

KVALITETA MLIJEKA I MLJEČNIH PROIZVODA U 1976. GOD.

Prof. dr Dimitrije SABADOŠ, Branka RAJSIĆ, dipl. ing.,
Poljoprivredni fakultet, Zavod za mljekarstvo, Zagreb

Na poziv Privredne komore Jugoslavije, Sekretarijat za poljoprivredu, prehrambenu industriju i zemljoradničko zadrugarstvo, 13.—17. IV 1976. izvršio je komisijsko nagradno ocjenjivanje kvalitete proizvoda industrijskih mljekarskih rađinih organizacija Jugoslavije dostavljenih 43. Međunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu za izlaganje 14.—23. V 1976. Prema imenovanju Komore ocjenjivačku komisiju su sačinjavale dvije radne skupine —

a) za sireve i maslac: prof. dr Franc Forstnerič — Mlekarski šolski center Kranj, prof. dr Radosav Stefanović — Zavod za mljekarstvo Poljoprivrednog fakulteta Zemun i dipl. ing. Ljerković — Zagrebačka mljekara Zagreb;

b) za ostale mlječne proizvode: doc. dr Marijana Carić — Tehnološki fakultet Novi Sad, doc. dr Marko Stanišić, Zavod za mljekarstvo Poljoprivrednog fakulteta Sarajevo i dr Života Živković, Jugoslavenski zavod za standardizaciju Beograd.

Predsjednik komisije: prof. dr Dimitrije Sabadoš — Zavod za mljekarstvo Poljoprivrednog fakulteta Zagreb; sekretar za organizaciju ocjenjivanja dipl. ing. Stanimir Joksović — Poslovno udruženje mlekarke industrije »Mlekosim« Novi Beograd.

Kemijskim analizama sireva i topljenih sireva (ukupno 74 uzorka), koje je izvršio Institut za mljekarstvo Novi Beograd, ustanovljena je ispravnost sastava (1).

Za ocjenjivanje primijenjen je »Pravilnik« (2.), svojevremeno izrađen po starijim sadašnjim i prethodnim članovima Komisije i redigiran po većini sadašnjih članova. Klasifikacijom kvalitete ocjenjenih uzoraka, u smislu navedenog »Pravilnika«, nagrađeni su proizvodi ekstra klase (18,1—20 točaka) zlatnim, I klase (16,1—18 točaka), srebrnim i II klase (13,1—16 točaka) brončanim medaljama. Nenagrađeni su proizvodi III klase (10—13 točaka) i »ostali« sa ocjenama ispod 10 točaka. Diskvalificirani su oni proizvodi koji nisu odgovarali zakonskim propisima (1.). Svi uzorci su za Komisiju bili potpuno anonimni — čl. 14. Pravilnika (2.).

Kao što je vidljivo iz tabelarnih pregleda br. I, II i III, uzorci za ocjenjivanje — ukupno 227 — proizvedeni su u 29 industrijskih mljekara. Ukupno je prijavljeno za ocjenjivanje 277 proizvoda od kojih neki nisu uopće dostavljeni. Iz tri poduzeća nije pravovremeno u propisanom roku dopremljeno 7 + 6 + 10 proizvoda, što je bilo u suprotnosti s propozicijama ocjenjivanja (2.). Uključivanje u ocjenjivanje stavilo bi nedisciplinirana poduzeća u privilegiran položaj, a Komisiju diskvalificiralo zbog neobjektivnosti ili povrede Pravilnika (2.).

Tabela br. I, prikazujući zastupljenost i kvalitetu po skupinama i vrstama proizvoda, pokazuje slijedeći redoslijed ukupno ocijenjenih uzoraka (227):

- 53 fermentiranih mlijeka (35 jogurta i kiselih mlijeka, 16 voćnih jogurta i 2 kefira),
 41 sir (od toga 3 svježja),
 36 sladoleda (od toga 2 u prahu),
 53 topljena sira (od toga 14 s dodacima),
 24 mlijeka (10 pasteriziranih, 5 steriliziranih, 6 napitaka, 2 kondenzirana i 1 evaporirano),
 16 vrhnja (od toga 1 slatko i 2 tučena smrznuta),
 13 mlijeka u prahu,
 7 maslaca,
 2 kazeina,
 1 maslo.
 1 sušena sirutka.

Tabela I.

Asortiman i kvaliteta mlijeka i mlječnih proizvoda
 (Vrste i broj postignutih nagradnih medalja)

Nazivi proizvoda	1. Broj uzoraka u klasi				Izvan klase		Ukupno proiz- meda- voda lja (uzoraka)	
	ekstra	I	II	III	ostalo	diskv.		
	2. broj medalja							
	zlat- nih	srebr- nih	bron- čanih	—				
Mlijeko i sl.								
pasterizirano	—	1	5	2	—	2	10	6
sterilizirano	—	3	1	—	—	1	5	4
karanel mlijeko	—	1	—	—	—	—	1	1
bijela kava	—	1	—	—	—	—	1	1
čokoladno ml.	—	3	1	—	—	—	4	4
evaporirano	1	—	—	—	—	—	1	1
kondenzirano	1	1	—	—	—	—	2	2
Mlijeko u prahu								
obrano, spr.	1	3	—	—	—	—	4	4
obrano, valj.	1	—	—	—	—	—	1	1
obrano, spr., inst.	1	—	—	—	—	—	1	1
puno, 25 ⁰ / ₀ , spr.	—	3	1	—	—	—	4	4
puno, 25 ⁰ / ₀ , valj.	—	—	1	—	—	1	2	1
puno, 25 ⁰ / ₀ , spr., inst.	1	—	—	—	—	—	1	1
Sirutka u prahu								
	—	1	—	—	—	—	1	1
Vrhnje								
slatko	—	—	1	—	—	—	1	1
kiselno	—	1	6	4	1	—	12	7
smrznuto, tučeno	1	2	—	—	—	—	3	3
Fermentirana mlijeka								
jogurt i kis. ml.	1	5	20	6	—	3	35	26
voćni jogurt	—	3	13	—	—	—	16	16
kefir	—	—	2	—	—	—	2	2
Maslac	—	2	3	2	—	—	7	5
Maslo	—	—	1	—	—	—	1	1

Asortiman i kvaliteta mlijeka i mlječnih proizvoda
(Vrste i broj postignutih nagradnih medalja)

Nazivi proizvoda	1. Broj uzoraka u klasi				Izvan klase		Ukupno proiz- voda meda- lja (uzoraka)	
	ekstra	I	II	III	ostalo	diskv.		
	2. broj medalja							
	zlat- nih	srebr- nih	bron- čanih					
Sirevi								
trapist, 45 ⁰ / ₀ , plastif.	—	—	3	1	—	—	4	3
sport. tr., 45 ⁰ / ₀ , plast.	—	—	1	—	—	—	1	1
trapist, 45 ⁰ / ₀ , paraf.	—	—	1	1	—	—	2	1
trapist, 35 ⁰ / ₀ , plast.	—	—	—	1	—	—	1	—
gouda, 45 ⁰ / ₀ , plast.	—	3	3	—	—	—	6	6
edamac, 45 ⁰ / ₀ , paraf.	—	—	2	—	—	—	2	2
»mini desert«-ed.—, 45 ⁰ / ₀ , paraf.	1	—	—	—	—	—	1	1
beli sir, 45 ⁰ / ₀	1	2	—	—	—	—	3	3
beli sir, ovčji, preko 45 ⁰ / ₀	—	—	1	—	—	—	1	1
kačkavalj, 45 ⁰ / ₀	—	—	1	1	—	—	2	1
kačk. ovčji, 45 ⁰ / ₀	—	—	1	1	—	—	2	1
»Pivnički«-tilzit, 45 ⁰ / ₀	—	1	—	—	—	—	1	1
»parmezan«, 35 ⁰ / ₀	—	1	—	—	—	—	1	1
»ribani parmezan«	1	—	—	—	—	—	1	1
camembert	—	1	—	—	—	—	1	1
tamiški, 45 ⁰ / ₀ , plast.	—	—	1	—	—	—	1	1
baranjac, 45 ⁰ / ₀ , plast.	—	—	—	1	—	—	1	—
pođravec, 45 ⁰ / ₀ , pl. fol.	—	1	—	—	—	—	1	1
»Dimsi«, 45 ⁰ / ₀ , dimlj.	—	1	—	—	—	—	1	1
»Specijal«, 45 ⁰ / ₀ , plast.	—	—	—	1	—	—	1	—
»Herkules«, 45 ⁰ / ₀	—	—	1	—	—	—	1	1
»Bamby«, 45 ⁰ / ₀ , plast.	—	—	1	—	—	—	1	1
»Selam«, 45 ⁰ / ₀ , ovč.	—	1	—	—	—	—	1	1
»Junior«, 45 ⁰ / ₀ , par.	—	—	1	—	—	—	1	1
Sirevi								
svježi i sl.	1	1	—	1	—	—	3	2
Sirevi topljeni								
za mazanje, 35 ⁰ / ₀	—	2	4	—	—	3	9	6
za mazanje, 45 ⁰ / ₀	—	2	—	—	—	2	4	2
za mazanje, 50 ⁰ / ₀	—	—	—	—	—	1	1	—
za mazanje, 55 ⁰ / ₀	—	1	—	—	—	—	1	1
za rezanje, 35 ⁰ / ₀	—	—	2	—	—	1	3	2
za rezanje, 55 ⁰ / ₀	1	—	—	—	—	—	1	1
s dodacima:								
za mazanje, 35 ⁰ / ₀	6	5	—	1	—	—	12	11
za mazanje, 40 ⁰ / ₀	—	—	1	—	—	—	1	1
za mazanje, 45 ⁰ / ₀	1	—	—	—	—	—	1	1
Sladoled								
	7	8	17	1	—	1	34	32
sladoled — prašak	2	—	—	—	—	—	2	2
Kazein	2	—	—	—	—	—	2	2
UKUPNO:	31	60	96	24	1	15	227	187

Tabela II.

Kvaliteta mljekarskih proizvoda po vrstama
 (Broj i vrste nagradnih medalja)

Nazivi proizvođača i ukupni broj uzoraka	Medalje (vrste i broj)		
	zlatne (E)	srebrne (I)	brončane (II)
	za proizvode (postignuti broj točaka)		
1. BELI MANASTIR »Belje«, OOUR tv. mlj. proizvoda	12	—	4
		(III kl. — »Baranjac«, 45 ⁰ / ₀ , plast. (13). plast. (13), diskv. toplj. s. 50 ⁰ / ₀).	5
2. BJELOVAR »Sirela« — OOUR Zagr. mljekara«	4	1	2
		»Ribani parme- zan« (18,5)	1
		»Podravec« sir 45 ⁰ / ₀ , plast. fol. (17), (15,5). »Dimsi«, dimljeni sir (17,5).	1
3. KARLOVAC OOUR »Zagr. mlje- kare«	1	1	—
		Mlijeko u prahu, sp. (18,5).	—
4. KRANJ KŽK-Kranj	2	—	1
		(III kl.-maslac-(13).	Gouda, 45 ⁰ / ₀ , plast. (14,5)
5. LJUBLJANA »Ljubljanske mle- karne«	2	—	2
			Steril. ml. 1,6 ⁰ / ₀ (18) Steril. ml. 3,2 ⁰ / ₀ (18)
6. LJUTOMER TOZD »Mlekopro- met« — »Maribor- ske mlekarne«	3	—	1
			»Parmezan« 35 ⁰ / ₀ (16,5) Toplj. s. maz. 35 ⁰ / ₀ (14) Toplj. s. maz. 35 ⁰ / ₀ crijevo (14,5)
7. MARIBOR »Mariborske mlekarne«,	1	1	—
		Edamac »Minide- sert«, 45 ⁰ / ₀ , paraf. (18,5).	—
8. MURSKA SOBOTA Tov. mleč. prahu — TOZD »Marib. mle- karne«	5	4	1
		Evapor. ml. (18,5), kond. ml. (19,5), mleko u prahu 25 ⁰ / ₀ spr. inst. (19,5), mleko u prahu obr. inst. (19,5).	Kondenz. ml. (17,5)

Kvaliteta mljekarskih proizvoda po vrstama
(Broj i vrste nagradnih medalja)

Nazivi proizvođača i ukupni broj uzoraka	Medalje (vrste i broj)		
	zlatne (E)	srebrne (I)	brončane (II)
	za proizvode (postignuti broj točaka)		
9. NIŠ OOUR »Niška mle- kara« Agrokombinat »Niš«		Čokolad. mleko (17) Kiselo ml. ovč. 6‰ (18).	Jogurt tek. 3,2‰ (14,5), kis. mleko 3,2‰ (15).
6	—	2	2
	(III kl.-kačkavalj ovč. 45‰ (10,5).	45‰ (10,5), kačk.	
10. NOVI SAD OOUR »Ljubljanske mlekarne«	Jogurt tek. (18,5)	Čokolad. ml. (16,5), jog. voč. ananas (18), jog. voč. bo- rovnica (17,5), kis. mleko ovč. 6‰ (17)	Steril. mleko (16), pavlaka kis. (14,5), jogurti vočni: ja- buka (16), banana (15), naranča (14), jagoda (14), ma- lina (14,5), višnja (15,5), suš. šljiva (15,5); kis. mleko (16)
16	1	4	10
	(Diskv.-past. ml.).		
11. OSIJEK Tvor. mlijeka u pra- hu, IPK Osijek		Pasteriz. mlijeko (17), mlijeko u pra- hu obr. spr. (18), mlijeko u pr. 25‰ spr. (17)	Vrhnje kis. (15), jogurt tek. (15,5), mlijeko u pr. 25‰ valj. (16)
6	—	3	3
12. ODŽACI »Odžačanka«, mle- kara PPK Odžaci			Kis. mleko 3,2‰ (13,5), trapist 45‰ paraf. (14,5), »Ju- nior« sir 45‰ pa- raf. (13,5), edamac 45‰ paraf. (15), gouda 45‰ paraf. (13,5), maslo (13,5)
9	—	—	6
	(III klasa: kis. pavlaka (13). Diskv.- -jogurt tek. 3,2‰, toplj. sir. maz. 35‰)		
13. PADINSKA SKELA OOUR industrija mleka »Imlek« — PKB.	»Krem« sir-svježi — (18,5)	Steril. mleko (17), karamel mleko (16,5), bela kafa (17), kis. mleko 3,2 (17), toplj. sir maz. 45‰ (16,5), sir »Imperi- jal« (16,5).	Jogurt vočni-ja- goda (15,5), jog. tek. 3,2‰ (15), kis. mleko »Extra« 6‰ (15,5), trapist 45‰ (14,5), plast. (14,5), kač- kavalj 45‰ (13,5).
15	1	6	5
	(III kl.-maslac (12), diskv.: steril. mleko i toplj. sir maz. 35‰).		

Nastavak tabele II.

Kvaliteta mljekarskih proizvoda po vrstama
(Broj i vrste nagradnih medalja)

Nazivi proizvođača i ukupni broj uzoraka	Medalje (vrste i broj)		
	zlatne (E)	srebrne (I) za proizvode (postignuti broj točaka)	brončane (II)
14. PANČEVO »Tamiš« RO ind. za preradu mleka		Beli sir 45 ⁰ / ₀ (17)	Past. mleko (14,5), pavlaka kis. (14), kefir (15), jogurt tek. (13,5), kis. ml. 3,2 ⁰ / ₀ (15,5), ovč. kis. ml. 6 ⁰ / ₀ (15,5), trapist 45 ⁰ / ₀ plast. (16), »tami- ški« sir 45 ⁰ / ₀ (16).
9	—	1	8
15. PIVNICE OOUR »Pivnička in- dustrija za preradu mleka«		»Pivnički sir«-tilzit 45 ⁰ / ₀ (16,5), gouda 45 ⁰ / ₀ , plast. (16,5).	
2	—	2	—
16. PIROT PIK »8 septembar«			Beli ovči sir, pre- ko 45 ⁰ / ₀ (14,5), kačkavalj ovč. 45 ⁰ / ₀ (15).
3	—	—	2
	(Diskv.-ovč. kiselo mleko 6 ⁰ / ₀).		
17. PTUJ Kmet. komb. Obrat mlekarna	Kazein (19,5)		Maslac (15,5)
2	1	—	1
18. SARAJEVO UPI, Ind. mleka i sladoleda		Smrznuta tuč. pa- vlaka (17,5), mlj. slad. s kandiranim trešnjama »Stela«, č. 50 g (17), kornet mlj. slad. vanil. punč, č. 45 g (17), mlj. slad. malina (ar), 30 g (16,5).	Pavlaka kis. 12 ⁰ / ₀ (15), pavlaka kis. 20 ⁰ / ₀ (15), kefir (15), kornet mlj. slad. vanil, 45 g (15,5), mlj. slad. vanil. č. 50 g (15), mlj. slad. vanil. glaz. čok. št. 30 g (14), mlj. slad. va- nil. čok., č. 45 g (15), mlj. slad. va- nil punč, č. 45 g (16), »Nugat« krem slad. s lješnj. č. 50 g (16), kornet mlj. sl. vanil. čok. (15,5), mlj. slad. punč (ar.), č. 50 g (15), mlj. slad. punč (ar.) glaz. čok. 30 g

Nastavak tabele II.

Kvaliteta mljekarskih proizvoda po vrstama
(Broj i vrste nagradnih medalja)

Nazivi proizvođača i ukupni broj uzoraka	Medalje (vrste i broj)		
	zlatne (E)	srebrne (I)	brončane (II)
	za proizvode (postignuti broj točaka)		
			(13,5), »Moka« mlj. slad. (ar.), č. 45 g (16), mlj. slad. jagoda (ar.) č. 45 (15), »Sanja« torta, krem. slad. vanil. rum (13,5), »Sarajka«, torta, krem. slad. vanil. (13,5), »Moka«, krem. slad. glaz. čok., št. (16), mlj. slad. jagoda (ar.) glaz. čok. (15,5), »Rolat« krem. slad. s vanil. i rumom (15,5)
27	—	4	19
	(III klasa: mlj. slad. čok., č. 50g (13), jogurt č. 2% (12,5), diskv.-past. ml. i mlj. slad. malina (ar.), č. 50 g).		
19. SOMBOR 28 OOUR »Sombor- led« PK Sombor	Krem. slad. vanil. i kand. voće, 250 g (18,5), »Nugat« krem. slad. vanil. prž. šeć. i lešnik, 250 g (18,5), krem. slad. karamel (ar.), č. 40 g (19).	Smrznuti »šlag« (18), kornet, jagoda (ar.) 50 g (17), kornet, krem. slad. s pistac. (17), krem. slad. ba- nana (ar.) lešnj., č. 40 g (18), krem. slad. s lešnj., č. 40 g (17,5), beli sir 45% (16,5)	Past. mleko (14), kis. mleko 3,2% (15), kornet krem slad. s lešnj. 50 g (16).
17	3	6	3
	(III kl.: trapist 45%, paraf. (12), toplj. sir »Koktel čvarci« i paprika, maz. 35% (13), diskv.: toplj. sir, maz. 35%, toplj. sir, maz. 45%, tek. jogurt).		
20. SREM. MITROVICA — PK	Beli sir 45%, vak. (19).		
1	1	—	—
21. SUBOTICA OOUR mlekarar PK Subotica	Mleko u prahu, obr. valj. (19).	Pavlaka kis. 12% (17), mleko u prahu obr. spr. (17,5).	Past. ml. (16), pa- vlaka kis. 20% (15), kis. mleko 3,2% (14,5), mleko u prahu 25%, spr. (16), maslac (15).
11	1	2	5
	(III kl.: jogurt tek. 3,2% (12,5), kis. ml. ovč. 6% (12); diskv.: mleko u prahu 25% valj.)		

Kvaliteta mljekarskih proizvoda po vrstama
(Broj i vrste nagradnih medalja)

Nazivi proizvođača i ukupni broj uzoraka	Medalje (vrste i broj)		
	zlatne (E)	srebrne (I)	brončane (II)
	za proizvode (postignuti broj točaka)		
22. TITOVO UŽICE — SEVOJNO OOUR mlekar »Gramexport« — Beograd	4	—	3
	(Ostalo: kis. pavlaka (9,5).		
23. VELIKI ZDENCI »ZDENKA« mljek. industrija	Toplj. ement., rez. (18,5), toplj. sir sa šampinjonima, maz. 35% (18,5), toplj. sir maz. 35% (18,5), šunka (18,5), toplj. sir s gavril. salamom, maz. 35% (19,5), toplj. sir, senf. maz. 35% (18,5), toplj. sir »Aroma«, 35% (18,5), toplj. sir, paprika, maz. 35% (19,5), toplj. sir »Čardaš«, s fefer., maz. 45% (18,5)	Gouda 45% (17,5), camembert (16,5), spr., mljeko u prahu obr. (17), sirutka u prahu, spr. (17,5), toplj. sir, maz. 35% (17), toplj. sir »Specijal«, 45% (17,5), toplj. sir, kim, maz. 35% (18), toplj. sir, ajvar, maz. 35% (17,5)	Edamac 45% (15), trapist »Sport« 45% (13,5) toplj. sir 35% (16).
22	8	8	3
	(III kl.: trapist 45% (13), diskv.: toplj. kačkavalj, rez.)		
24. ZAGREB — »DU-KAT« OOUR »Zagreb. mljekara«	15	—	6
	(III klasa: kiselo vrhnje 20% (13), kis. vrhnje 12% (11,5), jogurt čvrsti 3,2% (12,5), »acidofil« (13); diskv.: toplj. sir, maz. 45%.)		
25. ZAGREB »LEDO« OOUR »Zagreb. mljekara«	Smrz. tuč. vrhnje (18,5), krem. slad. lješnj. pistac. (18,5), »Rolat«, krem. slad. vanil. kakao (18,5),	Kornet, krem. slad. »Extra« vanil. (16,5).	Čokol. ml. (15), jogurt voć. ananas mandar. (15,5), jog. jagoda (14,5), jog. voć. borov. (15), jog. voć. malina (15), jog. voć. višnja (14).

Kvaliteta mljekarskih proizvoda po vrstama
(Broj i vrste nagradnih medalja)

Nazivi proizvođača i ukupni broj uzoraka	Medalje (vrste i broj)		
	zlatne (E)	srebrne (I)	brončane (II)
	za proizvode (postignuti broj točaka)		
	»Bajka« torta, krem slad. vanil. i kand. voće (19,5), kesten pire stuč. vrhnjem (19).		
6	5	1	—
26. ZAJEČAR Ind. mleč. proizvoda		Maslac (17,5), mle- ko u prahu 25% spr. (17), kis. mle- ko 3,2% (16,5)	Jogurt tek. (14,5), kis. ml. krem 6% (15,5).
7	—	3	2
		(III klasa: past. mleko (12,5) i kis. pavlaka (13))	
27. ZEMUN OOUR Mlekara »Ljubljanske mle- karne«			Jogurt tek. (17)
2	—	1	—
		(III klasa: past. mleko (11,5), »sitan sir« (12))	
28. ZRENJANIN OOUR »Mlekopro- produkt« IPK »Ser- vo Mihalj«	Kazein (18,5)	Gouda 45% plast. (18), »Selam«, ovč. 45% (17,5)	Past. mleko (16), pavlaka sl. (16), jogurt tek. (14), kis. mleko (13,5), kis. ml. 3,2% (14), ovč. kis. ml. 6% 0,2 l (13,5), maslac (14,5), trapist 45% plast. (14,5), toplj. sir šunka, maz. 35% (15).
13	1	2	9
		(III klasa: ovč. kis. mleko 6%, 0,5 l (11,5), trapist 35%, paraf. (11).	
29. ŽUPANJA OOUR mljek. ind. »Pionir« PPK Župa- nja	Prašak za slado- led, vanilija (19), prašak za slado- led, čokolada (19).	Mlijeko u prahu 25%, spr. (17).	
2	2	1	—

Tabela III

Kvaliteta mlječnih proizvoda po poduzećima
(cjelokupni pregled)

Sjedište mljekarskog poduzeća	Broj uzoraka						Ukup- no
	u klasi		medalje		Izvan klase		
	Ekstra Zl.	I Sr.	II Br.	III —	Ostalo	Diskv.	
1. Belje	—	4	5	2	—	1	12
2. Bjelovar	1	2	1	—	—	—	4
3. Karlovac	1	—	—	—	—	—	1
4. Kranj	—	—	1	1	—	—	2
5. Ljubljana	—	2	—	—	—	—	2
6. Ljutomer	—	1	2	—	—	—	3
7. Maribor	1	—	—	—	—	—	1
8. Murska Sobota	4	1	—	—	—	—	5
9. Niš	—	2	2	2	—	—	6
10. Novi Sad	1	4	10	—	—	1	16
11. Osijek	—	3	3	—	—	—	6
12. Odžaci	—	—	6	1	—	2	9
13. PK Beograd	1	6	5	1	—	2	15
14. Pančevo	—	1	8	—	—	—	9
15. Pivnice	—	2	—	—	—	—	2
16. Pirot	—	—	2	—	—	1	3
17. Ptuj	1	—	1	—	—	—	2
18. Sarajevo	—	4	19	2	—	2	27
19. Sombor	3	6	3	2	—	3	17
20. Sremska Mitrovica	1	—	—	—	—	—	1
21. Subotica	1	2	5	2	—	1	11
22. Titovo Užice	—	—	3	—	1	—	4
23. Veliki Zdenci	8	9	3	1	—	1	21
24. Zagreb »Dukat«	—	4	6	4	—	1	15
25. Zagreb »Ledo«	5	1	—	—	—	—	6
26. Zaječar	—	3	2	2	—	—	7
27. Zemun	—	1	—	2	—	—	3
28. Zrenjanin	1	2	9	2	—	—	14
29. Županja	2	1	—	—	—	—	3
	31	60	96	24	1	15	227

Ne komentirajući, ovdje, kvalitetu pojedinih skupina proizvoda, na što se naročito upućuje posebno zainteresirane proizvođače, konstatira se da je 187 uzoraka ili 82,38% nagrađeno medaljama, i to sa: 31 zlatnom — 13,66%, 60 srebrnih — 26,43% i 96 brončanih — 42,29%, što odgovara ekstra, I i II klasi kvalitete. Znači da od svih ocijenjenih uzoraka samo 17,62% nije nagrađeno. Međutim, u dvije najviše klase kvalitete ima samo 40,1% uzoraka, a 42,3% je u II klasi, koja je po redoslijedu kvalitete — 13,1 do 16,0 točaka — na trećem mjestu. Pri uspoređivanju pripadnosti klasama kvalitete treba uvažiti da je II klasa imala povoljniji raspon točaka, tj. 3 prema po 2 u I i u ekstra klasi. Ispod dvije gornje klase, nalazi se, prema tome, 59,92% ili, zaokruženo, 60% svih ocijenjenih proizvoda. U tima je uključeno 15 diskvalificiranih ili 6,6%, 1 proizvod s ocjenom ispod 10 točaka i 24 uzorka ili 10,57% III klase.

Proizvođači i potrošači, za koje se proizvodi, mogu, svako sa svojeg gledišta, iako nema opravdanja za neistovjetnost, prosuditi stupanj kvalitete sa-

mo oni jugoslavenskih mlječnih proizvoda koji su po vlastitom izboru uzoraka dostavljeni na ova ocjenjivanja.

Posmatrajući ocjenjivanja kvalitete kao mjeru Privredne komore Jugoslavije za unapređenje mljekarstva naše zemlje, mora se istaknuti činjenicu da neka renomirana mljekarska poduzeća nisu svojim proizvodima uopće učestvovala na ovim ocjenjivanjima, a neka nisu dostavila sve svoje proizvode. Već odavna, a posebno sada i u buduće nameće se principijelno pitanje odnosa naše mljekarske industrije prema, u najvišoj mjeri, objektivnoj spoznaji o kvaliteti njenih proizvoda. U duhu propozicija ocjenjivanja na Međunarodnim poljoprivrednim sajmovima u Novom Sadu, samo ocijenjeni proizvodi predstavljaju objekt takmičenja i dokaz razvoja ne samo prema suvremenom asortimanu, nego i po potencijalu našeg mljekarstva za izvoz na međunarodno tržište. Činjenica, koju se mora respektirati, jeste da su samo najkvalitetniji proizvodi sposobni za takav plasman. Izlaganje ambalaže i atrapa, bez oznaka kvalitete na osnovu prethodnih ocjenjivanja iz dotične godine, samo je manifestacija u smislu »Potemkinovih sela« i nije više u skladu sa suvremenim izložbama.

Unatoč, sada već tradicionalnim ocjenjivanjima koje organizira Privredna komora Jugoslavije, a proizvodi članova Poslovnog udruženja »Mlekosim« u njima nepotpuno učestvuju, nikad još nisu stručno, organizirano razmatrani rezultati ocjenjivanja. Zapravo nisu iskorišteni podaci o komisijski ustanovljenim nedostacima u kvaliteti pojedinih proizvoda. A i to je, kao i na osnovi toga poduzimanje mjera od proizvodnje do iskorištenja mlijeka, jedan od vidova unapređenja mljekarstva, decenijama obavezno primjenjivan i usavršavan u zemljama sa suvremenim mljekarstvom.

Prikaz ovogodišnje kvalitete mlječnih proizvoda prilog je poznavanju stanja i kretanja kvalitete mlječnih proizvoda ustanovljivane na istovrsnim ocjenjivanjima (3.—10.).

Literatura

1. ... Pravilnik o kvalitetu mlijeka i proizvoda od mlijeka, sirila i mljekarskih kultura, sladoleda...« itd.; Sl. list SFRJ, 15/1964.
2. ... Pravilnik o ocenjivanju kvalitete mleka i mlečnih proizvoda na Međunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu. Novosadski sajam — 1976. g.
3. S A B A D O Š, D. (1957): Ocjenjivanje kvalitete i izložba mlječnih proizvoda za FNRJ na XXV Međunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu. **Mljekarstvo** 7 (11) 241—249, tab. 4, sl. 3.
4. S A B A D O Š D. (1965): Kvaliteta jugoslavenskih mlječnih proizvoda na XXXII Međunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu godine 1965. **Mljekarstvo** 15 (11—12) 241—253, sl. 11, tab. 6.
5. S A B A D O Š D. (1966): Kvaliteta i asortiman mlijeka i mlječnih proizvoda na XXXIII Međunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu godine 1966. **Mljekarstvo** 16 (5) 98—108, sl. 4, tab. 7.
6. S A B A D O Š D. (1967): Ocjenjivanje kvalitete mlijeka i mlječnih proizvoda na XXXIV Međunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu godine 1967. **Mljekarstvo** 17 (11) 241—256, sl. 9, tab. 6, lit. 2.
7. S A B A D O Š D. (1972): Organoleptička kvaliteta našeg sladoleda. Simpozijum o proizvodnji, preradi i plasmanu sladoleda. Poljoprivredni fakultet, Sarajevo, 24—25. II-1972. Separat, str. 7, tab. 3, lit. 7.
8. S A B A D O Š D. (1974): Organoleptička kvaliteta jugoslavenskih jogurta i drugih fermentiranih mlijeka. **Mljekarstvo** 25 (2), 26—32, sl. tab. 7, lit. 8.