarni dio izvještaja može biti objavljen i u stručnoj štampi, pri čemu se poduzeća označuju šifrom.

#### Čl. 14 NAGRAĐIVANJE

U cilju odavanja priznanja za postignute uspjehe u proizvodnji i poticanja daljnjeg unapređenja kvalitete i asortimana, Udruženje može — prigodom ovakvog ocjenjivanja — podijeliti po dvije nagrade za najviše ocijenjene uzorke.

Vrste proizvoda koji se nagrađuju te visinu prve i druge nagrade određuje upravni odbor Udruženja na početku svake godine.

Uzorci, ocijenjeni s manje od 18 bodova ne nagrađuju se.

#### Čl. 15 TROŠKOVI OCJENJIVANJA I NAGRAĐIVANJA

U troškove ocjenjivanja spadaju:

- honorari, dnevnice i putni troškovi članova komisije;
- troškovi laboratorijskih analiza uzoraka;
- nagrade za najbolje uzorke;
- organizacioni i administrativni troškovi Poslovnice u vezi s ocjenjivanjem;
- materijalni izdaci za nabavku opreme ili odšteta za korištenje iznajmljene opreme za čuvanje uzoraka do ocjenjivanja;
- nepredviđeni izdaci u vezi s ocjenjivanjem;
- plaćanje dostavljenih uzoraka težine iznad 2 kg.

Troškovi ocjenjivanja i nagrađivanja podmirivat će se na slijedeće načine:

a) uplatama poduzeća, koja dostavljaju uzorke na ocjenjivanje. Na ime troškova ocjenjivanja uplaćivat će poduzeće iznos po uzorku, koji na početku godine odredi upravni odbor;

b) izdvajanjem dijela sredstava za ocjenjivanje i nagrađivanje, na osnovu godišnjeg predračuna prihoda i rashoda Udruženja;

e) dotacijama i drugim nepredviđenim izvorima prihoda.

#### Čl. 16 RJEŠAVANJE SPOROVA I ŽALBI

Sporove, pritužbe i žalbe, iznesene u toku ocjenjivanja rješava ocjenjivačka komisija, a one koji nastaju u vezi ocjenjivanja, rješava upravni odbor Udruženja.

#### Čl. 17 STUPANJE PRAVILNIKA NA SNAGU

Ovaj Pravilnik stupa na snagu kad ga prihvati upravni odbor i odobri skupština Udruženja mljekarskih radnika SRH.

### SLOBODNO FORMIRANJE CIJENA STOČNE HRANE INDUSTRIJSKOG PODRIJETLA

Uredbom o formiranju prodajnih cijena prema uvjetima tržišta (Sl. list SFRJ broj 7/67) još je 16 grupa proizvoda oslobođeno kontrole cijena, tj. njihove se cijene slobodno formiraju prema uvjetima tržišta. Među ostalim slobodno formiranje cijena prema uvjetima tržišta obuhvaća i stočnu hranu industrijskog podrijetla (uključivši mješavinu ove stočne hrane) i za troškove miješanja, osim suhih rezanaca, šećerne repe, pšeničnih posija i urodice.

## Iz domaće i strane štampe

**Proizvodnja jogurta u Bugarskoj** (Le Lait-V-VI/67) — 80% mlijeka troši se u Bugarskoj kao jogurt. Izrađuje ga se u mljekarama sa suvremenim i vrlo mehaniziranim uređajima s kapacitetom do 220 000 l na dan. U mljekari Serdika u Sofiji uređaj za proizvodnju jogurta sastoji se od pločastog pastera, homogenizatora, crpke, kade za kiseljenje mlijeka, stroja za punjenje i zatvaranje i komore za inkubaciju.

Jogurt se može proizvoditi na tri različita načina. Kod jednog načina mlijeko se pasteurizira kod 85—95°C 15—18 minuta i homogenizira, hladi na 46—48°C i zatim u kadama nastavlja kiseljenje. Kad se postigne željena kiselost dodaje se 2% svježih kultura za jogurt. Mlijeko ostaje u kadi dok se postigne kiselost od 9,5—12°SH za što je potrebno otprilike 60 minuta. Zatim se mlijeko hladi na 30°C, stavlja u staklenke i inkubira pri 32°C.

Drugi način razlikuje se u nekim pojedinostima. Novi načini proizvodnje da-

ju jogurtu karakterističan okus i više je homogene konzistencije, bolje se zadržava njegova kvaliteta, a posebno kiselost.

**Kuda s praškom iz obranog mlijeka** (N°100/67) — Već prije nekog vremena predskazivano je na međunarodnom tržištu smanjenje cijene praška iz obranog mlijeka. Do toga je došlo prije nego što se je očekivalo; tako je u proljeće bila još cijena DM 1,22 po kg, a krajem novembra postavno kontinentalne-evropske luke DM 0,94 po kg. Zbog toga je došlo do nepovoljnog odnosa između proizvodnje i plasmana. U vezi sa sezonskim smanjenjem zapadno-evropske proizvodnje mlijeka jesenjih mjeseci predmjeva se da će u tekućoj godini doći donekle do stabilizacije. Međutim, kao kod maslaca, krajem augusta došlo je kod nekih zemalja istočnog bloka do jeftinije ponude.

U cijeloj zapadnoj Evropi povećala se proizvodnja praška iz obranog mlijeka. Samo kod zemalja EZT očekuje se