

## ZANIMLJIVOSTI IZ SVIJETA

### NADZOR NAD KVALITETOM MLIJEČNIH PROIZVODA NAMJENJENIH ZA IZVOZ U HOLANDIJU

Holandani se upravo ponose dobrim glasom, što su ga stekli njihovi mliječni proizvodi u čitavom svijetu. Oni su naime pomno pazili na kvalitetu maslaca, sira i ostalih mliječnih proizvoda određenih za prodaju izvan Holandije.

\* \* \*

God. 1937. uspostavljen je u Amsterdamu Mljekarski kontrolni ured (Dairy Control Office) nazvan »Zuivel Kwaliteitscontrole Bureau« (Z. K. B.). Svrha je ovog ureda, koji stoji pod državnim nadzorom, da pribavlja jamstvo za kvalitetu izvoznicima mliječnih proizvoda iz Holandije. Premda je Z. K. B. uspostavio tadašnje ministarstvo narodnog gospodarstva, uprava nema izravnog udjela u izradbi Nacrta o nadzoru.

Nacrt su izradile organizacije zainteresiranih proizvođačkih krugova i trgovci mliječnih proizvoda. Ove organizacije sačinjavaju članovi Centralnog vijeća (Central Board) po nalogu vrhovnog vodstva utemeljitelja. Početne i tekuće cijene određuju registrirani članovi.

Stvaranje statuta temelji se na Zakonu od god. 1938., koji se odnosi na izvoz poljoprivrednih proizvoda. Ovaj zakon sadrži propise, koji se odnose kako na kvalitetu poljoprivredne i vrtlarske proizvodnje, tako i na živežne namirnice, pa na mljekarsku proizvodnju namijenjenu za izvoz. Z. K. B. službeno je vršio u okviru ovog Zakona inspekciju i nadzor, koji obuhvaća maslac, mliječni prašak i sir. Taj nadzor nad kvalitetom odnosi se dakako na čistoću i sastav proizvoda, koji moraju nadzirati ostale službene institucije.

Podignute su »Kontrolne stanice za maslac« (Butter Control Stations) i »Kontrolne stanice za mliječne proizvode« (Control Stations for Milk Products), koje nadziru poglavito mliječni prašak. Što se tiče sira, Kontrolni ured za kvalitetu (Quality Control Office) nadzire samo sir namijenjen za izvoz. Takav sir treba da nosi drž. žig (Government Cheese Mark), koji izdaju Kontrolne stanice za sir (Cheese Control Stations). Ovaj žig zajamčuje čistoću i sastav sira. Maslac i mliječni prašak, koji su namijenjeni za izvoz, također moraju nositi takav žig.

#### Maslac

Dva drž. žiga određena su u vezi s jamstvom za kvalitetu maslaca, t. j. izvozni žig za kvalitetu, blijedomodre boje za maslac namijenjen za izvoz, i obični drž. žig zelene boje za maslac, koji nije namijenjen za izvoz.

Maslac je svrstan u jedan od 4 razreda. Najbolja kvaliteta pripada u I. razred, koji se dijeli u tri grupe. Z. K. B. odredio je mjerilo za ovo razvrstavanje prema kvaliteti i prema rezultatu istražene sadržine bakra u maslacu; to odlučuje, da li registrirani članovi dopuštaju ili otklanjaju upotrebu žiga.

Ne samo kvaliteta maslaca, nego i briga oko umatanja, pribora za umatanje i netto-težina, podvrgnuti su ispitivanju. Za umatanje maslaca mora se upotrebljavati isključivo novi pribor, dobre kvalitete i dovoljno čvrst. Za izvoz maslaca propisane su drvene bačve od 25 ili 50 kg (56 ili 112 lb.) ili odgovarajuće kutije iste sadržine.

Bačva ili kutija mora nositi oznaku netto-težine, istovjetni žig registriranog člana, broj tjedna, datum proizvodnje i »nacionalni« žig, otisnut kao izvozni žig za kvalitetu na omotu. Svaki maslac stariji od osam tjedana podvrgava se još jednom ispitivanju, prije nego što se izvozi.

#### Mliječni prašak

Sav mliječni prašak namijenjen za izvoz podvrgnut je nadzoru za kvalitetu, a jamstvo za njegovu kvalitetu označuje se žigom.

Uzorci za ispitivanje uzimaju se svakog tjedna. Ispituje se: miris, okus, izgled, topljivost, kemijski sastav, broj bakterija, pa kvaliteta izdržljivosti. Na temelju rezultata ovog ispitivanja svaki uzorak mliječnog praška svrstava se u jedan od četiri razreda. Samo najviši kvalitetni razred može se služiti izvoznim žigom.

Nadzire se i umatanje mliječnog praška i njegova sadržina masti. Za prodaju punomasnog raspršivanjem sušenog mliječnog praška na veliko može se upotrebljavati samo polkositrena posuda. Za prodaju posve obranog raspršivanjem sušenog mliječnog praška na malo mogu se upotrebljavati kutije s voštanom papirnatom vrećom.

Za prodaju na valjke sušenog praška na veliko, bez obzira na sadržinu masti, mogu služiti i jutene vreće pod uvjetom, da su obložene paklinastom papirnatom vrećom ili s više papirnatih vreća, od kojih je jedna bituminizirana. Tu ima raznih mogućnosti, već prema vrsti mliječnog praška i njegovoj namjeni, a za njih su doneseni i propisi.

### Sir

Za sir nije uveden poseban izvozni žig za kvalitetu. Sir namijenjen za izvoz treba da nosi samo drž. žig za sir (Government Cheese Mark), koji jamči, da je proizvod bio podvrgnut što se tiče čistoće i sastava nadzoru Kontrolne stanice za sir. Svrha tog nadzora jest, da se spriječi izvoz sira s manama, a ne da se nadzire njegova proizvodnja.

Kada nadziremo sir moramo razlikovati obični od topljenog sira. Propisi također uključuju zahtjeve, već prema starosti proizvoda. U času izvoza sir mora biti barem:

- a) 60 dana star, ako se izvozi u U. S. A. ili Kanadu;
- b) 7 tjedana star, ako se izvozi u druge zemlje izvan Evrope, u Portugal ili ostale zemlje u Mediteranu, ali ne uključujući Francusku, i
- c) 5 nedjelja star, ako se izvozi u ostale evropske zemlje.

Osim toga ima propisa, koji se odnose na uredno umatanje, a jamče, da je sir umotan u dovoljno čvrste omote. Oko 85—96 % sireva za izvoz podvrgnuto je ispitivanju, i to pruža najbolje jamstvo, da defektan sir ne može biti izvezen.

### Svrstavanje maslaca

Da se maslac svrsta u I. razred, mora udovoljiti ovim zahtjevima:

1. mora imati izvrstan miris i okus,
2. mora biti dovoljno tvrd,

3. ne smije biti ni premalo ni previše izrađen, mazav, išaran mrljama ili mokar, ili rijedak (oblik određen po metodi Hundsena i Sörensena više od 7), ili očitovati ostale mane u izradi,
4. ne smije biti nejednake boje, pljesniv ili prljav, i ne smije sadržavati nikakve vidljive strane primjese.

### Svrstavanje sira

#### A. Obični sir

##### I. Sir ne smije:

1. imati nepravilni vanjski izgled,
2. biti izobličen.

##### II. Kora ne smije:

1. imati većih mana ili pukotina,
2. biti bezbojna.

##### III. Tijesto sira ne smije:

1. biti potpuno krhko ili mekano, ili imati mnogo sitnih rupica (u slučaju Cheddar sira tijesto mora biti čvrsto i kruto), jednolično, puno,
2. biti mrvičavo,
3. imati dvostruku koru, osim ako je prolazne (privremene) naravi,
4. biti išaran mrljama,
5. biti bezbojno,
6. sadržavati nečiste ili druge vidljive strane primjese.

##### IV. Miris i okus moraju odgovarati propisanim standardima.

#### B. Topljeni sir

##### I. Sir ne smije:

1. imati nepravilan t. j. loš izgled,
2. biti izobličen, iskvaren,
3. potpuno krhak ili mekan,
4. biti išaran mrljama,
5. biti mrvičav,
6. biti bezbojan,
7. sadržavati nečiste ili druge vidljive strane primjese.

##### II. Miris i okus moraju odgovarati propisanim standardima.

»Dairyman«