

- 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;
- c) 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 urodecice.

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 uredaj 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 pasterizira kod 85—95°C 15—18 minuta i homogenizira, hlađi 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 hlađi na 30°C, stavљa 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 predviđava se da će u tekućoj godini doći do nekile 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

prema prošloj godini porast od 25% na 1,04 mil. tona. U ostalim zapadnoevropskim zemljama je povećanje djelomično još veće. Iznimku čini Švedska, u kojoj se zadnjih godina smanjila proizvodnja mlijeka.

Centralni obavještajni ured za tržiste i cijene u Njemačkoj računa da će se proizvodnja u tekućoj godini u zemljama EZT-a te Velikoj Britaniji, Irskoj, Švicarskoj, Austriji i u četiri nordijske zemlje povećati od 1,31 mil (1966) na 1,055 mil. tona.

Evo pregleda o povećanju proizvodnje praška iz obranog mlijeka u raznim državama 1962—1967:

Zemlja	1962	1965	1966*	1967**
Francuska	142	330	421	525
SR Njemačka	99,5	202,4	250,9	340
Belgija	33,5	60,2	77,3	97
Nizozemska	64,4	69,9	68,9	65
Vel. Britanija	74,8	68,3	60,4	71
Danska	17	28	30	34
Švicarska	7,8	12,4	18,9	28
Nova Zelandija	42,4	81,5	87,3	140
Australija	38,3	48,9	51,0	85
Kanada	87,2	100,8	119,5	145
SAD	1025,5	913,1	735,5	805

* privremeno **procjena

Nigdje ne ide ponuda u korak s povišenjem proizvodnje. Na osnovu iskustava u zapadnoj Evropi nije se moglo konstatirati, da će se smanjenjem vraćanja tekućeg obranog mlijeka proizvođačima doći do izjednačenja povećanom upotrebom praška iz obranog mlijeka u prehrani, dok su na raspolaganju druga bjelančevinasta krmiva.

Zbog ograničenja potražnje povećale su se zalihe u svim većim proizvodnim državama. U SAD zalihe praška iz obranog mlijeka Državnog ureda za tržni red iznose gotovo 69 000 t, što je 6 puta više nego prošle godine; u Francuskoj »Interlait« raspolaže sa više od 44 100 t praška iz obranog mlijeka, a kod proizvođača zalihe iznose nekih 114 000 t.

Na osnovu spomenutog stanja proizvođačima će se smanjiti prihod od praška iz obranog mlijeka, ili će se morati povisiti cijena uvezenim bjelančevinastim krmivima.

OTPORNOST VIRUSA SLINAVKE I ŠAPA NA RAZNE TEMPERATURE — (No 31/68) — P. Kästli i G. Moosbrugger iz Saveznog mljekarskog istraživačkog zavoda Liebefeld-Bern i Saveznog instituta za vakcine u Baselu ispitivali su

otpornost virusa slinavke i šapa na razne temperature.

Rezistentnost virusa prosudjivana je pri temperaturi od 55°C za 60 sekunda, odnosno pri 65°C za 10 sekunda. Kod ovih i viših temperatura inaktivira se virus u mlijeku i mlječnim proizvodima. Iz tog slijedi da kod pasterizacije mlijeka pri temperaturi od 63°C za 30 minuta odnosno pri 72°C za 15 sekunda uništava se virus slinavke i šapa. Zato nema smisla upotrijebiti višu temperaturu od spomenutih.

Napadno je da u sirutki i stepki pri temperaturi od 55° i 60°C virus ostaje dulje aktivan nego u drugim tekućinama.

Deficit u poljoprivredi Francuske 1967

— (No 23/68) — Vanjska trgovачka bilanca Francuske poljoprivrednim proizvodima poboljšala se 1967., u odnosu na 1966. Deficitarni saldo iznosi samo 4584 milijuna franaka, dok 1966. 5580 milijuna franaka, pa se je prema tome deficit smanjio za 17,8%.

Prema podacima Poljoprivredne francuske komore smanjio se uvoz poljoprivrednih proizvoda zone franka. 1967. iznosi je 3882 milijuna franaka, a 1966. 4344. Uvoz neprehrambenih proizvoda iz ostalih zemalja iznosi je 4398 milijuna franaka u 1967., dok u god. 1966. 5006. Uvoz prehrambenih proizvoda izvan zone franka 6511 milijuna franaka umjesto 6543, a neprehrambenih proizvoda 797 milijuna franaka perma 727 u 1966.

Smanjenje uvoza prehrambenih proizvoda zone franka odnosi se uglavnom na vino (386,8 milijuna umjesto 643,3), kave i šećera. Uvoz povrća povećao se od 330 milijuna na 362, a netropsko voće uključivši i južno voće na 382,5 milijuna 267,3 u 1966.

Ukupni izvoz iznosi je 1967. 10 945, a 1966. 10 951. Ivoz prehrambenih proizvoda u strane zemlje nešto se povećao od 7523 milijuna u 1966. na 7796 milijuna u 1967. To se odnosi u prvom redu na žitarice, pa vino, rakiju i mlječe proizvode. Voće i svježe povrće bilježi novo smanjenje, dok je uglavnom stabilan izvoz konzerva. Izvoz mesnih konzerva i riba povećava se kao što i izvoz žive stoke.

Dok se trgovачka bilanca Francuske nešto poboljšala u 1967., deficit globalne trgovачke bilance se povećao i iznosi 5,06 milijuna franaka umjesto 4,71 milijuna franaka god. 1966.

(Schw. Milchzeitung)