

U Jugoslaviji je u trgovini stokom na snazi princip prešutnog jamstva, to znači, da prodavač šutke jamči za sve mane i bolesti na stoci, koje ih onesposobljavaju za namijenjenu upotrebu. Ne treba se dakle posebno ugovarati, da je stoka zdrava, jer se to silom zakona samo po sebi razumije. Nije li kupljena stoka zdrava ili je opterećena manom i ne može se zato upotrebiti, a kupac može dokazati, da je bolest ili mana nastala još prije prodaje, i da ih prilikom ogledavanja životinje nije mogao primijetiti, on ima pravo tražiti da se kupoprodajni ugovor razvrgne, dakle da životinju vrati prodavaču, a on njemu isplaćeni novac. Da bi to kupac mogao učiniti i steći pravo za jamstvo, treba čim primijeti da je životinja bolesna ili da je opterećena manom, o tome obavijestiti prodavača, usmeno pred svjedocima ili pismeno preporučenim pismom. Svakako treba pokušati da se mirnim putem bez suda s prodavačem sporazumi; ako pak prodavač ne će da se mirnim putem nagodi s kupcem, ovaj treba da podnese tužbu sudu. Kupac po zakonu nije dužan da prije obavijesti prodavača da je životinja bolesna i da je da pregledat. Dovoljno je njegovo vlastito opazanje, i tek ako prodavač ne želi da se mirnim putem nagodi, treba životinju svakako dovesti veterinaru da je pregleda i tražiti, da o rezultatu izda veterinarsku svjedočbu, koju će priložiti tužbi. Ipak je dobro da se pozove veterinar, čim se posumnja i opazi da je životinja bolesna i opterećena manom, jer će se tako ne samo najvjerodostojnije ustanoviti mana ili bolest, nego će se i sa sigurnošću utvrditi, kada i gdje je bolest ili mana nastala. Ujedno oboljelo grlo treba

liječiti i tako učiniti sve, da se spriječi eventualna šteta. Veterinar, koji je životinju pregledao, najvjerodostojniji je svjedok na sudskoj raspravi, bude li pokrenuta parnica. Kupac ima pravo tražiti potpuno razvrgnuće kupoprodajnog ugovora, ako je kupljena životinja zbog bolesti ili nastale mane znatno izgubila na vrijednosti, a može tražiti i da životinju zadrži, ali da mu se vrati koliko ju je preplatio, dakle iznos, koliko životinja zbog bolesti i mana manje vrijedi.

Kupac može tražiti naknadu za izmaklu dobit (za potrošenu hranu, što životinja nije mogla raditi i sl.), ako može dokazati, da je prodavač znao, da je životinja bolesna ili opterećena manom, ali je to zlonamjerno prećutao. Prodavač ne će odgovarati za mane i bolesti, ako se kupac odrekao prava za jamstvo, pogotovo ako je izrijekom iskazao, da ne jamči za ništa, a kupac je ipak životinju kupio.

Tužba se podnosi kotarskom sudu gdje prebiva tuženi, t. j. prodavač, ako je vrijednost do 100.000 dinara; preko te vrijednosti nadležni su okružni sudovi. Rok za podnošenje tužbe je 6 tjedana, a na području okružnih sudova Zagreb, Osijek, Varaždin zasad 6 mjeseci. Pored ovog oblika jamstva zakonom se određuje i specijalno jamstvo. Može se naime ugovoriti, da životinja ima stanovita svojstva, koja zdrava životinja inače ne mora imati, ili da nema ni najmanje mane, za koju prodavač inače ne odgovara i t. d. Upravo ta specijalna jamstva dolaze u obzir u kupovanju mliječne i rasplodne stoke, pa ćemo o tome govoriti u posebnom članku.

Dr. Mato Winterhalter

VIJESTI

Sastanak tehnološko-tehničke i kadrovske komisije te komisije za analitičku procjenu radnih mjesta

Dne 14., 15. i 16. XI. 1957. održan je u Udruženju sastanak tehnološko-tehničke i kadrovske komisije te komisije za analitičku procjenu radnih mjesta s ovim dnevnim redom:

1. organizacija ocjenjivanja mliječnih proizvoda
2. organizacija tečajeva za osposobljavanje radnika
3. primjedbe na standard
4. Mljekarska škola u Bjelovaru
5. analitička procjena radnih mjesta.

Na sastanku je zaključeno da se 11. XII. 1957. održi kod Udruženja ocjenjivanje mliječnih proizvoda, a da se uzorci šalju najkasnije 5. XII. 57. Maslac za ocjenjivanje treba da je proizveden 3. odnosno 4. XII. 57., a uzorci sireva treba da su normalne zrelosti. Ujedno je predloženo, da se uzorci direktno šalju iz područnih pogona u sporazumu sa centralnim.

Broj prijavljenih mljekarskih radnika za tečajeve u cilju postizanja zvanja kvalificiranog radnika do održanog sastanka bio je premalen, pa će se sačekati dok se dobiju odgovori od svih zainteresiranih poduzeća. Međutim prema već stiglim prijavama, vjerojatno će se održati tečaj za sirare, dok

dolazi u pitanje za mljekare (mali broj prijava). Naknadno će se odlučiti, gdje će se tečaj održati.

Na sastanku su se pretresli i standardi. Dane su najprije opće primjedbe, a zatim primjedbe na pojedine standarde. Primjedbe na standarde Udruženje je predložilo Republičkoj poljoprivrednoj komori, Republičkoj trgovinskoj komori i sekciji za mljekarstvo Stručnog udruženja konzervne industrije FNRJ.

(Dne 2., 3., 4. i 5. XII. 57. održan je sastanak kod Savezne komisije za standardizaciju, na kojem su pretresane primjedbe na standarde iz svih republika).

U vezi Mljekarske škole u Bjelovaru zaključeno je da škola dostavi Udruženju izvještaj o svemu što je dosad poduzela u pogledu osiguranja sredstava za normalan rad i da se dalje poduzme kako bi se konačno riješilo financiranje škole.

U pogledu druge faze analitičke procjene radnih mjesta donesen je zaključak, da se pozovu poduzeća, da to provedu i da im članovi centralne komisije po mogućnosti pruže pomoć. K

SASTANAK UPRAVNOG I NADZORNOG ODBORA UDRUŽENJA

Dana 26. XI. 1957. održana je VIII. sjednica Upravnog i Nadzornog odbora Udruženja.

Na dnevnom redu je bio izbor novih članova. Odlaskom iz mljekare drugova: Salopeka i Mijatovića, članova Upravnog odbora i Dernika i Blažinčića, članova Nadzornog odbora, ostala su ta mjesta upražnjena, te su umjesto njih izabrani drugovi: Gabler i Udbinac za članove Upravnog odbora i ing. Kopic i Žunić za članove Nadzornog odbora.

Ujedno je za novog predsjednika Upravnog odbora Udruženja izabran drug Gabler Franjo.

Na spomenutoj sjednici raspravljalo se i o novim cijenama za mljeko, te je dogovoreno da se održi zajednički sastanak s predstavnicima proizvođača u svrhu da se postignu dogovorene cijene.

U daljnjem dnevnom redu raspravljano je o radu na analitičkoj procjeni radnih mjesta, organizaciji tečajeva za sticanje kvalifikacija u mljekarstvu, organizaciji ocjenjivanja mliječnih proizvoda, kao i razno.

N. F.

OSVRT NA XV. OCJENJIVANJE MLIJEČNIH PROIZVODA STRUČNOG UDRUŽENJA MLJEKARSKIH PRIVREDNIH ORGANIZACIJA HRVATSKE (11. XII. 1957.)

XV. redovno ocjenjivanje mliječnih proizvoda Stručnog udruženja mljekarskih privrednih organizacija Hrvatske održano je dne 11. XII. 1957. u prostorijama Udruženja u Zagrebu.

Ocijenjeno je ukupno 57 uzoraka slijedećih mliječnih proizvoda: maslac (13), sir trapist (18), sport-trapist (2), edamac (2), grojer (4), ementalac (1), ribanac (1), topljeni sir (3), imperijal (2), pivski sir (1), mliječni prašak (2) i kazein (8).

Uzorci su poticali iz 23 mljekare.

Prije organoleptičkog ocjenjivanja uzorci su bili ispitani u kemiskom laboratoriju Zagrebačke mljekare. Iz rezultata analiza proizlazi da svi ispitani uzorci odgovaraju deklaraciji.

Organoleptičko ocjenjivanje izvršila je komisija u ovom sastavu:

1. Mato Ferdebar, »Slavonka«, ind. prer. mlijeka, Sl. Požega
1. Ivan Jembrek, »Koka«, Varaždin
3. ing. Dinko Kaštelan, Struč. udruž. mlj. privr. org. Hrv., Zgb
4. Stevo Lazić, »Zdenka« mlj. ind., Vel. Zdenci*
5. Adam Rakijaš, Mljekarska industrija, Bjelovar
6. Antun Rudnički, Mljekarska škola, Bjelovar.

Ocjenjivanje je pokazalo da se razlike u kvaliteti između naših istovrsnih mliječnih proizvoda smanjuju.

Kvalitet gotovo svih jestivih mliječnih proizvoda poboljšava se dok se to isto ne bi moglo reći i za kvalitetu kazeina.

Maslac:

Od ukupno 13 uzoraka maslaca jedan je bio organoleptički ocijenjen izvan konkurencije (prekasno dostavljen). Kod ostalih 12 uzoraka, koji su potpuno udovoljavali uslovima ocjenjivanja, prosječna ocjena iznosi 15 bodova (od toga 8,5 boda za okus i miris). Ocjene jedanaest uzoraka kretale su se od 14 do 17 bodova, a jedan je ocijenjen sa 10,5 bodova. Pritom treba napo-

**PROIZVOĐAČI, I ZIMI PUŠTAJTE KRAVE VAN STAJE
DA SE SLOBODNO KREĆU, ŠTO POVOLJNO DJELUJE NA
ZDRAVLJE I ISKORIŠĆENJE KRME!**

menuti, da su uzorci bili 7—9 dana stari i od dana dopreme u Udruženje (5. XII.) čuvani na temperaturi nižoj od 10°C u mračnoj prostoriji.

Tri najkvalitetnija uzorka maslaca polučila su jednake ocjene i to ukupno 17 bodova. Dva od ovih uzoraka proizvela je Zagrebačka mljekara — jedan u centralnom pogonu, a drugi u pogonu Kloštar, — dok je treći proizvelo mljekarsko poduzeće »Zora«, Virovitica.

Na ovom ocjenjivanju su bila samo tri uzorka deklarirana kao maslac od nepasteriziranog vrhnja (omot s oznakama plave boje), a 10 uzoraka je dostavljeno kao maslac od pasteriziranog vrhnja (omot s oznakama crvene boje). Na osnovu prednjeg može se zaključiti da pasterizacija vrhnja u sve većem broju naših pogona postaje neizbježna radna operacija u procesu proizvodnje maslaca.

Sirevi

Od ukupno 34 uzorka sira njih 18 je otpalo na trapist. Na osnovu toga se može zaključiti, da proizvodnja sira trapista u mljekarama-čalicama Udruženja zauzima još uvijek prvo mjesto.

Izvršene analize pokazuju da sadržina masti u suhoj tvari sira varira unutar širokih granica, te da se suha tvar i mast u siru još ne naravnjavaju s dovoljno točnosti.

Trapist

Ocjene za uzorke sira trapista kreću se od 13 do 18 bodova, a prosječna ocjena svih iznosi 15.0 bodova. Prva mjesta na tablici ponovno su zauzeli pogoni mljekarskih poduzeća »Slavonka« — Slav. Požega i »Zdenka«, Vel. Zdenci. Najbolje — sa 18 bodova — ocijenjen je uzorak trapista iz »Slavonkine« sirane u Knežcima (poslovođa Butja Franc), dok je sa 17 bodova ocijenjen uzorak trapista »Zdenkinog« pogona u Uljaniku (poslovođa Smolac Slavko). Osim naprijed spomenutih ocijenjeni su kao prvoklasni (sa po 16 bodova), 6 uzoraka iz slijedećih mljekara: Varaždin, Hercegovac, Požega, Ivanovoselo i Pleternica. Ostalih 10 uzoraka ocijenjeni su kao drugoklasni (13 do 16 bodova).

Sport-trapist

Dva uzorka ovog tipa trapist-sira — koji se je odlično plasirao na našem tržištu —

dostavila je »Zdenka« iz svojih pogona u Daruvaru i Ivanovom Selu. Oba su uzorka ocijenjena kao prvoklasni, ali je među njima bolje (17 bodova) ocijenjen onaj iz Ivanovog Sela.

Edamac, grojer i ementalac

Dostavljeni uzorci edamca, grojera i (13 do 15.5 bodova), jer ni po vanjskom ementalera ocijenjeni su kao drugorazredni izgledu, ni po okusu, a ni po unutarnjem izgledu nijesu zadovoljavali.

Ribanac

koji Zagrebačka mljekara proizvodi već nekoliko godina u svojem pogonu u Rovišću (poslovođa Milošević Andrija) ocijenjen je kao prvoklasni.

Topljeni sir

Tri uzorka topljenog sira ocijenjena su vrlo različito. Dok je najbolji od njih (Mljekar. ind. Bjelovar) ocijenjen kao prvoklasni (16.5 bodova), drugi je ocijenjen kao drugorazredni, a jedan čak kao trećerazredni. Ocjenjivačka komisija smatra da je najvažniji razlog ovim velikim razlikama neujednačena sirovina, koja se upotrebljava za proizvodnju topljenog sira.

Imperijal i »pivski sir«

»Pionir« TMP Županja dostavila je uzorak imperijala, koji je ocijenjen kao prvoklasni (16.5 bodova), a isto tako »pivski sir«, koji već više godina proizvodi mljekara u Varaždinu.

Mliječni prašak

Uzorci punomasnog mliječnog praška iz tvornica u Županji i Osijeku ocijenjeni su vrlo visoko (18, odnosno 17 bodova), jer im je kvaliteta bila vrlo dobra.

Kazein

Ovom prigodom izvršeno je i organoleptičko ocjenjivanje 8 uzoraka kazeina iz 6 poduzeća. Kako po kemijskom sastavu, tako i po organoleptičkim osobinama uzorci kazeina se znatno razlikuju. Sadržina masti varira od 1,9 do 7,3 (!)%, a organoleptičke osobine nekih uzoraka su vrlo loše.

Najbolje je ocijenjen beljski uzorak kazeina (19 bodova — kvaliteta ekstra), koji po kemijskim i organoleptičkim pokazateljima opravdano zauzima prvo mjesto.

Kao prvoklasni ocijenjen je i uzorak »Pionira« iz Županje, dok su ostali — bilo zbog lošeg kemijskog sastava, bilo zbog lošijih organoleptičkih osobina — ocijenjeni kao drugoklasni.

Markeš