

STANDARDIZACIJA MLEKA I MLEČNIH PROIZVODA

I uopšte o standardizaciji

Iako je standardizacija kvaliteta proizvoda odavno poznata u svima kulturnim državama, ona je kod nas uvedena tek pre nekoliko godina. Marta meseca 1951 godine izašla je Uredba o jugoslovenskim standardima, saveznim propisima kvaliteta proizvoda i proizvođačkim specifikacijama (Sl. list FNRJ br. 17/51). Uredba predviđa obavezne standarde za sva privredna poduzeća i za sve ustanove i pojedince koji u makojem vidu učestvuju u privredi FNRJ. Isto tako standardi su obavezni pri uvozu i izvozu. Uredba o kontroli kvaliteta poljoprivrednih proizvoda namenjenih izvozu (Sl. list FNRJ br. 32/55) propisuje da se svi izvoznici poljoprivrednih proizvoda pridržavaju standarda ukoliko postoje za te proizvode. Za kršenje ovih propisa postoje osetne kazne.

Donošenje standarda povereno je isključivo Saveznoj komisiji za standardizaciju, koja, preko svojih stručnih sekretara za pojedine grane, organizuje potkomisije i obrađuje materijal do konačne izrade i objavljivanja. Osnovne predloge standarda, uz prethodno odobrenje spomenute komisije, mogu izrađivati stručna udruženja, privredna preduzeća, naučne ustanove ili pojedinci. Takvi se predlozi objavljuju preko biltena Komisije »Standardizacija« ili se dostavljaju direktno zainteresovanim, odnosno ako se ne nađe za potrebno, uzima se i jedan i drugi način. Obično se predlozi stavljaju na široku diskusiju najmanje 2—3 meseca. Posle toga roka poziva se stručna potkomisija koja proučava ceo materijal, i ako je stvar dovoljno zrela, usvajaju se izmene i dopune i gotovi standardi predlažu se za štampu. Obično ovakva obrada traje duže vremena, ponekad 5—6 meseci, a ima slučajeva i po nekoliko godina. Ponekad jedan predlog izlazi pred komisiju po 2—3 puta.

Standardizacija poljoprivrednih i uopšte prehrambenih proizvoda kod nas je tek od 1954 godine. Dosad je izašlo oko 60 gotovih standarda (Ukupno standarda iz svih grana ima oko 1.700). Među ovim standardima izašli su kao prvi mleko i maslac. Sada se oni dopunjuju i spremaju za nova izdanja.

S obzirom na naročitu važnost standardizacije potrebno je brzo donošenje standarda za sve važnije prehrambene proizvode kod nas. Jer treba naglasiti, da je jedan od osnovnih problema svake društvene zajednice da postigne što obimniju, kvalitetniju i ekonomičniju proizvodnju. Preduslov za ostvarenje toga cilja je proizvodnost rada — jedan složen i dugotrajan proces. Utvrđeno je da se najveći uspesi postižu u tome kod tehnički razvijenih zemalja. Međutim, postignuti uspesi ne daju se ni zamisliti pored ostalog bez standardizovane proizvodnje. Standardi, kao obavezni tehničko-privredni propisi, imaju ne samo za cilj proizvodnost već i poboljšanje kvaliteta. Oni smanjuju nepotreban i nekvalitetan asortiman artikala i unose red u proizvodnji. Zatim, potstiču na rentabilniju proizvodnju trgovačkih artikala, i stoga se troškovi proizvodnje znatno smanjuju, a njihovu društvenu kontrolu čine efikasnijom. Stoga roba na tržištu ima

bolji plasman jer postoje propisani uslovi za pojedine kvalitete za koje je direktno zainteresovan i proizvođač i potrošač.

Danas su skoro sve države pristupile standardnim propisima. Kako su u ovim državama standardi uvedeni pre 30—40 godina, njihova primena je u praksi provedena do detalja. Uloženi novac za izradu i izdavanje standarda trostruko se isplaćuje. Zbog toga se u tim državama standardizaciji obraća naročita pažnja. Ne postoji ni jedna grana ljudske delatnosti koja nije obuhvaćena standardima.

Kod nas, kao što je pomenuto još u početku, standardizacija je novijeg datuma. Međutim, za dalji njen razvitak nije važno samo doneti standarde i objaviti ih, već je isto toliko potrebno imati propise za njihovu primenu u praksi. Dosadašnji način kontrole kvaliteta proizvoda propisanih standardima naročito iz prehrambene industrije, ne daje zadovoljavajuće rezultate. To svakako dolazi otuda što zasad ne postoji precizirana nadležnost kontrole i koordinacije u radu pojedinih inspekcija kontrole. Borba za veće i kvalitetnije prinose u poljoprivredi i plasman naših proizvoda na stranim tržištima, primorava nas na brzo i pravilno rešenje kontrole kvaliteta proizvoda propisanih standardima u unutrašnjem prometu, izvozu i uvozu.

Od kolike su važnosti standardi i njihova pravilna primena, ukazuju nam i međunarodne organizacije koje se bave ovim problemom. Već nekoliko godina postoji Međunarodna organizacija za standardizaciju (ISO) u kojoj je učlanjena i naša država. Ove godine osnovan je u Budimpešti Komitet za poljoprivredne proizvode ishrane. Predviđeni su potkomiteti za pojedine grupe proizvoda, među kojima i za mleko i mlečne proizvode. U okviru Evropske ekonomske komisije (ECE) u Ženevi postoji Komitet za poljoprivredne probleme. Taj Komitet ima nekoliko radnih grupa. Jedna takva radna grupa je za lako pokvarljive poljoprivredne proizvode (sveže voće, povrće, sirevi i dr.). Pored ovih postoje i druge međunarodne organizacije, koje se bave nekom vrstom standardizacije poljoprivrednih proizvoda, kao što su: Međunarodno društvo za ispitivanje semena (ISTA), Međunarodni ofis za vino (OIV), Evropska agencija za produktivnost rada (OECE), Evropska unija za trgovinu krompirom na veliko i dr.

Savezna komisija za standardizaciju (SKS), kao članica Međunarodne organizacije ISO, prima iz preko 40 država standarde iz svih delova sveta na raznim jezicima, kao zamenu za naše jugoslovenske standarde. Prema tome, standardoteka SKS raspolaže našom i stranom dokumentacijom iz raznih grana standardizacije, koja se može koristiti u stručne svrhe.

Osećajući hitnu potrebu za donošenjem standarda za mleko i mlečne proizvode, Savezna komisija za standardizaciju izradila je osnovne predloge standarda i to za sireve: gauda, edamac, grojer, ementalac, trapist, rokfor, gorgonzola, imperijal, beli meki, sitan sir, feta, topljeni, kačkavalj, Pored mleka i maslaca (popravljen i dopunjen ranija izdanja) izrađeni su još i ovi predlozi standarda: kajmak, topljeno maslo, kiselo mleko, mleko u prahu, jogurt, ovčije mleko, pavlaka, evaporirano mleko, kondenzovano mleko, tečno sirilo, sirilo u prahu, kazein, sladoled, mikrobiološke kulture i uzimanje uzoraka kod mleka i mlečnih proizvoda. O svima ovim predlozima biće govora u narednim člancima.