

da ne će biti dovoljno mlijeka na tom području za ovako veliku mljekaru, no već prvih dana iz svega par okolnih sela doprema se oko 5.000 lit. Sa četiri nova kamiona, kojima mljekara raspolaže, može se proširiti nakupno područje i na susjedna sela kotara Sl. Brod, Đakovo i Vinkovci, a to će uz izgradnju sabirnih stanica na terenu, koje čine sastavni dio ove mljekare, omogućiti da se sabirna mreža još više proširi. Pored svega ovoga pravilna otkupna politika i tijesna veza s proizvođačima siguran su jamac za dovoljne količine mlijeka, a ujedno i potvrda, da je mjesto izgradnje pravilno odabrano.

Kako posao oko sabiranja dovoljnih količina dobrog mlijeka zavisi o razumijevanju i zauzimanju određenih ljudi na terenu, tako i proizvodnja kvalitetnih proizvoda i pravilnog iskorišćivanja mlijeka zavisi o ljudima, zaposlenim u samoj mljekari. Sigurno je, da se u tehnički dotjeranoj mljekari iz dobre sirovine mogu proizvesti i dobri proizvodi. Prema tome zadatak osoblja ove nove mljekare kako onog na terenu, tako i onog u mljekari jest, da obrati naročitu pažnju i uloži sve napore i znanje, kako bi ovaj objekat zadovoljio svojoj vrsti. Pritom ne treba smetnuti s uma, da o uspješnom poslovanju mljekare i njenoj rentabilnosti zavise i koristi, što ih ona pruža svojim upraviteljima, a to je cijeli radni kolektiv.

Ova mljekara s isto takovom, ali s nešto većom u Osijeku, a po kapacitetu tri puta većom konzumnom mljekarom u Zagrebu ogroman je doprinos u podizanju mljekarstva u NRH. Sve prednosti i značenje tih objekata u našoj narodnoj privredi moći će se potpuno sagledati već u skoroj budućnosti.

F. Gabler

NACRT PRAVILNIKA O PROMETU MLIJEKOM I MLIJEČNIM PROIZVODIMA U NRH

Sanitarna inspekcija Narodne Republike Hrvatske dostavila je Udruženju mljekarskih poduzeća Hrvatske nacrt Pravilnika o prometu mlijekom i mliječnim proizvodima radi eventualnih napomena ili dopune.

za kojeg su najviše zainteresirana sva mljekarska poduzeća i mljekare, bio što pot-

Da bi Udruženje što bolje udovoljilo namprijed navedenom i da bi Pravilnik, puniji, iznosi ga ovim putem pred svoje članove i ostale zainteresirane sa zamolbom, da svoje napomene ili dopune dostave pismenim putem na adresu Udruženja — Zagreb, Ilica br. 3, do 10 kolovoza o. g.

Na osnovu čl. 21. Uredbe Vlade FNRJ o zdravstvenom nadzoru nad živežnim namirnicama te Uputstva za izvršenje Uredbe o zdravstvenom nadzoru nad živežnim namirnicama čl. 35, donosi Savjet za narodno zdravlje i socijalnu politiku NR Hrvatske, u suglasnosti sa Savjetom za poljoprivredu i šumarstvo NR Hrvatske, te Savjetom za promet robom NR Hrvatske, slijedeći

PRAVILNIK

o prometu mlijekom i mliječnim proizvodima

Čl. 1. Zadatak je Pravilnika, da spriječi stavljanje u promet mlijeka i mliječnih proizvoda, koji bi mogli biti škodljivi za ljudsko zdravlje ili ne odgovaraju Jugoslavenskim standardima.

I. MLIJEKO

Čl. 2. Pod nazivom »mlijeko« smije se prodavati za neposrednu prehranu ljudi ili daljnju preradu samo nepromijenjeno kravlje mlijeko, dobiveno od zdravih krava redovnom, neprekidnom i potpunom mužnjom.

Mlijeko bivolica, ovaca i drugih sisavaca može se stavljati u promet samo pod oznakom »bivolje mlijeko«, »ovčje mlijeko« i t. d. Isto tako moraju proizvođači mlijeka drugih životinja nositi oznaku prema vrsti životinje, na pr. »kiselu ovčje mlijeko«.

Čl. 3. Zabranjeno je za prehranu prodavati pomiješano mlijeko od raznih vrsti sisavaca.

Čl. 4. Pod oznakom »pasterizirano mlijeko« razumijeva se kravlje mlijeko, koje je jednim u nauci priznatim i po nadležnim vlastima odobrenim načinom pasterizacije grijano.

Čl. 5. Pasterizirano mlijeko namijenjeno neposrednoj prehrani ljudi prodaje se u bocama, plombiranim kantama ili cisternama. Boce, kante ili cisterne moraju nositi oznaku »pasterizirano mlijeko« s točnim naslovom poduzeća, koje je pasteriziralo mlijeko, datumom i vremenom pasterizacije.

Materijal za zatvaranje boca i kanta ne smije štetno djelovati na kvalitet mlijeka ili mijenjati njegov sastav.

Boce za mlijeko moraju biti od bezbojnog stakla i zatvarati se na higijenski način aluminijskim ili parafiniranim kartonskim zatvaračima, koji se mogu samo jednom upotrebiti.

Čl. 6. Pasterizirano mlijeko u bocama smije sadržavati do 100.000 bakterija u 1 ml., a istodobno koli-titar u 0,1 ml. mora biti negativan. Pasterizirano mlijeko i prokuhano mlijeko, koje se doprema u plombiranim kantama ili cisternama, smije sadržavati do 500.000 bakterija u 1 ml., a koli-titar u 0,01 ml. mora biti negativan.

Čl. 7. Kao prokuhano mlijeko smatra se mlijeko, koje je kuhalo najmanje 3 minute uz neprekidno miješanje.

Čl. 8. Sterilizirano mlijeko je kravlje mlijeko, koje je iza mužnje zagrijano u zatvorenoj posudi na temperaturu višu od 100° C.

Bliže upute o načinu i trajanju sterilizacije izdaje Predsjednik Savjeta za poljoprivredu i šumarstvo Vlade NR Hrvatske u sporazumu s Predsjednikom Savjeta za narodno zdravlje i socijalnu politiku NR Hrvatske.

Čl. 9. Pasterizirano mlijeko mora se potrošiti u roku od 24 sata po izvršenoj pasterizaciji, a mlijeko, koje je jednom pasterizirano, ne smije se ponovno pasterizirati.

Čl. 10. Mlijeko je neprozirno, bijele ili žućkasto-bijele boje, specifičnog mirisa i okusa. Specifična težina kod temperature od 15° C iznosi od 1,028 do 1,034.

Točka smrzavanja mlijeka smije se kretati od 0,55° C do -0,56° C. Mlijeko se kuhanjem ne smije grušati.

Svako mlijeko mora imati najmanje 3,2% masti.

Kiselost mlijeka pri neposrednoj prodaji potrošaču ne smije biti veća od 9° SH.

Čl. 11. Mlijeko za djecu je mlijeko, koje se može trošiti sirovo bez opasnosti po zdravlje. Kiselinski stepen mlijeka za djecu ne smije biti veći od 7,5° SH. Takovo mlijeko oprema se u boce ili mljekarske kante.

Oprema mlijeka za djecu u kantama ne dolazi u obzir u prodaji na malo, a dopušta se samo za potrebe dječjih domova, obdaništa, bolnica i sl., i to direktno od proizvođača.

Detaljne uvjete o proizvodnji i stavljanju u promet specijalnih vrsta mlijeka (mlijeko za prehranu dojenčadi i sl.), o liječničkom pregledu i osobnoj higijeni osoblja propisuje Predsjednik Savjeta za narodno zdravlje i socijalnu politiku NR Hrvatske, a o zdravstvenom stanju, ishrani i držanju muznih krava Predsjednik Savjeta za poljoprivredu i šumarstvo NR Hrvatske.

Čl. 12. Mlijeko u bocama za djecu smije sadržavati do 50.000 klica u 1 ml., a koli-titar u 0,1 ml. mora biti negativan.

Mlijeko za djecu u plombiranim kantama smije sadržavati do 100.000 klica u 1 ml., a koli-titar u 0,1 ml. mora biti negativan.

Čl. 13. Mlijeko za djecu u bocama mora imati odgovarajuću oznaku, sat i dan mužnje.

Mlijeko za djecu ne smije se prodavati, ako je starije od 24 sata.

Čl. 14. Materijal za opremu:

Materijal za izradu kanta i posuda za mlijeko mora biti takav, da ne kvari kvalitet i svojstva mlijeka.

Posude mora biti tako načinjeno, da se može lako prati i dobro zatvarati.

Kao materijal za brtvljenje kanta smije služiti isključivo guma, koja ne sadrži nikakve štetne sastojine po zdravlje, a ne djeluje štetno na okus i miris mlijeka.

Čl. 15. Oznaka:

Cisterne se označuju na vidljivom mjestu ovim oznakama: vrsta proizvoda, zapremina, naziv i adresa mljekare.

Na kantama se vidljivo označuje: vrsta mlijeka, bojadisanjem grla kante otpornom uljenom bojom ovako:

mlijeko — nebojadisano,

mlijeko za djecu — bijelo bojadisano,

pasterizirano mlijeko — crveno bojadisano.

Na posudi pasteriziranog mlijeka mora biti označen datum izvršene pasterizacije.

Čl. 16. Pri proizvodnji, obradi i prodaji svih vrsta mlijeka mora se obratiti naročita pažnja čistoći. Od proizvodnje do potrošača moraju se sve vrste mlijeka čuvati u čistim prostorijama i posudama, koje se hlade tako, da temperatura mlijeka ne prijeđe 15° C.

Čl. 17. U prostorijama, gdje se čuva mlijeko, ne smiju se držati nikakove namirnice ni roba, koja nepovoljno djeluje na okus i miris mlijeka.

Čl. 18. Prijevoz mlijeka vrši se samo u naročitim cisternama, standardnim mljekarskim kantama ili staklenim standardnim bocama.

Čl. 19. Uzimanje uzoraka:

Prije uzimanja uzorka mora se mlijeko u cisternama ili kantama dobro promiješati. U slučaju, da je smrznuto, potrebno je mlijeko najprije polagano otopiti, a zatim dobro promiješati.

Uzorak za fizikalno-kemijsko ispitivanje uzima se u količini od 500 ml i stavlja u čistu i suhu bocu, ako se mlijeko otprema u cisternama ili kantama. Ako se otprema u bocama, uzima se originalna bočica.

Uzorak mlijeka konzervira se tako, da se na svakih 100 ml mlijeka doda 2 kapi 40% formaldehida ili 1 ccm zasićene otopine kalijeve bikromata.

Čl. 20. Uzorci za bakteriološko ispitivanje uzimaju se u količini od 20—150 ml u sterilizirane standardne bočice, koje su prethodno zajedno sa mješalicom i gumenim čepom opremljene i sterilizirane u metalnim kutijama. Uzorcima za bakteriološku kontrolu ne dodaje se nikakvo sredstvo za konzerviranje.

Uzorak za bakteriološki pregled mora se u slučaju potrebe staviti u posudu sa usitnjenim ledom. Svi uzorci se moraju najkraćim i najbržim putem dostaviti na analizu.

Čl. 21. Svaki uzorak popraćuje se zapisnikom, u koji se unosi:

Oznaka uzorka, vrsta mlijeka, porijeklo mlijeka, dan i sat uzimanja, vrsta opreme i upotrebljenog konzervansa, pa eventualna zapažanja prilikom uzimanja uzorka, koja mogu imati utjecaj na rezultat ispitivanja.

Čl. 22. Zabranjeno je stavljati u promet:

1. patvoreno mlijeko, t. j. razvodnjeno ili koje sadrži strane primjese, pa obrano mlijeko;

2. mlijeko, koje sadrži bilo kakvu kemijsku tvar za konzerviranje ili neutralizaciju kiseline;

3. mlijeko u posudama, koje ne odgovaraju standardu i sanitarnim propisima;

4. mlijeko, koje ima neprirodan izgled, miris, okus i boju; sluzavo ili gorko mlijeko;

5. mlijeko, koje je dobiveno kratko vrijeme prije teljenja i prvih 8 dana iza teljenja (mljezivo);

6. onečišćeno ili zagađeno mlijeko;

7. mlijeko, koje ima više od 9° SH;

8. lažno označeno mlijeko.

Čl. 23. Isto se tako ne smije stavljati u promet:

1. mlijeko životinja s otvorenom TBC pluća, tuberkulozom vimena, maternice ili crijeva;

2. mlijeko životinja, koje boluju ili su sumnjive da boluju od goveđe kuge, bedrenice, šuštačca, hemoragične septikemije, bjesnoće i infekciozne bulbarne paralize;

3. mlijeko životinja, koje izlučuju salmonelle;

4. mlijeko ovaca bolesnih još i od ovčjih boginja, hemoragične septikemije ovaca, paratifusa i bradsota;

5. mlijeko životinja, koje boluju od bolesti spolnih organa, kod kojih dolazi do gnojnih smradnih izljeva;

6. mlijeko životinja sa zapaljenjem vimena (mastitis);

7. mlijeko životinja, čije je opće zdravstveno stanje teško poremećeno;

8. mlijeko životinja, koje se liječe ili su zadnja 4 dana bile liječene lijekovima, koji prelaze u mlijeko (arsen, živa i t. d.);

9. mlijeko dobiveno od životinja hranjenih hranom, koja bi mogla štetno utjecati na kvalitet mlijeka.

Čl. 24. Zabranjeno je praviti i stavljati u promet mliječne proizvode i druge životne namirnice od mlijeka navedenog u čl. 23. i 22. osim toč. 7. toga člana.

Čl. 25. Zabrano je upotrebljavati za ljudsku prehranu mlijeko od životinja, koje služe za proizvodnju seruma. Ovakovo mlijeko može se upotrebljavati za ishranu životinja, i to tek poslije izvršene pasterizacije. Mlijeko od životinja, koje su prestale služiti za dobivanje seruma, može se upotrebljavati za ljudsku prehranu, tek pošto se laboratorijski utvrdi, da životinje ne izlučuju patogene klice.

Čl. 26. Kao uvjetno valjano za ljudsku prehranu smatra se mlijeko muznih grla:

1. bolesnih od slinavke i šapa ili koja potječu iz dvorišta zaraženih tom bolešću;

2. koja pozitivno reagiraju na tuberkulinsku probu, ali ne izlučuju klice tuberkuloze;

3. zaraženih brucelozom, zaraznim pobačajem ili koja izlučuju uzročnike tih bolesti, pa grla, koja potječu iz štada zaraženih brucelozom, iako ne pokazuju nikakve znakove bolesti;

4. koja boluju od kravljih boginja;

5. cijepljenih živim klicama bedrenice (antraxa), a da od cijepljenja nije prošlo više od 14 dana, i to samo, ako životinje ne pokazuju nikakve znakove oboljenja;

6. mlijeko zdravih životinja iz staja, u kojima je ustanovljena infekcija bakterijama enteritisa;

7. mlijeko koza i ovaca oboljelih od melitokokoze, pa mlijeko grla, koja potječu iz zaraženih dvorišta, iako ne pokazuju znakove bolesti.

Uvjetno valjano mlijeko osposobljuje se za ljudsku upotrebu, ako se dobro prokuha ili pasterizira.

Vrhnje od mlijeka bruceloznih krava mora se prije prerade u maslac pasterizirati.

Čl. 27. U gradovima i većim industrijskim centrima, u kojima ima tehnički dobro opremljenih mljekara, može Sanitarna inspekcija NR Hrvatske zabraniti proizvađačima prodaju mlijeka po kućama.

Čl. 28. Kao lažno označeni smatraju se mliječni proizvodi:

1. dobiveni od mlijeka drugih vrsta životinja ili pravljani uz upotrebu takvog mlijeka pomiješanog s kravljim mlijekom, ako se stavljaju u promet pod oznakom »mliječni proizvodi« bez oznake životinje, od koje potječu;

2. stavljani u promet kao osobito dobre kvalitete, a stvarno nisu takvi, ili kojima se pridaju druga svojstva, kojih oni u stvari nemaju.

Čl. 29. Prodavači mlijeka dužni su prije svake prodaje dobro pomiješati mlijeko u prodajnim posudama.

Temperatura mlijeka u mljekarama, koje se prodaje potrošačima, ne smije biti viša od 15° C.

Čl. 30. Poduzeća, koja se bave obradom, preradom i prodajom mlijeka i mliječnih proizvoda, dužna su podnijeti narodnim vlastima molbu za dozvolu poslovanja, u kojoj moraju navesti naziv i mjesto, gdje se poduzeće nalazi, i vrstu poslovanja.

Ovakve dozvole izdavat će se samo poduzećima, koja ispunjavaju sanitarne uvjete, o čemu daju mišljenje organi Sanitarne inspekcije i veterinarske službe.

Čl. 31. Kontrolne vlasti dužne su voditi popis poduzeća, koja se bave obradom ili preradom mlijeka. Isto su tako dužni odrediti na svom području pregled prostorija, u kojima se mlijeko prerađuje ili obrađuje, pa pregled staja i muznih grla, čije je mlijeko namijenjeno javnoj potrošnji — najmanje jedamput godišnje.

Čl. 32. Prostorije, u kojima se ostavlja, obrađuje ili prerađuje mlijeko, moraju odgovarati sljedećim uvjetima:

1. da su svijetle, zračne, čiste i hladne, i da u njima nema insekata niti mirisa, koje bi mlijeko moglo primiti;
2. da nisu u neposrednoj vezi sa stajama ili zahodima;
3. da se ne upotrebljavaju za stanovanje, spavanje ili za skupljanje ljudi;
4. da se u njima ne drže životinje.

Čl. 33. Posude za otpremu mlijeka moraju biti za vrijeme transporta pokrivene i zaštićene od atmosferskog utjecaja, prašine i prljavštine. Poslije svake unotrebe posude treba uvijek dobro oprati.

Posude i sprave, koje služe za dobivanje, transport, čuvanje, miješanje, preradu i proizvodnju mlijeka ne smiju biti od bakra (osim ako su propisno pokositrene), mjedi, cinka, olova i željeza. Moraju biti takvog oblika, da se lako mogu prati i čistiti. Moraju se uvijek održavati u dobrom i čistom stanju i ne smiju služiti u druge svrhe. Prije transportiranja moraju se posude napuniti do vrha, da se mlijeko

ne bi mučkalo i izdvojila mliječna mast. Posude se moraju dobro zatvarati.

Čl. 34. Predmeti, koji bilo čime djeluju na kakvoću, miris, okus i čistoću mlijeka, ne smiju se transportirati, čuvati i prodavati u istim prostorijama s mlijekom i mliječnim proizvodima.

II. SLATKO I KISELO VRHNJE

Čl. 35. Slatko vrhnje je proizvod dobiven odvajanjem masnog sloja svježeg, sirovog ili pasteriziranog mlijeka.

Čl. 36. Kiselo vrhnje je proizvod dobiven na isti način, ali od mlijeka ili vrhnja, u kojem je nastupilo mliječno kiselo vrenje.

Čl. 37. Slatko i kiselo vrhnje mora sadržavati najmanje 20% masti. Slatko vrhnje može biti I. kvalitete s najmanje 30% masti, i II. kvalitete s najmanje 20% masti.

Slatko vrhnje, koje služi za tučenje je I. kvalitete i mora imati najmanje 30% masti.

Čl. 38. Slatko vrhnje ne smije imati veći stepen kiselosti od 9°SH. Vrhnje sa većim stepenom kiselosti smatra se za kiselo vrhnje.

Određbe čl. 34 vrijede i za vrhnje.

Čl. 39. Slatko i kiselo vrhnje, koje ne potječe od kravljeg mlijeka, treba označiti vrstom životinje, od koje potječe. Zabranjeno je stavljati u promet vrhnje miješano od raznih vrsta životinja.

Čl. 40. Vrhnje se oprema samo u staklenim bezbojnim bocama ili u standardnim mljekarskim kantama.

Čl. 41. Zabranjeno je stavljati u promet vrhnje:

1. s oporim, gorkim ili pljesnivim mirisom i okusom ili s drugim osobinama, koje nisu svojstvene svježem i normalnom proizvodu;
2. s dodatkom stranih materija kao brašna, sođe, krede i t. d.
3. s manjom količinom masti od 20%.

III. MLIJEKO U PRAHU

Čl. 42. Mlijeko u prahu je proizvod dobiven naročitim tehnološkim postupkom sušenja isparivanjem gotovo sve količine vode iz mlijeka.

Mlijeko u prahu po načinu proizvodnje razlikuje se:

mlijeko u prahu dobiveno raspršivanjem i mlijeko u prahu dobiveno sušenjem na valjcima.

Po sadržini masti razlikuje se:

- masno mlijeko i
- obrano mlijeko.

Mlijeko u prahu izrađeno od mlijeka mora sadržavati najmanje 25% masti i najviše 5% vode.

Mlijeko u prahu izrađeno od obranog mlijeka može se puštati u promet samo pod deklaracijom, a smije sadržavati najviše 5% vode.

Čl. 43. Mlijeko u prahu smije se puštati u promet samo u kutijama od bijelog lima ili pergamentnim kesicama, na kojima mora biti označen datum proizvodnje, adresa i ime proizvođača.

Opreme mogu biti u težini od 0.50 i 1 kg, a za industrijske potrebe u vrećama ili buradi od 50 kg. Rok uskladištenja masnog mlijeka u prahu je najviše 3 mjeseca.

Čl. 44. Mlijeko u prahu ne smije se proizvoditi od mlijeka, koje ne bi odgovaralo propisima ovog Pravilnika.

Čl. 45. Uzimanje uzoraka:

Od manjih oprema uzima se originalan uzorak, a od velikih prosječni uzorak u količini od 100 g.

IV. MASLAC, MASLO I SKORUP

Čl. 46. Maslac je mliječni proizvod s velikom sadržinom masti, dobiven tehničkom obradom vrhnja.

Maslac pravljen od ovčjeg, kozjeg ili drugog mlijeka mora biti izričito označen.

Čl. 47. Maslo je proizvod dobiven topljenjem maslaca ili ovčjeg maslaca.

Čl. 48. Maslac mora sadržavati najmanje 82% masti, a maslo 99%.

Čl. 49. Skorup (kajmak) je proizvod dobiven od polukrutog sloja, koji se uhvati na površini kuhanog mlijeka. Skorup mora sadržavati najmanje 50% masti, a može mu se dodavati kuhinjska sol do najviše 3,5%.

Čl. 50. Maslac mora biti prijatnog okusa i mirisa, aromatičnog i svojstvenog. Ne smije imati na presjeku vidljivih kapljica vode ili mlaćenice niti vidljivih grudica.

Boja prirodna, jednolična, žuto-bijela ili bijela, sa svojstvenim sjajem.

Maslac se mora lako razmazivati.

Čl. 51. Maslac mora imati najmanje 82% mliječne masti i najviše 16% vode.

Osim prirodnih sastojina mlijeka, maslac ne smije imati drugih sastojina.

Čl. 52. Maslac I. kvalitete proizvodi se samo iz slatkog vrhnja. Naročito je izraženog aromatičnog mirisa i okusa, mora sadržavati najmanje 84% masti, a smije sadržavati najviše 15% vode.

Maslac II. kvalitete načinjen je od slatkog ili kiselog vrhnja, a inače mora odgovarati čl. 50. i 51. ovog Pravilnika.

Ostale vrste maslaca smatraju se kao nestandardne.

Svrstavanje u kvalitete vrši se komisij-ski za svaku vrstu maslaca posebno.

Čl. 53. Maslac se oprema u komadima od 1/8, 1/4, 1/2, 3, 5 i 10 kg ili u drvenim sanducima i buradima obloženim pergamentnim papirom.

Na opremi mora biti označena vrsta maslaca i ime proizvođača.

Omot za maslac I. kvalitete mora biti štampan slovima crvene boje, a za maslac II. kvalitete slovima plave boje.

Pergamentni papir i boje za oznake ne smiju sadržavati nikakvih škodljivih materija po zdravlje, a ni takvih, koje mogu neposredno utjecati na kvalitetu maslaca.

Čl. 54. Maslac se čuva u zračnim i hladnim prostorijama, u kojima se ne smiju čuvati namirnice i roba, koja bi štetno djelovala na okus i miris maslaca.

Čl. 55. Uzimanje uzoraka:

Kod opreme do 0,25 kg uzima se 1 komad na svakih 50 kg. Kod opreme od 0,25 kg — 5 kg uzima se 0,250 kg, od svakog 25-tog komada. Kod opreme u posudama uzima se 0,250 kg od svakih 100 kg.

Čl. 56. Maslo je žute ili žuto-smeđe boje i sitno zrnate građe, karakterističnog mirisa, a sadrži najmanje 99% masti.

Čl. 57. Maslo se oprema u kutije od drveta, aluminija, bijelog lima i čelika.

Čl. 58. Maslo se čuva u zračnim i hladnim prostorijama. Zabranjeno je čuvati maslo s namirnicama i robom, koja bi štetno djelovala na njegov miris i okus.

Čl. 59. Uzorci masla uzimaju se kao prosječni:

Iz svake opreme, ako je veća od 100 kg; iz svake druge opreme, ako su od 50—100 kg; a iz svake treće opreme, ako su manji od 50 kg. Prosječni uzorci jedinice opreme iznose 100 g.

Čl. 61. Ne smije se stavljati u promet

1. Maslac:

a) — koji sadrži manje od 82% masti,
b) — koji sadrži više od 2% kuhinjske soli.

2. Maslo:

a) — koje sadrži manje od 99% masti,
b) — koje sadrži više od 2,5 kuhinjske soli.

3. Skorup (kajmak):

a) — koji sadrži manje od 50% masti,
b) — koji sadrži više od 3,5 kuhinjske soli.

Čl. 61. Ne smije se stavljati u promet maslac, maslo i skorup:

1. koji su mehanički zagađeni, pljesnivi, užeženi ili imaju strani miris ili okus;

2. koji su obojeni nedozvoljenim bojama;

3. kojima su dodane bilo kakve primjese za konzerviranje^p osim kuhinjske soli. Soljeni maslac, maslo i skorup moraju biti kao takvi deklarirani;

4. kojima su dodane strane materije, da se poveća težina, kao mineralne tvari, brašno, sir, pečeni krumpir i t. d.;

5. koji su umotani u nečiste omote ili papir, ili se donose u posudama, koje ne odgovaraju sanitarnim propisima.

Cl. 62. Ne smije se stavljati u promet maslac, maslo i skorup (kajmak):

1. koji su zaraženi patogenim klicama;
2. koji sadrže tvari štetne po zdravlje.

Cl. 63. Prodaja maslaca od mlijeka životinja, koje boluju od slinavke, šapa ili bruceloze, dozvoljena je jedino pod uvjetom, da je mlijeko odnosno vrhnje prethodno pasterizirano.

V. SIR

Cl. 64. Sir je kiseljenjem ili sirilom izdvojena smjesa mliječnih sastojina koja se stavlja u prodaju u raznim stepenima zrelosti.

Sir se pravi od kravljeg, ovčjeg i kozjeg mlijeka ili obranog mlijeka, vrhnja, sirutke, mlaćenice i njihove smjese i dodataka: sirila, čiste kulture mikroorganizama i kuhinjske soli.

Pod oznakom »sir« razumijevamo samo sir od kravljeg mlijeka. Sir od mlijeka ostalih životinja mora se označiti prema vrsti životinje, kao ovčiji, kozji i dr., ako takav sir nema svoje posebno ime, kao na pr. »trapist«, »kačkavalj«, »travnički sir« i sl.

Cl. 65. Prema kvaliteti mlijeka i prema načinu obrade sirevi se dijele na tvrde, meke i topljene.

Prema sadržaju masti dijele se sirevi na:

1. sir od vrhnja s najmanje 55% masti u suhoj tvari;
2. masni sir s najmanje 45% masti u suhoj tvari;
3. $\frac{3}{4}$ masni sir s najmanje 35% masti u suhoj tvari;
4. polumasni sir s najmanje 25% masti u suhoj tvari;
5. $\frac{1}{4}$ masni sir s najmanje 15% masti u suhoj tvari;
6. nemasni sir s manje od 15% masti u suhoj tvari.

Svrštavanje u pojedine kvalitete vrši se komisijski bodovanjem za svaku vrstu posebno.

Cl. 66. Sve vrste sireva proizvedene u tvorničkim i zanatskim poduzećima moraju nositi vidljive oznake, kojoj vrsti sireva pripadaju, odnosno kolika im je sadržina masti u suhoj tvari. Sirevi, koji se

prodaju bez oznake količine masti, moraju po sadržaju odgovarati masnom siru.

Obvezna je oznaka, adresa i ime proizvađača.

Cl. 67. Oprema šira vrši se na uobičajeni način za dotičnu vrstu. Dozvoljeni materijal za opremu: pergamentni papir, celofan, staniol, kartonske i drvene kutije ili kace.

Cl. 68. Sir se mora čuvati u prostorijama, koje ne djeluju štetno na kvalitetu sira.

Cl. 69. Specijalne vrste sireva mogu se bojiti dozvoljenim bojama.

Cl. 70. Zabranjeno je praviti sireve od mlijeka, koje bi moglo biti škodljivo za ljudsko zdravlje.

Cl. 71. Sir, koji je namijenjen prometu, ne smije imati:

1. nepravilan oblik;
2. oštećenu koru;
3. ne smije biti napuhnuto;
4. ne smije imati gorak, užežen ili koji drugi nesvojstven okus;
5. ne smije imati na presjeku nikakve mrlje, onečišćenja niti ličinke sirne mušice.

Cl. 72. Kod industrijske proizvodnje sireva obvezna je upotreba sirila u smislu čl. 81. ovog Pravilnika.

Cl. 73. Sirevi, koji se stavljaju u promet u originalnim opremama, namijenjeni za maloprodaju moraju imati oznaku proizvađača ili prodavaoca. Ova oznaka mora biti jasno vidljiva.

Cl. 74. Uzorak sira uzima se sondom, koja doseže do sredine kod velikih sireva, a kod malih sireva uzima se isječak. Potrebna količina uzorka iznosi oko 150 g.

VI. KISELO MLIJEKO, KEFIR I JOGURT

Cl. 75. Kiselo mlijeko je proizvod, koji nastaje grušanjem mlijeka zbog mliječno-kiselog vrenja.

Cl. 76. Kefir je proizvod, u kome je nastupilo vrenje posredstvom kefirovih zrnaca ili kefir preparata.

Cl. 77. Pod imenom »jogurt« može se stavljati u promet samo proizvod djelomično uguštenog mlijeka, u kojem je nastupilo mliječno-kiselozrenje posredstvom maje, koja sadrži kulture bacterium bulgaricum i streptococcus lactis.

Cl. 78. Kiselo mlijeko i jogurt moraju biti pripremljeni samo od neobranog mlijeka.

Cl. 79. Za proizvodnju kiselog mlijeka, kefira i jogurta može se upotrebiti samo mlijeko, koje odgovara propisima ovog Pravilnika.

Čl. 80. Zabranjeno je prodavati kiselo mlijeko:

1. s promijenjenim okusom i mirisom;
2. mehanički zagađeno i pljesnivo;
3. sa sirutkom, koja je promijenila boju ili se izdvojila u količini većoj od 5% cjelokupne zapremnine kiselog mlijeka;
4. u posudama, koje ne odgovaraju sanitarnim propisima.

VII. SIRILO

Čl. 81. Sirilo je ferment, koji služi za sirenje mlijeka, a dobiva se iz želuca mladih životinja, a naročito teladi i ostalih preživača.

Čl. 82. Za proizvodnju sirila mogu se upotrebiti samo nepokvarena sirišta (pravi želuci) spomenutih mladih preživača, u prvom redu teladi.

Čl. 83. Sirilo se stavlja u promet u prahu, tabletama i tekućini. Svako sirilo, bilo da je proizvedeno u zemlji ili uvezeno iz inozemstva, mora imati određenu i na opremi označenu jakost.

Čl. 84. Sirilo u prahu, tabletama i tekućini može se staviti u promet samo u originalnoj opremi, i to: sirilo u prahu i tabletama samo u staklenim ili limenim posudama, a sirilo u tekućini samo u staklenoj posudi tamne boje.

Oprema mora nositi etiketu s vidljivom oznakom jačine, kratkom uputom za upotrebu, adresom proizvođača, datumom proizvodnje i netto težinom sadržine.

Čl. 85. Zabranjeno je prodavati na malo sirila u prahu iz većih oprema, isto tako i tekuće sirilo.

Čl. 86. Sirilo mogu izrađivati samo poduzeća, koja imaju dozvolu od Sanitarne inspekcije.

Čl. 87. Sirilo ne smije sadržavati nikakve po zdravlje škodljive tvari ni bakterije štetne po mliječne proizvode.

Čl. 88. Sirilo uvezeno iz inozemstva ne smije se prodavati, dok se ne dobije odobrenje Sanitarne inspekcije.

Čl. 89. Organi nadzora:

Nadzor nad izvršenjem propisa ovog Pravilnika vrše organi Sanitarne inspekcije te veterinarske službe.

PRELAZNE ODREDBE

Čl. 90. Danom objavljivanja ovog Pravilnika, mliječne preradevine, koje se zateku u prodajnoj mreži, a ne odgovaraju propisima ovog Pravilnika, mogu se i dalje prodavati, ako posjeduju prijašnje odobrenje Sanitarne inspekcije i ako su propisno označene. Mjesec dana po stupaju

nju na snagu ovog Pravilnika promet mlijekom i mliječnim proizvodima mora biti prilagođen propisima ovog Pravilnika.

Čl. 91. Povrede propisa iz ovog Pravilnika kažnjive su po Uredbi o zdravstvenom nadzoru nad živežnim namirnicama i Osnovnom zakonu o sanitarnoj inspekciji, ukoliko nisu krivičnog karaktera.

Čl. 92. Ovaj Pravilnik stupa na snagu 15 dana iza objave u Narodnim novinama.

»IMPERIJAL«

Obrano mlijeko treba podsiriti kod 18°C, dodati samo malu količinu sirila (2—5 ccm tekućeg sirila jačine 1:5.000 — na 100 lit. mlijeka). Mlijeko se gruš 8—20 sati. Gruš se ne drobi, nego lopaticom prenese na sirnu krpu, obješenu nad kakovu posudu, da se gruš ocijedi kroz nekoliko sati. Zatim se gruda izvadi iz sirne krpe te vrlo fino zgnječi (rukama ili drvenom žlicom), ili se protisne kroz fino sito ili samelje na posebnom mlinu. Prigodom gnječenja ili usitnjavanja treba dodati nešto vrhnja ili maslaca (na 1 kg svježeg sira do ¼ lit. vrhnja, već prema željenoj masnoći sira i masnoći vrhnja). Dobro zgnječeni i s vrhnjem izmiješani sir oblikuje se u okrugle ili četverouglaste komade. Dimenzije originalnog imperijala jesu 6x6x2 cm. Umataju se u pergament ili staniol i u kartonske kutije po 12 komada.

OBIČAN SVJEŽI BIJELI SIR

Mlijeko treba podgrijati na 35—36°C, obrati ga na separatoru, zatim obrano mlijeko podsiriti kod 35°C, dodati mu toliko sirišta, da grušanje traje ¾ sata (45 minuta). Ako se gruš sporije, gruš se ukisava i nije dovoljno tvrd, pa je gubitak kod daljnje obrade veći, a s tim u vezi i randman manji. Kad je gruda dovoljno tvrda, stavimo je u malo izbušene kalupe (koji mogu biti različitih oblika) ili u sirnu maramu, kojoj svežemo uglove, pa je objesimo, da se gruš ocijedi. Ocjeđivanje traje 3—5 sati. Takav svježi sir može se odmah staviti u prodaju.

Napomena 1. Domaće sirište u tekućini, koje je deklarirano kao 1:5.000, obično nije takove jačine, nego oko 1:3.500. Da se zasiri 100 lit. svježeg mlijeka, treba oko 30 ccm takovog sirišta. Ako je mlijeko nakiselo, sirišta treba manje.

Napomena 2. Gruš u kotlu uopće ne treba drobiti, nego lopaticom grabiti i prelagati u kalupe (ili u sirnu maramu), jer zbog drobljenja znatan dio sira prelazi u sirutku, a s njom i u gubitak.