

## **Osvrt na zakonodavstvo i kontrolu provedbe zakonskih propisa o proizvodnji, obradi, preradi i prometu mlijeka i mliječnih proizvoda**

(Izvod iz referata, održanog u Opatiji dne 30. IX. 1957. na Savjetovanju o novoizdašlom zakonodavstvu).

### **I. Osvrt na zakonske propise**

Noviji zakonski propisi o mlijeku i mliječnim proizvodima — stalan su poticaj za unapređenje proizvodnje. Značajne su novine, donijete ovim propisima. Nabrojiti ćemo samo nekoliko od njih.

Standardom za maslac propisano je još god. 1952. da se ne samo po kvaliteti, nego i po vanjskim oznakama treba jasno odvajati maslac od pasteriziranog vrhnja od maslaca iz sirovog vrhnja.

Uređivanje pogonskih laboratorija u svim većim mljekarama i redovna laboratorijska kontrola proizvodnje također se provodi na osnovu pozitivnih propisa.

Deklariranje i označivanje sadržine masti na našim sirevima sada je već općenito uvedeno na način kako to zahtijeva Osnovni zakon o nadzoru nad živežnim namirnicama.

Postepeno povećanje bezmasne suhe tvari mlijeka, kao i održavanje sadržine masti u standardiziranom konzumnom mlijeku na istoj visini također proističe iz sadanjih propisa, prije svega standarda o mlijeku.

Neprekidno poboljšavanje sanitarnog režima u mljekarama i prodavaonicama mlijeka, zatim zdravstveni pregledi uposlenog osoblja, upoznavanje uposlenih radnika s osnovnim higijenskim načelima pri rukovanju mlijekom i mliječnim proizvodima, također rezultira iz sadanjih propisa.

No, pozitivni rezultati zakonskih propisa bili bi veći, a njihova primjena u praksi brža i šira, kad ne bi imali nedostataka, koji izvršioce često dovode u dvojbu o mogućnosti i potrebi izvršenja ovih propisa.

Zadržat ćemo se ukratko na nekim nedostacima naših zakonskih propisa.

Dosadnji propisi o mlijeku i mliječnim proizvodima tretiraju ovu tematiku uglavnom samo sa stanovišta zdravstvenog odnosno veterinarskog nadzora. To se čak može reći i za standarde o mlijeku i maslacu.

Nužna posljedica jednostranosti propisa — jest, da su ovi nepotpuni. Mi na pr., do danas nemamo nikakvih standarda za sireve u kojima bi — bar u najosnovnijim crtama — bili iznijeti zahtjevi na kvalitet, organoleptičke osobine, i način opremanja pojedinih vrsta sireva. Prema tome svaki proizvođač može danas, prema vlastitom nahođenju, nazvati svaki sir kako želi i dati mu oblik kakav hoće, samo ga mora ispravno deklarirati obzirom na sadržinu masti. Nemamo nikakvih propisa o načinu i organima provedbe organoleptičke kontrole mliječnih proizvoda.

Dok neki propisi nedostaju, drugi se ponavljaju. Tako se na pr. u Jugosl. standardu o mlijeku (1952.), zatim u Uputstvu za izvršenje Uredbe o zdravstvenom nadzoru nad živežnim namirnicama (1952.), a također i u Pravilniku o kvaliteti životnih namirnica (1957.) neki propisi ponavljaju, umjesto da se ukazivanjem u jednom propisu na odredbe drugoga ovi međusobno nadopunjavaju i potkrepljuju.

Daljnji nedostatak nekih propisa jest, da nijesu međusobno potpuno usklađeni. Tako na pr. Standard za mlijeko zahtijeva suhu tvar mlijeka, kiselost pasteriziranog mlijeka i najnižu specifičnu težinu drugačiju nego Pravilnik od 1957., a da pritom noviji propis ne stavlja izvan snage odredbe prethodnoga. Isto tako standard za maslac stavlja drugačije zahtjeve na sadržinu masti i vode u maslacu od Pravilnika o kvaliteti živ. namirnica. Ovakovi propisi, koji su istovremeno na snazi, zbunjuju proizvođača i stavljaju ih u položaj da uvijek krše neki od propisa. Time ujedno opada autoritet samih propisa, a i kontrolna služba je u nezavidnom položaju.

Nadalje naši propisi nisu uspjeli potpuno uskladiti, odnosno razgraničiti rad obiju inspeksijskih službi — t. j. veterinarske i sanitarne — u odnosu na kontrolu prometa mlijeka i mliječnih proizvoda. Bilo bi u interesu — kako osiguranja zdravlja potrošača tako i pravilnog i potpunog obavljanja inspeksijske službe — kad bi se ovi propisi međusobno uskladili.

Napokon možemo navesti i to da propisi o mlijeku i mliječnim proizvodima u nekim svojim stavkama ne vode dovoljno računa o iskustvima, ekonomskoj snazi, stanju kadrova, tehničkim uvjetima, i t. d.

Tako je na pr. više od četiri godine (od 18. VI. 1952. do 18. VII. 1956. bilo na snazi »Uputstvo za izvršenje uredbe o zdravstvenom nadzoru nad živežnim namirnicama« prema kojemu su se sirevi dijelili na punomasne, polumasne i mršave, time da je punomasni sir morao sadržavati najmanje 64% masti, polumasni najmanje 43% masti, a mršavi sir najmanje 20,5% masti u suhoj tvari sira. Ovo Uputstvo — donijeto na osnovu »Uredbe o zdravstvenom nadzoru nad živežnim namirnicama« — imalo je i drugih nedovoljno fundiranih odredaba, kao što su: — da se pod oznakom »čajni maslac« smije prodavati samo maslac »istog okusa i mirisa s manje od 5<sup>o</sup> kiselosti.«

Takovi propisi nailaze na opravdane poteškoće u primjeni.

U propisima o mlijeku i mliječnim proizvodima u nedavno objavljenom Pravilniku o kvaliteti životnih namirnica također ima nedostataka. Najbitnije primjedbe raznih ustanova i pojedinaca dostavljene Savjetu za narodno zdravlje FNRJ na onaj dio Pravilnika, koji se odnosi na mlijeko, mliječne proizvode, sladoled i boje su

— Pravilnik ne objašnjava da li će se primjenjivati propisi Pravilnika ili standarda — ako oni postoje (kao što je to slučaj kod mlijeka i maslaca) — a međusobno se razlikuju.

— Zahtjevi za specifičnu težinu i bezmasnu suhu tvar su tako visoki da ih sada — u prosjeku — jedva dostiže ikoji grad u čitavoj Jugoslaviji. Stoga je predloženo da se ovi zahtjevi ublaže, odnosno njihovo provođenje u život odgodi za izvjesno vrijeme.

— Pravilnik propisuje da pasterizirano mlijeko u prodaji ne smije imati više od 15°C. — Smatra se međutim, da je ovaj propis — zbog nedovoljne opremljenosti prodavaonica — zasad neprovediv, pa je predloženo da se njegovo izvršenje odgodi.

— Predloženo je da se Pravilnikom predvidi mogućnost zabrane prodaje nepasteriziranog mlijeka u gradovima.

— Prigovoreno je zahtjevu Pravilnika da se jogurt i kiselo mlijeko — proizvedeni od mlijeka kome je dodan mliječni prašak, imaju deklarirati kao jogurt, odnosno kiselo mlijeko od mliječnog praška.

— Predloženo je da se slatko vrhnje stavlja u promet samo pasterizirano, dok bi se kiselo vrhnje moglo stavlјati u promet sirovo i pasterizirano.

— Predloženo je usklađivanje propisa Pravilnika sa standardima za maslac na taj način, što bi se u promet smio stavlјati maslac samo pod nazivima: standardni maslac od pasteriziranog vrhnja, zatim standardni maslac od nepasteriziranog vrhnja i nestandardni maslac. Nazivi čajni maslac, seljački maslac i sl. trebali bi biti izbačeni iz propisa i oznaka na omotu.

— Kako je Pravilnik kod različitih vrsta sireva dozvoljavao različitu sistematizaciju po masnoći, predloženo je, da se usvoji jedinstvena sistematizacija za sve vrste sireva.

— Predloženo je zatim, da se sladoled uvrsti pod mliječne proizvode.

— Predložene su također i promjene nekih recepata sladolednih masa, iako bi ovo prije spadalo u standarde.

Očekuje se, da će navedene primjedbe na Pravilnik — kao i one koje ovdje nijesu iznijete — zbog svoje opravdanosti biti doskora i ozakonjene.

## II. O provedbi propisa u mljekarskim privrednim organizacijama

Na osnovu propisa kontrolu u mljekarama ovlaštene su vršiti sanitarne i veterinarske inspekcije.

Organi inspekcije najčešće vrše svoju dužnost objektivno, vodeći pritom računa o stvarnim uslovima i mogućnostima u radu. I oni sami najčešće su u takovim okolnostima, da moraju ublažavati oštrinu slova zakona, ali i suzbijati pretjeranu popustljivost operative prema zakonima. Inspekcijски organi najčešće otklanjaju uočene nedostatke uz saradnju s radnicima i upravama poduzeća. Takova saradnja donosila je u svakom slučaju najbolje i najbrže rezultate. Ali je bilo katkada i takovih slučajeva, kada se rad organa inspekcije nije odvijao unutar zakonskih okvira.

Događalo se, da su inspekcijски organi uzimali uzorke bez prisustva predstavnika poduzeća i da se prigodom pregleda ili uzimanja uzoraka nisu sastavljali zapisnici, pa je kontrola protekla ili u znaku prevelike prisnosti ili u znaku naglašene superiornosti inspekcijских organa.

Posebnu pažnju zahtijeva rad onih inspekcijских organa, koji izdaju uvjerenja o ispravnosti robe na unaprijed bianco potpisanim obrascima, a da pritom organ inspekcije nije ni vidio, a kamo li istraživao pošiljku. U nekim poduzećima, gdje je ovakav oblik kontrole uveden, on se prećutno tolerira, iako su i radni kolektivi i inspekcijски organ potpuno svi-

jesni činjenice da ovakova »kontrola« nije uopće nikakova kontrola. U poduzećima vlada uvjerenje, da takav inspekcijski rad treba odmah dokinuti, jer on krnji ugled organa inspekcije. Ugled, koji je stečen drukčijim radom i na drugim područjima. Osim toga takova »kontrola« poduzećima nanosi materijalnu štetu, koja nema nikakvog adekvatnog odraza ni u zaštiti zdravlja potrošača ni stoke od stočnih zaraza.

Iznoseći prednjih nekoliko negativnih pojava iz rada inspekcijskih organa ne želimo nipošto podcijeniti, ni omalovažiti pozitivne rezultate njihova rada. Ovi su primjeri iznijeti samo zato, da bi se uočeni nedostaci otklonili i da bi rezultati zajedničkih nastojanja proizvođača i kontrolnih organa bili bolji.

# Z A N A Š E S E L O

## TAKMIČENJE DA SE POSTIGNE VEĆA PROIZVODNJA MLJEKA

Savez poljoprivredno-šumarskih komora raspisao je takmičenje da se postigne veća proizvodnja mlijeka u god. 1958.

Ovo takmičenje ima za cilj da nagradivanim stimulira proizvođača, da u god. 1958. sa najmanje 100 krava muzara postignu niže navedenu proizvodnju mlijeka, po jednom hektaru krmne površine, i to:

1. Na površinama pod krmnim biljem bez navodnjavanja proizvođač za krave simentalске, montafonske (sivosmeđe) i domaće pasmine, kao i križance domaćih i stranih pasmina za najmanju proizvodnju mlijeka od 9000 lit. po 1 hektaru krmne površine dobit će nagradu od 8 milijuna dinara, a za 8.000 lit. mlijeka nagradu od 4 milijuna dinara.

2. Danske i istočno-frizijske krave treba da daju na 1 hektaru krmne površine 10.000 litara. Za ovu postignutu količinu proizvođači će dobiti 8 milijuna dinara. Za 9.000 litara mlijeka predviđena je nagrada od 4 milijuna dinara.

3. Na površinama pod krmnim biljem sa navodnjavanjem za krave simentalске, montafonske, križance domaćih i stranih pasmina traži se 12 i 10.000 lit. mlijeka po jednom hektaru krmne površine, a za danske i istočno-frizijske krave 14 i 11.000 lit. mlijeka. Proizvodnja 1 litre mlijeka ne smije stati više od 20 dinara.

Takmičiti se mogu svi proizvođači. Individualni proizvođači mogu se takmičiti samo preko zadruga. U tom slučaju nagrade se dijele prema uspjehu učesnika. Svaki pro-

izvođački kolektiv može sam birati naučni zavod ili stručnjaka i s njima samostalno ugovarati koliki će njihov udio biti kod raspodjele nagrada.

Za cijelo vrijeme provedbe pokusne mušnje takmičari su dužni da vode dnevnik u koji treba unijeti sve radove, opažanja i postignute uspjehe.

Na završetku takmičenja treba izraditi ekonomsku analizu i račun rentabiliteta..

## KOOPERACIJA IZMEĐU ZEMLJORADNIČKIH ZADRUGA I INDIVIDUALNIH PROIZVOĐAČA U STOČARSKOJ PROIZVODNJI

Razni oblici kooperacije\* između zemljoradničkih zadruga i individualnih proizvođača očitovat će se bez sumnje vrlo povoljno na mljekarsku proizvodnju.

Iako su ovo zasad još samo počeci u tom smjeru, ipak se već mogu nazrijeti dobre strane ovog pothvata.

Zasad ne bi bilo potrebno, čini mi se, — bar ne sa gledišta mljekarske proizvodnje — iznositi oblike i prednosti pojedinih formi kooperacije, koje će se već odvijati prema odgovarajućim uvjetima pojedinih područja, ali se ipak može govoriti o njoj primjeni općenito, a napose u stočarstvu odnosno govedarstvu.

S našeg gledišta za mljekarsku proizvodnju je zasad svakako važnija t. zv. niža forma kooperacije, t. j. ona, gdje zadruga sudjeluje jednim dijelom u proizvodnji, gdje

\* Suradnja, zajedničko sudjelovanje u procesu proizvodnje (rada).