

Pravilnik o kvalitetu sirovog mleka

Pravilnik

O kvalitetu sirovog mleka
(“Sl. glasnik RS”, br. 21/2009)

SADRŽAJ

- I Osnovne odredbe
- II Kvalitet sirovog mleka za otkup
- III Način ispitivanja kvaliteta sirovog mleka
 1. Uzimanje uzoraka
 2. Prosečan uzorak sabirnog mesta
 3. Primopredaja i transport uzoraka
 4. Ispitivanje kvaliteta sirovog mleka
 5. Klase kvaliteta sirovog mleka
- IV Prelazne i završne odredbe

I OSNOVNE ODREDBE

Član 1
Ovim pravilnikom propisuje se kvalitet koji mora da ispunjava sirovo mleko pri otkupu (u daljem tekstu: sirovo mleko), kao i način ispitivanja kvaliteta sirovog mleka.

Član 2
Pod sirovim mlekom, u smislu ovog pravilnika, podrazumeva se mleko dobijeno redovnom, neprekidnom i potpunom mužom zdravih, pravilno hranjenih muznih životinja, najkasnije 30 dana pre partusa i najranije osam dana posle partusa, koje nije zagrevano na temperaturi višoj od 40°C i kome ništa nije dodato niti oduzeto.

Sirovo mleko prema vrsti domaćih životinja od kojih je dobijeno može biti:

- 1) kravlje sirovo mleko;
- 2) ovčije sirovo mleko;
- 3) kozije sirovo mleko.

Član 3
Pojedini izrazi upotrebljeni u ovom pravilniku imaju sledeće značenje:

- 1) proizvođač sirovog mleka jeste svako fizičko lice, preduzetnik, odnosno pravno lice, koje hladi mleko i predaje ga licima sa kojima ima ugovor o otkupu;
- 2) otkupljiivač jeste pravno lice, odnosno preduzetnik, koje od proizvođača otkupljuje sirovo mleko radi

termičke obrade ili prerade u proizvode od mleka ili radi prodaje drugim pravnim licima, koja mleko termički obrađuju ili prerađuju u proizvode od mleka;

3) uzorkivač jeste lice koje je osposobljeno za uzimanje uzoraka;

4) uzorak sirovog mleka jeste određena količina sirovog mleka koja po osobinama i sastavu predstavlja celokupnu količinu sirovog mleka iz koje je uzet iz laktofriza na sabirnom mestu, odnosno na farmi ili iz kante proizvođača;

5) sabirno mesto jeste mesto koje je određeno za otkup sirovog mleka od proizvođača sa određenog područja;

6) ovlašćena laboratorija jeste privredno društvo organizovano kao samostalni pravni subjekat, koje je ovlašćeno od strane ministra nadležnog za poslove poljoprivrede (u daljem tekstu: ministar) za obavljanje poslova ispitivanja, analize i kontrole kvaliteta mleka (u daljem tekstu: ispitivanje kvaliteta sirovog mleka).

II KVALITET SIROVOG MLEKA ZA OTKUP

Član 4
 Otkup sirovog mleka može da se vrši samo posle provere kvaliteta sirovog mleka u ovlašćenoj laboratoriji. Provera kvaliteta sirovog mleka iz stava 1. ovog člana vrši se uzimanjem uzoraka sirovog mleka u prisustvu proizvođača sirovog mleka i predstavnika mlekare, odnosno otkupljiivača i analizom propisanog broja uzoraka u ovlašćenoj laboratoriji, u skladu sa ovim pravilnikom.

Član 5
 Sirovo mleko mora da ima svojstven izgled, boju i miris i odmah posle muže mora da bude ohlađeno na temperaturi do +6°C, ako sakupljanje nije dnevno, odnosno na temperaturi do +8°C, ako je sakupljanje dnevno.
 Izuzetno, sirovo mleko ne mora da bude ohlađeno do temperature iz stava 1. ovog člana, ako proizvođač prerađuje sirovo mleko odmah posle muže ili u roku od četiri sata od prijema u objekat za preradu.

Član 6

Kravlje	sirovo	mleko	mora	da:
–	ima	najmanje	3,2%	mm;
–	ima	najmanje	3,0%	proteina;
–	ima	najmanje	8,5%	suve materije bez masti;
–	je	gustine od	1,028-1,034 g/cm ³	pri temperaturi od 20°C;
–	je	pH	od	6,5-6,7;
–	ima	kiselost		6,6-6,8°SH;
–	ima	tačku mržnjenja	koja nije	viša od -0,520°C;
–	je	rezultat alkoholne probe	sa 72% etil alkoholom	negativan.
Ovčije	sirovo	mleko	mora	da:
–	ima		4,0%	mm;
–	ima		3,8%	proteina;
–	ima	9,5%	SM,	bez mm;
–	je	gustine od	1,034-1,042 g/cm ³	pri temperaturi od 20°C;

- ima kiselost 8,0-12,0°SH;
 - je pH od 6,5-6,8;
 - ima tačku mržnjenja koja nije viša od -0,560°C.
- Kozije sirovo mleko mora da:
- ima 2,8% mm;
 - ima 2,5% proteina;
 - ima 7,5% SM, bez mm;
 - je gustine od 1,024-1,040 g/cm³ pri temperaturi od 20°C;
 - ima kiselost 6,5-8,0°SH;
 - je pH od 6,5-6,8;
- ima tačku mržnjenja koja nije viša od -0,540°C.

Član

7

Sirovo mleko ne može da sadrži rezidue pesticida, metala, metaloida i drugih otrovnih supstanci, kao i rezidue hemioterapeutika, anabolika i drugih štetnih materija, iznad dozvoljenih količina. Dozvoljene količine rezidua i štetnih materija određuju se propisima kojima se uređuje zdravstvena zaštita životinja.

Sirovo mleko ne može da sadrži mehaničke nečistoće i dodatu vodu.

Kravlje sirovo mleko koje se otkupljuje može da ima:

- 1) ukupan broj bakterija na temperaturi od 30°C (po mililitru) do 400 000 (*);
- 2) broj somatskih ćelija (po mililitru) do 400 000 (**).

Ovčije i kozje sirovo mleko može da ima:

- 1) ukupan broj bakterija na temperaturi 30°C (po mililitru) do 1 500 000 (*);
- 2) ukupan broj bakterija na temperaturi 30°C (po mililitru) do 500 000 (**).

Promenljiva geometrijska sredina ukupnog broja bakterija u toku dvomesečnog perioda, sa najmanje dva uzorka mesečno izražava se (*).

Promenljiva geometrijska sredina broja somatskih ćelija u toku tromesečnog perioda, sa najmanje jednim uzorkom mesečno, ako ministarstvo nadležno za poslove poljoprivrede (u daljem tekstu: Ministarstvo) ne odredi neku drugu metodologiju, da bi se uzele u obzir sezonske varijacije u proizvodnim nivoima izražava se (**).

Proizvodi od kozjeg i ovčijeg sirovog mleka, procesom koji ne obuhvata termičku obradu izražavaju se (**).

U sirovom mleku ne mogu biti uočljive promene nastale kao posledica oboljenja vimena i delovanja različitih vrsta mikroorganizama.

Član

8

Sirovo mleko može da se otkupljuje samo ako je dobijeno od zdravih i obeleženih mlečnih grla, sa registrovanih imanja.

Pod zdravim mlečnim grlima smatraju se grla za koja je nadležni veterinar izdao uverenje o zdravstvenom stanju i koja su prema programu mera zdravstvene zaštite životinja ispitana, i to:

- 1) goveda – na brucelozi i enzootsku leukozu, tuberkulozu i na poremećaj sekrecije vimena dva puta godišnje u razmaku od šest meseci, primenom brze metode;
- 2) ovce i koze – na brucelozi i pregled na poremećaj sekrecije vimena dva puta godišnje u razmaku od šest

III NAČIN ISPITIVANJA KVALITETA SIROVOG MLEKA

1. Uzimanje uzoraka

Član

9

Uzimanje uzoraka za utvrđivanje kvaliteta sirovog mleka (u daljem tekstu: uzimanje uzoraka) obavlja uzorkivač neposredno kod proizvođača ili na sabirnom mestu. Pre uzimanja uzoraka sirovog mleka uzorkivač, vrši vizuelni pregled sirovog mleka (senzorska kontrola) i utvrđuje da li sirovo mleko ima svojstven izgled, boju, miris i čistoću, odnosno da li u sirovom mleku postoje vizuelno uočljive promene. Ako su u sirovom mleku uočljive promene koje su nastale kao posledica oboljenja vimena i delovanja različitih vrsta mikroorganizama, uzorkovanje i otkup takvog mleka se ne vrši. Uzimanje uzorka sirovog mleka vrši se sledećim redosledom:

1) uzorkivač otvara svaku posudu u kojoj se čuva sirovo mleko, ujednačava njegov sastav tako što priborom za uzimanje uzorka meša sirovo mleko od površine prema dnu posude (polukružno) i obrnuto; 2) određenu količinu sirovog mleka uzorkivač uzima iz svake posude (poštujući pravilo proporcionalnosti) i zadržava u priboru za uzimanje uzoraka, a proizvođač preostalu količinu sirovog mleka sipa iz posude u mlekomer za merenje količine sirovog mleka, a posle merenja iz mlekomera sirovo mleko se sipa u rashladni uređaj (laktofriz). Uzorkivač vraća uzetu količinu sirovog mleka iz svih posuda jednog proizvođača u jednu zajedničku posudu i priprema veliki prosečan uzorak sirovog mleka za tog proizvođača koji će dobro promešati i sipati u bočicu u količini od 40 ml tog uzorka, s tim što ta količina mora zauzimati najmanje 1/2 bočice a najviše 3/4 bočice. Bočica sa uzorkom sirovog mleka mora biti dobro zatvorena tako da u toku transporta ne može da dođe do izlivanja uzorka. Ako se to dogodi, uzorak ne može predstavljati celokupnu količinu mleka iz koje je uzet. Pri zatvaranju i otvaranju bočice ne sme doći do kontaminacije uzorka sirovog mleka mikroorganizmima iz okoline (zagađivanje uzorka). Bočicu sa uzorkom sirovog mleka pojedinog proizvođača potrebno je označiti šifrom; 3) u toku uzimanja uzorka sirovog mleka uzorkivač popunjava potrebnu dokumentaciju i odlaže je u gajbu zajedno sa bočicama sa uzorkom. Bočice sa uzorcima slažu se u gajbu po redosledu uzimanja uzoraka, u koju se odlažu i neiskorišćene bočice. Po završetku uzimanja uzoraka sirovog mleka uzorkivač zatvara gajbu sa bočicama i stavlja nalepnicu sa oznakom sabirnog mesta. Ako se u postupku uzimanja uzoraka pojavi novi proizvođač, pre uzimanja uzorka sirovog mleka od tog proizvođača na opisani način, uzorkivač popunjava obrazac o prijavi i uključenju proizvođača u proces otkupa sirovog mleka.

Postupku uzimanja uzoraka sirovog mleka prisustvuje proizvođač koji o nepravilnostima i nedostacima postupka obaveštava ovlašćenu laboratoriju.

Uzimanje uzoraka vrši se svakog meseca metodom slučajnog izbora, i to:

- 1) dva uzorka za utvrđivanje količine mlečne masti;
- 2) dva uzorka za utvrđivanje količine proteina;

- 3) dva uzorka za utvrđivanje broja mikroorganizama;
- 4) jedan uzorak za utvrđivanje broja somatskih ćelija;
- 5) jedan uzorak za utvrđivanje tačke mržnjenja;
- 6) jedan uzorak za utvrđivanje pojave rezidua.

2. Prosečan uzorak sabirnog mesta

Član 10

Ako se preuzimanje sirovog mleka vrši na sabirnom mestu pre presipanja sirovog mleka u cisternu, vozač cisterne iz rashladnog uređaja (laktofriz) uzima uzorak sirovog mleka, stavlja ga u bočicu na koju stavlja nalepnicu sabirnog mesta i odlaže je u gajbu sa bočicama uzoraka sirovog mleka sa tog sabirnog mesta, na mesto određeno za stavljanje prosečnog uzorka sabirnog mesta označeno perforacijom na poklopcu gajbe za uzorke.

Prosečan uzorak sabirnog mesta, u smislu ovog pravilnika, jeste uzorak čijom se kontrolom i rezultatima laboratorijskih ispitivanja obavlja kontrola rada uzorkivača upoređujući:

- 1) bilans isporučenog sirovog mleka svih proizvođača zajedno u pogledu svih sastojaka mleka;
- 2) analizu svih sastojaka sirovog mleka u uzorku sabirnog mesta;
- 3) obračun razlika između ukupno sabranog sirovog mleka i svih sastojaka isporučenog sirovog mleka proizvođača.

Ukupna količina isporučenog sirovog mleka svih proizvođača na jednom sabirnom mestu mora biti jednaka isporučenom mleku otkupljenom na tom sabirnom mestu u pogledu količine i svih sastojaka sirovog mleka.

3. Primopredaja i transport uzoraka

Član 11

Primopredaja gajbi sa uzorcima sirovog mleka vrši se tako što gajbe sa bočicama sa uzorcima sirovog mleka od uzorkivača preuzima vozač cisterne, ostavlja ih na mesto za to određeno i transportuje ih do hladnjače u mlekari.

Dolaskom na prijemnu rampu mlekare vozač će predati gajbe sa uzorcima sirovog mleka sa pripadajućom dokumentacijom na mestu prijema sirovog mleka.

Gajbe sa uzorcima sirovog mleka čuvaju se na temperaturi od +4°C do dolaska hladnjače za otpremanje gajbi sa uzorcima sirovog mleka do ovlašćene laboratorije.

Gajbe sa uzorcima sirovog mleka preuzima vozač ovlašćene laboratorije direktno sa mesta na kome se čuvaju i transportuje ih u ovlašćenu laboratoriju, pri čemu temperatura u hladnjači mora biti +4°C. Na istoj temperaturi moraju se čuvati gajbe sa uzorcima i u ovlašćenoj laboratoriji do trenutka laboratorijskih ispitivanja uzoraka sirovog mleka.

4. Ispitivanje kvaliteta sirovog mleka

Član 12

Ispitivanje kvaliteta sirovog mleka vrši ovlašćena laboratorija koja:

- 1) ispunjava uslove u pogledu tehničke i profesionalne osposobljenosti utvrđene posebnim propisima;
- 2) je rešenjem ministra ovlašćena za obavljanje poslova ispitivanja kvaliteta sirovog mleka.

Prilikom ocenjivanja ispunjenosti uslova iz stava 1. tačka 1) ovog člana ministar će posebno ceniti tehničku kompetentnost iz postupka akreditacije, ako je privredno društvo, uz zahtev za ovlašćivanje podnelo akt o akreditaciji izdat od strane Akreditacionog tela Srbije – ATS za obavljanje poslova mikrobioloških i fizičko-hemijskih ispitivanja mleka i proizvoda od mleka koji su obuhvaćeni obimom akreditacije, u skladu sa standardom SRPS ISO/IEC 17025. Ovlašćena laboratorija mora da poseduje merne uređaje koji imaju sledljivost do državnog etalona. Merni uređaji iz stava 3. ovog člana moraju da ispunjavaju uslove propisane posebnim propisom o merilima.

Tačnost obavljenih ispitivanja kvaliteta sirovog mleka proverava se referentnim metodama u ovlašćenoj laboratoriji ili uključivanjem u međulaboratorijsku kontrolu sa sličnim uređajima u okruženju.

Član 13

Pojedinačni i prosečni rezultati ispitivanja količine mlečne masti i proteina utvrđuju se u procentualnim vrednostima na nivou tačnosti od dve decimale. Iz pojedinačnih rezultata dobijenih analizom izračunavaju se za svaki mesec prosečna vrednost preko aritmetičke sredine, masti i belančevine. Iz pojedinačnih rezultata poslednja dva meseca izračunava se preko geometrijske sredine prosečan broj mikroorganizama.

Iz pojedinačnih rezultata poslednja tri meseca izračunava se preko geometrijske sredine prosečan broj somatskih ćelija.

Tačka mržnjenja se izražava u °C.

Član 14

Ovlašćena laboratorija proizvođačima i otkupljivačima dostavlja svakog meseca pojedinačne rezultate ispitivanja (potvrda o obavljenoj kontroli), kao i njihove prosečne vrednosti.

Član 15

Kada se iz objektivnih razloga ispitivanje kvaliteta sirovog mleka ne može obaviti na propisanom broju uzoraka, prosečna vrednost izračunava se na osnovu podataka dva prethodna ispitivanja.

Član 16

Kada se ispitivanjem kvaliteta sirovog mleka utvrdi da prosečne vrednosti broja mikroorganizama i broja somatskih ćelija prelaze vrednosti propisane u članu 7. ovog pravilnika, ovlašćena laboratorija o tome izveštava proizvođača, otkupljivača i Ministarstvo.

Član 17

Kada se ispitivanjem kvaliteta sirovog mleka u uzorku sirovog mleka utvrdi prisustvo ostataka veterinarskih lekova, u dozvoljenim količinama, ovlašćena laboratorija o tome izveštava proizvođača, otkupljivača i Ministarstvo. Sirovo mleko koje sadrži ostatke veterinarskih lekova iznad dozvoljenih količina, neupotrebljivo je za ishranu ljudi i ne otkupljuje se.

Ako nadležni veterinar izda potvrdu da sirovo mleko ne sadrži ostatke veterinarskih lekova, u skladu sa članom 8. stav 2. ovog pravilnika, proizvođač može sirovo mleko ponuditi otkupljivaču.

Član 18

Ako se ispitivanjem kvaliteta sirovog mleka utvrdi da je sirovom mleku dodata voda, sirovo mleko se ne otkupljuje.

Proizvođač sirovog mleka iz stava 1. ovog člana može ponuditi otkupljivaču sirovo mleko posle 15 dana od dana kada je prestao otkup.

Ako se ispitivanjem posumnja da je sirovom mleku dodata voda uzeće se novi zbirni uzorak u štali, neposredno nakon muže.

Ako se ispitivanje vrši u skladu sa stavom 3. ovog člana i utvrdi da mleku nije dodata voda i ako je sadržaj mlečne masti i belančevina ispod vrednosti propisanih u članu 7. ovog pravilnika, sirovo mleko može se otkupiti u dogovoru proizvođača i otkupljivača.

Član 19

Ovlašćena laboratorija vodi evidenciju o datumu uzorkovanja, konzervisanja, metodama i datumu ispitivanja i o dobijenim rezultatima ispitivanja kvaliteta sirovog mleka. Evidencija iz stava 1. ovog člana čuva se dve godine i na zahtev Ministarstva daje se na uvid.

5. Klase kvaliteta sirovog mleka

Član 20

Na osnovu rezultata ispitivanja kvaliteta sirovog mleka u ovlašćenoj laboratoriji kravlje sirovo mleko se, u zavisnosti od broja organizama, razvrstava na:

- 1) mleko E klase – sadrži do 100.000 cfu/ml mikroorganizama;
- 2) mleko I klase – sadrži od 100.001 do 400.000 cfu/ml mikroorganizama;
- 3) mleko II klase – sadrži više od 400.000 cfu/ml mikroorganizama.

Na osnovu rezultata ispitivanja kvaliteta sirovog mleka u ovlašćenoj laboratoriji kozije i ovčije sirovo mleko se, u zavisnosti od broja organizama, razvrstava na:

- 1) mleko I klase – sadrži do 1.500.000 cfu/ml mikroorganizama;
- 2) mleko II klase – sadrži više od 1.500.000 cfu/ml mikroorganizama.

IV PRELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Član 21

Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaju da važe odredbe čl. 11, 12, 13, 14, 15. i 17. Pravilnika o kvalitetu i drugim zahtevima za mleko, mlečne proizvode, kompozitne mlečne proizvode i starter kulture (“Službeni list SRJ”, broj 26/02 i “Službeni list SCG”, br. 56/03, 4/04 i 5/04).

Član 22

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od objavljivanja u “Službenom glasniku Republike Srbije”.