

Vijesti

»Znak kvalitete – Univerzijada '87«

Akciju »Znak kvalitete« počela je sredinom 1985. godine Privredna komora Zagreb s ciljem da se usporednim istraživanjem roba utvrde i posebnim znakom obilježe proizvodi za koje se utvrdi da svojom kakvoćom i stalnošću kakvoće odgovaraju postavljenim kriterijima.

Za početak bilo je određeno da se krene s usporednim istraživanjem prehrambenih proizvoda i za to su sastavljeni potrebni dokumenti, pravilnici i prijedlog Samoupravnog sporazuma.

S obzirom na Univerzijadu u Zagrebu i nastojanje da se u to vrijeme, a i kasnije, na tržištu nađe veći broj kvalitetnih proizvoda, akcija je dobila ime »Znak kvalitete – Univerzijada '87«.

U toku izrade Samoupravnog sporazuma u akciju se uključilo i Gradsko vijeće Sindikata.

Gradska konferencija Socijalističkog saveza — Vijeće potrošača podržalo je akciju, ali nije željelo iz nekih razloga zbog »principa dobrovoljnosti« biti supotpisnik Samoupravnog sporazuma. Smatralo je da u akciji trebaju sudjelovati svi proizvođači prehrambenih proizvoda, što je u svakom slučaju pozitivno. Međutim, nije iznijelo temelj za uspjeh akcije, a to je način financiranja takve akcije.

Nakon rasprava, izmjena i dopuna Samoupravnog sporazuma, Pravilnika i drugih dokumenata, potpisan je Samoupravni sporazum kojem su pristupili:

Privredna komora Zagreba
 Gradsko vijeće Sindikata
 Organizacijski komitet Univerzijade '87
 Jugoinspekt Zagreb,

te 48 proizvođača prehrambenih proizvoda koji su prijavili 255 proizvoda.

Treba naglasiti da je mali broj proizvođača i proizvoda posljedica strogih kriterija pri ocjenjivanju i odraz kakvoće proizvoda na tržištu, jer je proizvođač prijavljivao samo one proizvode koji svojom kakvoćom i stalnošću mogu udovoljiti kriterije.

Od prijavljenih proizvoda koji su uzorkovani iz skladišta prodaje, u prometu je uzorkovano 222 proizvoda, a 33 ih nije stavljeno u promet. Usporednim istraživanjem i ocjenjivanjem koje su obavili stručnjaci »Jugoinspekta« OOUR »Agrokontrola«, te uz pomoć i sudjelovanje najpoznatijih stručnjaka iz pojedinih područja s Poljoprivrednog fakulteta, Veterinarskog fakulteta, Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta, iz inspekcijskih službi te Poslovnih zajednica, uz upotrebu ovlaštenih laboratorijskih ustanova.

Stručni rad i provođenje akcije nadzirao je prema odredbama Samoupravnog sporazuma obrazovani Odbor za koordinaciju čiji članovi su bili:

Rikard Lumezi
 Franjo Volaj

OK Univerzijade
 Privredna komora Zagreb

Slavko Turk
Zoran Milivojević
Hrvoje Skoko

Gradsko vijeće Sindikata
Savezni Zavod za standardizaciju
Jugoinspekt Zagreb.

Za pojedina područja bilo je obrazovano deset stručnih komisija s po pet članova.

Nakon rada na usporednom istraživanju, 19. svibnja 1987. proglašeni su rezultati i pripremljena prigodna degustacija dijela proizvoda koji su stekli pravo obilježavanja oznakom »Znak kvalitete — Univerzijada '87«. Proizvođači su tom prilikom primili i potvrde o stjecanju prava obilježavanja proizvoda oznakom »Znak kvalitete — Univerzijada '87«.

Već je spomenuto da su od 255 proizvoda 222 bila uzorkovana, dok 33 nije bilo u prometu. Od 222 proizvoda 157 je steklo pravo za oznaku, a 65 proizvoda nije udovoljilo postavljenim kriterijima.

Kako je predviđeno Pravilnikom, ocjenjivanje se nastavlja praćenjem kakvoće prijavljenih proizvoda i proizvoda koji su stekli pravo obilježavanja oznakom »Znak kvalitete — Univerzijada '87«.

Istovremeno radi se na oblikovanju pravnog temelja i društvene uloge akcije »Znak kvalitete — Univerzijada '87«, koja će se trajno nastaviti kao logičan slijed akcije »Znak kvalitete — Univerzijada '87«.

Slijedeći proizvodi su nakon usporednog istraživanja stekli pravo obilježavanja obilježjem »Znak kvalitete — Univerzijada '87«.

Mlijeko, mlječni proizvodi, sirila i čiste kulture

Tvornica sladoleda »Ledo«, Zagreb

Sladoledna torta »Bajka«

Krem sladoled lješnjak pistachio 500 g

Krem sladoled »Njofra« — štipić

IPK RO Tvornica mlijeka u prahu, Osijek

Mlijeko u prahu s 25% mlječne masti u suhoj tvari

»PIK Bečej« RO OOUR »Mljekara« Senta

Jogurt od delimično obranog i homogenizovanog mleka s 2,8% mlečne masti u TETRA BRIK ambalaži od 0,5 litara.

»Sirela« industrija mlječnih proizvoda, OOUR »Mlječni proizvodi« Bjelovar

Domino

Gouda

Maslac á 250 g

Dimsi

SOUR »AIK« — RO »KIM« Karlovačka industrija mlijeka Karlovac

Kratkotrajno sterilizirano homogenizirano mlijeko sa 3,5% mm, tetra brick od 1 litre

Kratkotrajno sterilizirano homogenizirano mlijeko sa 3,5 mm, tetraedarsko pakovanje od 0,5 lit.

Kiselo vrhnje s 12% mm od pasteriziranog vrhnja

Kiselo vrhnje s 20% mm od pasteriziranog vrhnja

Jogurt od pasteriziranog mlijeka s 3,2% mm

Pasterizirano mlijeko s 3,2 mm

Pasterizirano mlijeko s 3,5 mm

K. A.

Naučni skup »Ovčije i kozije mlekarnstvo«

U periodu od 25. do 26. juna 1987. godine na Vlačiću je organizovan Naučni skup iz oblasti ovčijeg i kozijeg mlekarnstva. Skup je bio posvećen sadašnjem stanju i perspektivi razvoja ovčijeg i kozijeg mlekarnstva Jugoslavije i proizvodnji i preradi ovčijeg i kozijeg mleka. Referenti naučnog skupa bili su naučno-istraživački radnici s univerziteta, iz naučnih institucija i proizvodnih organizacija.

O stanju i mogućnostima razvoja u oblasti proizvodnje ovčijeg i kozijeg mleka objavljeni su ili referisani radovi autora: V. Čeranić za Jugoslaviju, D. Kompar za Sloveniju, N. Dozet za Bosnu i Hercegovinu, N. Adžić za Crnu Goru, S. Miletić za Hrvatsku i I. Vujičić za Vojvodinu.

Iz oblasti kvaliteta i prerade ovčijeg i kozijeg mleka objavljeni su ili referisani sledeći radovi:

1. D. Miočinović i sar.: Kvalitet kozijeg mleka u regionu Zaječar.
2. B. Maslovarić: Proizvodnja i kvalitet ovčijeg mleka u Vojvodini.
3. S. Jančić i sar.: Proizvodnja kozijeg mleka — varijacije količine i sastava u toku laktacije.
4. D. Petrović i sar.: Sastav mleka po mužama koza gajenih u ravničarskim regionima.



Sa naučnog skupa »Ovčije i kozije mlekarnstvo«, održanog na Vlačiću

(Foto: M. Ostojić)

5. M. Ostojić i sar.: Ispitivanje mogućnosti upotrebe kozijeg mleka u izradi nekih mlečnih proizvoda.

6. Lj. Đorđević: Prerada ovčijeg mleka.

7. M. Mančić i sar.: Plasman i prerada kozjeg mleka u jugoistočnoj Srbiji.

8. N. Dozet i sar.: Prerada ovčijeg i kozijeg mleka.

9. V. Selak: Tržište proizvoda od ovčijeg i kozijeg mleka.

U toku savetovanja ocenjen je i degustovan Travnički sir, demonstrirana mašinska muža ovaca i posećeni individualni proizvođači sira.

Svi objavljeni radovi bili su istraživačkog ili stručnog karaktera i izazvali zapaženo interesovanje i diskusiju. U zaključcima Naučnog skupa istaknuti su pravci razvoja ovčarstva i sve značajnija uloga kozarstva u proizvodnji i preradi mleka. Konstatovano je, da je potrebno nastaviti s istraživanjima i češćim organizovanjima naučnih skupova iz te oblasti.

M. O.

Obavijest:

9. 12. 1987. »Mikrobiološki aspekti zdravstvene ispravnosti namirnica«

Predavač je dr. Stjepan Matić iz Republičkog zavoda za zaštitu zdravlja SR Hrvatske. Predavanje će dati prikaz novih saznanja o utjecaju mikroorganizama na zdravstvenu ispravnost namirnica i procjenu zdravstvene ispravnosti u skladu sa propisima.

XXVI Simpozij za mljekarsku industriju

U organizaciji Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta, Sveučilišta u Zagrebu, Pierottijeva 6, održat će se 24, 25 i 26 veljače 1988. godine.
