

Preporuke o kvalitetu mlijeka namijenjenog za otkup

Ured Europske unije (EU) za hranu i veterinarstvo (FVO) dao zeleno svjetlo za izvoz mlijeka

Mljekara i otkupljivači mogu preuzeti mlijeko od proizvođača pod određenima uslovima koje uređuje uredba o kvalitetu mlijeka. Uredba se odnosi na mlijeko koje je nastalo kao produkt mliječne žlijezde mužom iz vimena zdravih grla, a obuhvata sljedeće:

- da mlijeko nije pomuženo 30 dana prije telenja niti 8 dana poslije telenja (u fazi izlučivanja prvog mlijeka)
- mlijeko kome ništa nije dodato niti oduzeto
- mlijeko koje ima svojstven miris i okus
- ne smije mu se dodavati voda što se utvrđuje tačkom mržnjenja koja ne smije biti veća od 0,52°C
- treba da sadrži najmanje 3,2% mliječne masti
- da sadrži najmanje 2,8% bjelančevina
- da ima najmanje 8,5% suhe materije bez masti
- ne smije da sadrži grubu mehaničku nečistoću
- treba da je ohlađeno na 4°C najkasnije dva sata poslije muže

Mlijeko također ne smije da sadrži tragove veterinarskih lijekova i pesticida više od maksimalno dozvoljenih količina što je propisano (pravilnikom o maksimalno dozvoljenim količinama veterinarskih lijekova i pesticida u proizvodima životinjskog porijekla „službeni glasnik BiH“ broj 6/09).¹ Samo mlijeko koje ispunjava ove uslove može se otkupljivati od proizvođača.



Slika 2: www.attivo-kupres.org

Kvalitet i cijena mlijeka se utvrđuju na osnovu vrijednosti jedinica masti i proteina u mlijeku i dogovaraju ih proizvođač i otkupljivač. Ukupna cijena mlijeka dobija se kada se osnovna cijena mlijeka uskladi sa klasom mlijeka. Donošenje uredbe o kvaliteti mlijeka proizašlo je iz potrebe usklađenosti kvaliteta mlijeka sa standardom EU neophodnih za otkup mlijeka. Kako bi se proizvođači mogli prilagoditi postepeno donesenim uredbama bilo je nekoliko perioda prilagođavanja predviđenim kriterijima.

Utvrđenim pravilima na osnovu svega predhodno navedenog se formiraju otkupne cijene mlijeka koje diktiraju tržište mlijeka od čega direktno zavisi opstanak proizvođača i njegove proizvodnje. Proizvođač nema direktnog uticaja na formiranje cijene mlijeka, ali indirektno je glavni faktor uticaja na kvalitet, a samim tim i na cijenu mlijeka.

Proizvođač odnosno farmer svojim načinom rada i pristupu osnovnim higijenskim principima u manipulisanju sa mlijekom može smanjiti broj bakterija, somatskih ćelija i povećati kvalitet mlijeka, a samim tim i njegovu cijenu. Bez velikih izdataka i stručne osposobljenosti svaki iskusen farmer i dobar domaćin vodi računa o zdravlju, ishrani i načinu držanja muznih krava. Posebno prilikom manipualacije sa mlijekom treba da vodi računa o ličnoj higijeni, higijeni ruku, vimena, staje, ležišta, muzilica, posuđa i prostorija u kojima se mlijeko čuva do transporta. Poželjno je da se mlijeko nakon muže odlaže u posuđe

¹ Uredba o kvalitetu svježeg sirovog mlijeka i načina utvrđivanja cijene svježeg sirovog mlijeka
Službene novine Federacije BiH br. 59/11

od kvalitetnog nehrđajućeg materijala koje je prekriveno i po mogućnosti smješteno u zasebne prostorije. Mlijeko treba da je ohlađeno na 4°C nakasnije dva sata nakon muže što takođe utiče na smanjenje broja bakterija u mlijeku.

Jedan od ciljeva Partnerovih tehničkih saradnika za poljoprivredu je da prate zakonske propise i da na vrijeme informišu klijente o nastalim promjenama, kao i da klijentima pruže savjetodavnu pomoć, kako bi što brže prilagodili svoje poslovanje zahtjevima koje pred njih stavlja približavanje članstvu u Evropsku uniju.