

Vijesti

II konferencija organizovanih potrošača Jugoslavije

U Beogradu je 17. i 18. 3. 1989. godine održano Savetovanje potrošača i proizvođača te inspekcijskih i naučnih ustanova povodom »Meseca potrošača — marta 89« i Svetskog dana prava potrošača.

U uvodnim izlaganjima je konstatovan dosadašnji pravni osnov ostvarivanja prava potrošača u pogledu sprečavanja zloupotrebe tržišta, te neracionalnog korišćenja prirodnih resursa na štetu čovekove okoline i zdravlja potrošača. Međutim, zbog nedovoljne preciznosti propisa, načina delovanja organizovanih potrošača i obaveza ostalih učesnika u prometu najčešće se, bilo po pitanju kvaliteta ili po pitanju cene, sve završavalo na štetu potrošača.

Povodom Svetskog dana prava potrošača, organizovana je jugoslavenska akcija uporednog ispitivanja kvaliteta i zdravstvene ispravnosti proizvoda od mesa i mleka. Cilj uporednog ispitivanja u pet najvećih gradova u Jugoslaviji bio je da se najširi krug potrošača u zemlji upozna s utvrđenim kvalitetom proizvoda. Objavljivanjem rezultata žele se podstaknuti proizvođači na veću odgovornost na kvalitet i zdravstvenu ispravnost proizvoda i usmeriti potrošača prema namirnici koja je bolja po kvalitetu. Tako se mogu usmeriti i prometne organizacije ka nabavci proizvoda boljeg kvaliteta, a proizvođači čiji proizvodi ne zadovoljavaju po kvalitetu i zdravstvenoj ispravnosti eliminisati sa tržišta.

Ispitivanja mleka i proizvoda od mleka vršena su u Beogradu, Ljubljani, Sarajevu, Skopju i Zagrebu.

Bilo je obuhvaćeno ispitivanje hemijskog sastava, mikrobiološke ispravnosti, prisustva rezidua antibiotika i teških metala i organoleptičko ocenjivanje.

Ispitano je ukupno 157 uzoraka svrstanih u 5 grupa proizvoda. Prosečni rezultati ocenjivanja dati su u tablici 1.

Glavni nedostaci mleka i mlečnih proizvoda bili su: niska suva materija bez masti (13^{0/0}); nedovoljna količina mlečne masti (7^{0/0}); previsoka vlaga (5^{0/0}); bakteriološka neispravnost (6^{0/0}); prisustvo teških metala (4^{0/0}); organoleptička ocena (8^{0/0}).

Od ukupno 38 proizvođačkih i 10 otkupljivačkih mlekarskih organizacija, iz Srbije su obuhvaćene 22, iz Vojvodine 11, iz Slovenije 9, iz Hrvatske i Bosne po 6, iz Makedonije 3.

Opšti zaključak je da su proizvodi na niskom nivou kvaliteta i da u proseku potpadaju pod grupu »zadovoljava«. Zabrinjava veliki broj eliminisanih proizvoda koji ne udovoljavaju minimalnim uslovima o kvalitetu i zdravstvenoj ispravnosti životnih namirnica u prometu.

Tablica 1. Rezultati ocenjivanja mleka i mlečnih proizvoda

Vrsta proizvoda	Broj uzoraka	Odličan %	Vr. dobar Dobar Zadovolj. %	Nezadovolj. %	Prosečna ocena od 1 do 5
Pasterizovano mleko	15	25	33	42	2,92
UHT — sterilizovano mleko	20	15	65	20	3,10
Fermentisani napici	33	9	64	27	2,54
Maslac	13	7	70	23	2,92
Sirevi	76	7	51	42	2,34
Prosek	—	10	56	34	2,58

Zaključeno je i da na odgovarajući način treba animirati sredstva javnog informisanja, favorizovati razvoj diskontnih prodavnica koje posluju na principu »veći promet — niža cena«, pooštriti propise o novčanim sankcijama za prekršaje i privredne prestupe na štetu potrošača i drugo.

Odlučeno je da se III. konferencija organizacije potrošača Jugoslavije održi u martu 1990. u Splitu, s temom »Potrošač, ugostiteljstvo i turizam«.

Dr. Mihailo Ostojić

»MILC '89«

U Parmi je od 11. do 15. travnja održana 10. Međunarodna izložba mljekarske opreme »Milc '89«. Uz brojne posjetioce iz cijelog svijeta izložbu je posjetilo i 47 članova Udruženja mljekarskih radnika SR Hrvatske u sklopu trodnevnog stručnog putovanja.

Izložba »Milc '89« održana je u paviljonima 2 i 3 Velesajma u Parmi. Izložba je obuhvatila mljekarsku opremu za hlađenje mlijeka u gospodarstvima, strojeve za obradu mlijeka u mljekarama pa sve do aparata za laboratorijske analize mlijeka.

Za članove Udruženja mljekarskih radnika SR Hrvatske tvornica »Frau« priredila je poseban prijem na svojem izložbenom prostoru. Spomenutu tvornicu »Frau« zastupa u Jugoslaviji RO »Krmiva« iz Zagreba. Tako su predstavnici »Krmiva« upozorili sudionike stručnog putovanja o novim proizvodima tvornice »Frau«. Gotovo su završeni pokusi s jednom novom vrstom separatora pod nazivom »Hermetic« s potpuno novim tehnološkim svojstvima. Stručnjaci tvrde da se obiranjem mlijeka pomoću tog novog separatora »Hermetic« ne mijenjaju fizičke osobine mlijeka odnosno masnih kapljica, ne stvara pjenu, čisti mlijeko te ga tipizira na željeni postotak mlječne masti. Nadalje, omogućuje proizvodnju mlječne masti gotovo bez vode. Zanimljiva je bila i druga mljekarska oprema na izložbenom prostoru »Frau«, primjerice kada za proizvodnju sira u tipu mozarele, separatora modela »CAE« različitih veličina i to od 6.000 do 60.000 litara obiranja u jednom satu. Rok isporuke je vrlo kratak, najduže do tri mjeseca.

I posjete drugim izložbenim prostorima bile su zanimljive. Glasovita tvornica »Foss Electric Italya« izložila je gotovo sve analitičke aparate za analizu mlijeka i mlječnih proizvoda. Veliko zanimanje stručnjaka pobudio je aparat »Milko-Scan 130« različitih modela: »132 A«, »132 A/TS«, »L33 A«, »133 B« i »134 A/B«. Spomenuti aparati analiziraju mast, bjelančevinu, mlječni šećer i bezmasnu suhu tvar mlijeka. Optimalni broj analiza je do 125 uzorka na sat. Tvrtka »Calza Clemente« iz Italije izložila je potrebnu opremu za analizu bakteriostatika u mlijeku pod nazivom »Spot test«. Pokus je vrlo siguran a traje samo 6 minuta. Novi krioskop za mlijeko prikazala je tvrtka »Sotelco« iz Brescie. Aparat je robusan, a trajanje analize je do dvije minute. Tvornica »Soavi B. & Figli« iz Parme izložila je brojne homogenizatore za mlijeko. Tvornica »Alpma« iz Rotta u SR Njemačkoj izložila je prototip glasovitog »Koagulatora«, tj. sirarske kade koja na jednom kraju prihvaća mlijeko a na drugom se kraju neprekidno odvaja gruš od sirutke. Tvornica »M.T.G.« prikazala je posjetiocima razne gumene cijevi za mlijeko i to armirane, a namijenjene su cestovnim vozilima za preuzimanje mlijeka u gospodarstvima,



Sa 10. međunarodne izložbe mljekarske opreme u Parmi

sabiralištima mlijeka i mljekarama. Automatiziranu prešu za sir posebnih namjena izložila je tvrtka »Latic« iz Coseona kraj Udina, Italija. Treba upozoriti da je bilo izloženo i obilje stručne mljekarske literature.

U toku svog stručnog putovanja naši su mljekarski radnici, osim Parme, posjetili i mljekaru u Vipavi i ergelu »Lipica« u Lipici. Zanimljive su bile i kraće posjete povjesnim znamenitostima Padove i Verone.

Ovo stručno putovanje zbog izvrsne organizacije ostaje u trajnom sjećanju svih sudionika.

Z. M.