

i zagrijati masu barem jačim nabijanjem, da postignemo najpovoljniju temperaturu za mliječno-kiselu vrenje od 20—40° C, a dodajemo li u silažu toplu četinu obrađenu na prednji način, zagrijat ćemo masu najlakše i u hladno jesenje vrijeme..

Dr Francetić M.

JUGOSLAVENSKI STANDARDI ZA MLIJEKO I MASLAC

U službenom listu FNRJ od 2. oktobra ove godine odštampana je obavijest, da Jugoslavenski standardi za mlijeko i maslac, koje je donijela Savezna komisija za standardizaciju, stupaju na snagu 1. januara god. 1953. Tim povodom želimo naše čitaoce malo pobliže upoznati sa značenjem i zadacima naših prvih standarda za prehrambene proizvode.

Riječ »standard« uzeta je iz engleskog jezika, a označuje u prvom redu tipični oblik nekog proizvoda. Pod »standardizacijom« pak razumijevamo nastojanje, da mnogobrojne oblike nekog proizvoda svedemo na manji broj tipičnih oblika određene kvalitete. »Standardno« je ono, što odgovara uvjetima standarda. Prema tomu kad govorimo o standardizaciji i standardima prehrambenih proizvoda, mislimo na propise, koji određuju kakva svojstva mora imati neki proizvod s obzirom na boju, miris, okus i konzistenciju, na kemijski sastav, oblik, težinu, veličinu i t. d., pa da ga smatramo kvalitetnim. Standardnim propisima mogu se rješavati i najrazličitija druga komercijalna i tehnološka pitanja, kad se želi, da se ta pitanja riješe najbolje i najprikladnije sa stajališta svih zainteresiranih faktora (proizvođača, potrošača i nadzornih organa).

U svijetu se na standardizaciji radi već dugi niz godina. Tako u Holandiji postoji organizacija za standardizaciju od god. 1916., u Njemačkoj od god. 1917., u SAD od god. 1918., u SSSR-u od god. 1925., a britanska institucija za standardizaciju proslavila je prošle godine 50-godišnjicu svog djelovanja.

U Jugoslaviji prvi pokušaji rada na organizaciji standardizacije datiraju još od god. 1938., a nastavljeni su odmah nakon Oslobođenja. Rad na izradi standarda vrlo je složen i kod nas je danas skoncentriran u Saveznoj komisiji za standardizaciju. Naš osnovni prijedlog standarda za mlijeko izradila je stručna komisija pri bivšoj republičkoj Komisiji za standardizaciju NR Slovenije još jula mjeseca god. 1947. Taj prijedlog, pošto je prodiskutiran u stručnim komisijama republičkih ureda za unapređenje proizvodnje i zainteresiranih privrednih organizacija, znatno je bio izmijenjen i nakon toga odštampan u časopisu »Standardizacija« br. 8—9 god. 1951. radi najšire diskusije, stavljanja napomena i prigovora. Na taj način možemo s pravom smatrati, da su objavljeni standardi za mlijeko i maslac rezultat rada svih faktora, koji su zainteresirani za što bolju kvalitetu mlijeka i mliječnih proizvoda. Njihovo donošenje ima veliko značenje za podizanje kvalitete mlijeka i maslaca u našoj zemlji, jer su svi oni, o kojima ovisi stvarno podizanje kvalitete ovih proizvoda moralno obvezani, da svim snagama porade oko ostvarenja propisa, koje su zajednički donijeli.

Propisi standarda mogu biti obvezni ili samo fakultativni, t. j. uvjetni. Naši, jugoslavenski standardi, su obvezni propisi, koje na osnovu ovlaštenja Vlade FNRJ donosi Savezna komisija za standardizaciju pri Privrednom savjetu Vlade FNRJ. (Uredba o jugoslavenskim standardima, saveznim propisima kvalitete proizvoda i proizvođačkim specifikacijama Službeni list FNRJ. br. 17/1951.) Obaveznost standarda odnosi se u duhu spomenute Uredbe na sve proizvođače,

a to se očituje i u tekstu jugoslavenskog standarda za mlijeko: Međutim propisi standarda za maslac odnose se samo na maslac dobiven od kravljeg mlijeka, koji je namijenjen »prodaji preko trgovačke mreže«, a to po našem mišljenju znači, da je ovaj standard uvjetan, jer se njegovi propisi ne odnose na maslac seljačke proizvodnje.

*

Osvrnut ćemo se samo na bitnije odredbe jednog i drugog standarda.

Standard za mlijeko odnosi se samo na kravlje mlijeko. Mlijeko drugih životinja mora se na tržištu označiti, kao na pr. ovčje ili kozje mlijeko.

Vrste mlijeka

Prema standardu imat ćemo na tržištu 3 vrste mlijeka: 1. **mlijeko**, pod kojim se nazivom može prodavati samo sirovo mlijeko, 2. **pasterizirano mlijeko**, smije se prodavati pod tim imenom, samo ako je pasterizacija izvršena na način odobren od nadležnih sanitetskih vlasti, i 3. **mlijeko za djecu**, za koje vrijede isti tehnički propisi kao i za ostale vrste mlijeka, a osim toga i da mu kiselost ne bude više od 7,5° S. H. pri neposrednoj prodaji potrošačima.

Među vrstama mlijeka nije navedeno obrano i kuhano mlijeko, iako se kašnije kod pakovanja i isporuke spominju. U tom pogledu trebat će standard dopuniti ili ispraviti.

Tehnički propisi

Osim prirodnih organoleptičkih svojstava mlijeka (bijela do žućkasto-bijela boja, karakterističan okus i miris, neprozirnost), standard propisuje, da se specifična težina mlijeka kod 15°C kreće u granicama od 1,028 do 1,034, točka smrzavanja od minus 0,55 do minus 0,56°C, postotak masti da bude najmanje 3,2 i da stupanj kiselosti ne bude veći od 9° SH pri neposrednoj prodaji potrošaču.

Način pakovanja.

Mlijeko se smije pakovati i isporučivati samo u cisternama, kantama i bocama za mlijeko, i to u cisternama samo sirovo i pasterizirano mlijeko, u kantama samo sirovo, pasterizirano, kuhano i obrano mlijeko a u staklenim bocama (od 0,5 ili 1 lit.) ili u bocama od drugog zgodnog materijala sve standardom određene vrste mlijeka. Mlijeko za djecu može se isporučivati u kantama samo za potrebe dječjih domova, obdaništa, bolnica, staračkih domova i sl., i to neposredno od proizvođača; u prodaji na malo nije dopuštena isporuka ovog mlijeka u kantama.

Standard određuje, da se boce moraju zatvarati na higijenski način zatvaračima od aluminijske ili parafiniranim kartonskim zatvaračima. Iskustvo stečeno u Gradskoj mljekari u Zagrebu pokazalo je, da su parafinirani kartonski zatvarači vrlo neprikladni za higijenski način zatvaranja, jer se ne daju sterilizirati. Kao zaptivni materijal za zatvarače na kantama za mlijeko smije se upotrebljavati samo guma, koja ne smije sadržati nikakve sastavine štetne po zdravlje, niti smije utjecati na miris i okus mlijeka.

Oznake

Na cisternama za mlijeko mora na vidljivom mjestu biti označena vrst mlijeka, zapremnina cisterne, pa naziv i sjedište mljekare.

Novost za našu praksu je odredba standarda, da se kante za pojedine vrste mlijeka moraju označiti bojadisanjem grla, i to za mlijeko za djecu bijelom bojom, a za pasterizirano mlijeko crvenom bojom. Samo sirovo mlijeko može se dostavljati u neobojenim kantama.

Na bocama s mlijekom za djecu pored ove oznake mora biti označen i dan i sat mužnje, a na bocama odnosno kantama s pasteriziranim mlijekom mora biti označen još i datum i sat izvršene pasterizacije.

Smještanje i čuvanje

Od proizvodnje pa do potrošnje moraju se sve vrste mlijeka, čuvati u čistim posudama i prostorijama tako, da temperatura mlijeka ne prijeđe 15°C. Mlijeko za djecu i pasterizirano ne smije se prodavati, ako je starije od 24 sata. U prostorijama,

gdje se drži mlijeko, ne smije biti nikakvih namirnica ni robe, od kojih bi mlijeko moglo poprimiti strani miris i okus.

Ostali propisi standarda za mlijeko odnose se na uzimanje uzoraka mlijeka za pretragu i na postupke, kako se provjerava kvalitet mlijeka; namijenjeni su dakle kontrolnim organima.

Higijenske uvjete za proizvodnju i promet pojedinim vrstama mlijeka posebno će propisati nadležni organi narodne vlasti, pa ih standard uopće ne spominje.

Standard za maslac, kako je već rečeno, odnosi se samo na maslac dobiven od **kravljeg mlijeka**, namijenjen prodaji preko trgovačke mreže. Higijenske uvjete i za proizvodnju i za promet maslaca treba da posebno propišu nadležni organi narodne vlasti. No jedan propis, koji zapravo ima higijensko značenje, ušao je ipak i u standard, a taj je, da se kao sirovina za proizvodnju maslaca smije upotrebiti slatka ili kisela nepokvarena, **pasterizirana** pavlaka. To znači, da se sve mljekare, koje žele u idućoj godini proizvoditi maslac za trgovačku mrežu, moraju pobrinuti, da urede pasterizatore za vrhnje. Ova odredba standarda, iako je s higijenskog stajališta potpuno opravdana, teško pogađa naše primitivne mljekare. Zanimljivo je, da se u klasifikaciji II. kvalitete maslaca ne spominje pasterizacija, pa se odredba o sirovinama može različito tumačiti. Stoga će biti potrebno zatražiti autentično tumačenje Savezne komisije za standardizaciju.

Klasifikacija (vrste maslaca)

U trgovačkoj mreži smjet će se od 1. I. 1953. nalaziti samo maslac s označenom kvalitetom. Standard propisuje proizvodnju maslaca u dvije kvalitete, i to:

Maslac kvalitete I., koji treba da se proizvodi samo od slatkog (svježeg) pasteriziranog vrhnja, za čije je zrenje upotrebljena čista kultura odgovarajućih bakterija.

Maslac kvalitete II. proizvodi se od slatkog (svježeg) ili već kiselog vrhnja.

Tehnički propisi

Za I. i II. kvalitetu maslaca propisuje standard svojstven ugodan okus i miris, nadalje da se na presjeku maslaca ne vide kapljice vode ili stepke niti bilo kakve grudice. Boja maslaca mora biti prirodna i jednolično žuto-bijela ili bijela sa svojstvenim sjajem. Maslac se mora lako razmazivati. Nadalje propisuje standard, da maslac kvalitete I. mora sadržavati najmanje 84% mliječne masti i smije sadržavati najviše 15% vode, a maslac II. kvalitete mora sadržavati najmanje 82% masti i smije sadržavati najviše 16% vode.

Osim prirodnih sastavina mlijeka, maslac ne smije sadržavati nikakvih drugih sastavina. To znači, da se maslac namijenjen prodaji u trgovačkoj mreži ne smije bojadisati niti soliti.

Pakovanje, oznaka i isporuka

Maslac se u komadima od 0,125, 0,250, 0,500, 3, 5 i 10 kg težine pakuje u pergamentni papir. Na omotu mora biti označen naziv i kvalitet proizvoda, naziv i sjedište mljekare, pa netto težina. Oznaka na omotu za maslac I. kvalitete mora biti štampana slovima crvene boje, a za maslac II. kvalitete slovima plave boje.

Osim toga može se maslac pakovati i u drvene sanduke i burad obložene pergamentnim papirom. Sanduci i burad moraju biti jednako označeni, kao i pergamentni omoti, a uzato mora biti još označena brutto i tara težina.

Prilikom transporta maslaca moraju mljekare, u svom vlastitom interesu, izvršiti sve potrebne mjere, da se očuvaju kvalitetna svojstva maslaca, jer se maslac, koji ne odgovara tehničkim propisima standarda, ne smije prodavati u trgovačkoj mreži za široku potrošnju.

Maslac se mora čuvati u tamnim, hladnim i zračnim prostorijama, u kojima ne smije biti namirnica ili robe, koja bi mogla štetno utjecati na okus i miris maslaca.

Ostali propisi standarda odnose se na uzimanje uzoraka, po kojima se utvrđuje kvaliteta, pa ih pobliže ne ćemo navoditi.

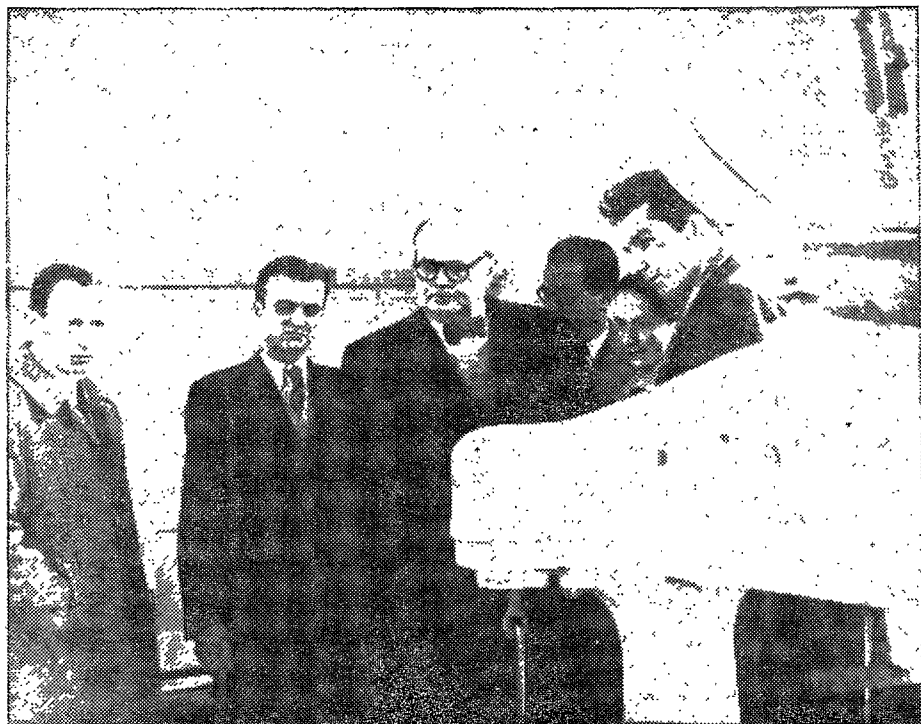
U koliko će mjeri propisi standarda o mlijeku i maslacu biti ostvareni u praktičnom životu, ovisit će mnogo o tome, kako će se organizirati i kontrolirati kvaliteta ovih proizvoda na tržištu. Prema Uputstvu o organizaciji administracije sreskih i općinskih narodnih odbora, koje je 15. IV. t. g. donio Savjet za zakonodavstvo i izgradnju narodne vlasti Vlade FNRJ, nadležnost

za vršenje inspekcije nad kvalitetom robe u trgovini imaju privredne inspekcije u kotarskim, ili privredni inspektori u općinskim narodnim odborima. Nadalje u smislu odredaba Osnovnog zakona o Sanitarnoj inspekciji i Uredbe o zdravstvenom nadzoru nad živežnim namirnicama nadležni su za nadzor nad živežnim namirnicama organi sanitarne inspekcije. Za stanovite poslove nadzora nad živežnim namirnicama animalnog porijekla, dakle i mlijeka i maslaca, nadležni su i organi veterinarske službe u vezi s odredbama Uredbe o suzbijanju i sprečavanju stočnih zaraza (Službeni list br. 48/1948.), pa Uputstva za izvršenje Uredbe o zdravstvenom nadzoru nad živežnim namirnicama (Službeni list broj 32/1952.).

Sad je na rukovodstvima navedenih nadležstava, da posao kontrole međusobno tako organiziraju, da kontrola bude efikasna, a to će biti samo onda, bude li realna i brza, pa spojena s mogućnostima vršenja sankcija, kad se utvrdi, da roba na tržištu ne odgovara standardu. Najefikasnija sankcija je neodložno uklanjanje (zapljena) nestandardne robe s tržišta.

POSJETA GOSP. PAUL HENRI SPAAKA GRADSKOJ MLJEKARI U ZAGREBU

U subotu, dne 8. XI. o. g. pohodio je Gradsku mljekaru na Žrnjaku g. Paul Henri Spaak, bivši predsjednik belgijske vlade, koji boravi u našoj zem-



Gosti u Gradskoj mljekari