PRAVILNIK
O KVALITETU SIROVOG MLEKA

(„Sl. glasnik RS”, br. 106/2017)

I OSNOVNE ODREDBE

Član 1

Ovim pravilnikom bliže se propisuju uslovi u pogledu kvaliteta sirovog mleka pri otkupu, kao i način ocene kvaliteta sirovog mleka posle uzorkovanja.

Član 2

Sirovo mleko, u smislu ovog pravilnika, jeste mleko dobijeno redovnom, neprekidnom i potpunom mužom zdravih, pravilno hranjenih muznih grla, najkasnije 30 dana pre partusa i najranije osam dana posle partusa, koje nije zagrevano na temperaturi višoj od 40°C i bez dodavanja ili odvajanja bilo koje supstance koja bi narušila osnovni sastav mleka.

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

1) kravlje sirovo mleko;

2) ovčije sirovo mleko;

3) kozije sirovo mleko;

4) sirovo mleko ostalih domaćih životinja (kobilje, magareće, bivolje).

Član 3

Pojedini izrazi upotrebljeni u ovom pravilniku imaju sledeće značenje:

1) *proizvođač sirovog mleka* jeste svako fizičko lice, preduzetnik, odnosno pravno lice, koje poseduje muzna grla i predaje sirovo mleko licima sa kojima ima ugovor o otkupu;

2) *otkupljivač* jeste pravno lice, odnosno preduzetnik, koje od proizvođača sirovog mleka otkupljuje sirovo mleko radi termičke obrade ili prerade ili radi prodaje drugim pravnim licima, odnosno preduzetnicima, koji 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 reprezentativni uzorak celokupne količine sirovog mleka iz koje je uzet;

5) *sabirno odnosno otkupno mesto* (u daljem tekstu: sabirno mesto) jeste prostorija koja je registrovana za sakupljanje sirovog mleka od proizvođača sirovog mleka sa određenog područja;

6) *sabiralište* jeste objekat koji je odobren za sakupljanje sirovog mleka od proizvođača sirovog mleka sa određenog područja;

7) *ovlašćena laboratorija* jeste pravno lice koje je ovlašćeno od strane ministra nadležnog za poslove poljoprivrede (u daljem tekstu: ministar) za obavljanje poslova ispitivanja, analize i kontrole kvaliteta sirovog mleka (u daljem tekstu: ispitivanje kvaliteta sirovog mleka) i koje je akreditovano od organizacije nadležne za akreditaciju u skladu sa SRPS ISO/IEC 17025 za poslove ispitivanja kvaliteta sirovog mleka.

II USLOVI U POGLEDU KVALITETA SIROVOG MLEKA PRI OTKUPU

Član 4

Otkup sirovog mleka može da se vrši samo od proizvođača sirovog mleka koji vrše redovno ispitivanje kvaliteta sirovog mleka u ovlašćenoj laboratoriji.

Ispitivanje kvaliteta sirovog mleka iz stava 1. ovog člana vrši se uzimanjem uzoraka sirovog mleka u prisustvu proizvođača sirovog mleka i predstavnika subjekta u poslovanju hranom u objektu za preradu mleka (mlekare), odnosno otkupljivača i analizom propisanog broja uzoraka u ovlašćenoj laboratoriji, u skladu sa ovim pravilnikom.

Član 5

Sirovo mleko ima svojstven izgled, boju i miris i najkasnije dva sata posle muže hladi se na temperaturi do +6 ºC, ako sakupljanje nije dnevno, odnosno na temperaturi do +8°C, ako je sakupljanje dnevno.

Izuzetno od stava 1. ovog člana ne moraju da budu ispunjeni uslovi u pogledu temperature, ako mleko zadovoljava kriterijume za sirovo mleko propisane ovim pravilnikom i ako je:

1) mleko obrađeno u roku od dva sata od muže, ili

2) iz tehnoloških razloga vezanih za izradu određenih proizvoda od mleka potrebna viša temperatura i ako je to odobrio nadležni veterinarski inspektor, u skladu sa zakonom kojim se uređuje veterinarstvo.

Član 6

Za određene vrste sirovog mleka, primenjuju se sledeći parametri:

1) Kravlje sirovo mleko:

- ima najmanje 3,2% mlečne masti,

- ima najmanje 3,0% proteina,

- ima najmanje 8,5% suve materije bez masti,

- je gustine 1,028-1,034 g/cm^3 pri temperaturi od 20°C,

- je pH 6,5-6,7,

- ima kiselost 6,6-6,8°SH,

- ima tačku mržnjenja koja nije viša od -0,515°C,

- je rezultat alkoholne probe sa 72% etil alkoholom negativan;

2) Ovčije sirovo mleko:

- ima najmanje 4,0% mlečne masti,

- ima najmanje 3,8% proteina,

- ima najmanje 9,5% suve materije, bez masti,

- ima kiselost 8,0-12,0°SH,

- je gustine 1,034-1,042 g/cm^3 pri temperaturi od 20°C,

- ima kiselost 8,0-12,0°SH,

- je pH 6,5-6,8,

- ima tačku mržnjenja koja nije viša od -0,560°C;

3) Kozije sirovo mleko:

- ima najmanje 2,8% mlečne masti,

- ima najmanje 2,5% proteina,

- ima najmanje 7,5% suve materije, bez masti,

- je gustine 1,024-1,040 g/cm^3 pri temperaturi od 20°C,

- ima kiselost 6,5-8,0°SH,

- je pH 6,5-6,8,

- ima tačku mržnjenja koja nije viša od -0,540°C;

4) parametri kvaliteta sirovog mleka ostalih domaćih životinja određuju se u skladu sa proizvođačkom specifikacijom ili na osnovu naučnih i stručnih saznanja.

Član 7

Sirovo mleko ne može da sadrži rezidue pesticida, metala, metaloida i drugih štetnih supstanci, kao i rezidue hemioterapeutika, anabolika i drugih štetnih materija, iznad maksimalno dozvoljenih količina, u skladu sa posebnim propisima.

Sirovo mleko ne može da sadrži mehaničke nečistoće, dodatu vodu, kao i promene nastale kao posledica oboljenja vimena - mastitisa.

Član 8

Sirovo mleko se otkupljuje samo ako je dobijeno od zdravih i obeleženih muznih grla.

Zdrava muzna grla jesu grla koja su prema programu mera zdravstvene zaštite životinja ispitana, i to:

1) goveda - na brucelozu, enzootsku leukozu i tuberkulozu, ako su vakcinisana protiv zaraznih bolesti životinja utvrđenih posebnim propisom i ako je prošlo zahtevano vreme karence od dana vakcinacije, da je sproveden program suzbijanja infektivnog mastitisa;

2) ovce i koze - na brucelozu, ako su vakcinisane protiv zaraznih bolesti životinja utvrđenih posebnim propisom i ako je prošlo zahtevano vreme karence od dana vakcinacije, da je sproveden program suzbijanja infektivnog mastitisa.

III NAČIN OCENE 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 sirovog mleka ili na sabirnom mestu, odnosno sabiralištu.

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, u slučaju da se mleko nalazi u više različitih posuda, 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 sirovog mleka 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 sirovog mleka u jednu zajedničku posudu i priprema veliki prosečan uzorak sirovog mleka za tog proizvođača sirovog mleka, koji će dobro promešati i sipati u bočicu. Bočicu sa uzorkom sirovog mleka pojedinog proizvođača sirovog mleka potrebno je označiti šifrom.

Uzimanje uzoraka sirovog mleka iz laktofriza, vrši se sledećim redosledom:

1) pre samog uzorkovanja potrebno je osigurati da se sirovo mleko u laktofrizu mešalo minimum 15 minuta, kako bi se stvorili uslovi za uzimanje homogenog uzorka;

2) posle obavljenog mešanja pristupa se otvaranju poklopca laktofriza i uzimanju uzorka sirovog mleka uz odgovarajuću, čistu opremu. Kako bi se izbegle mikrobiološke kontaminacije, sirovo mleko se ne sme uzorkovati sa slavine laktofriza. U slučaju da vozilo namenjeno za transport sirovog mleka od laktofriza do mlekare, poseduje odgovarajuću opremu za uzorkovanje sirovog mleka u toku njegovog sakupljanja u cisternu transportnog vozila, uzorkovanje se vrši uz pomoć odgovarajuće opreme u skladu sa preporukama proizvođača.

Sirovo mleko se u bočicu dozira u količini od 40 ml tog uzorka, s tim što ta količina zauzima 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 reprezentativni uzorak celokupne količine sirovog mleka iz koje je uzet. Pri zatvaranju i otvaranju bočice ne sme doći do kontaminacije uzorka sirovog mleka mikroorganizmima iz okoline (zagađivanje uzorka).

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.

Postupku uzimanja uzoraka sirovog mleka prisustvuje proizvođač sirovog mleka koji o nepravilnostima i nedostacima postupka obaveštava nadležnog veterinarskog inspektora i 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) dva uzorka za utvrđivanje broja somatskih ćelija;

5) jedan uzorak za utvrđivanje tačke mržnjenja;

6) jedan uzorak za utvrđivanje pojave rezidua.

2. Prosečan uzorak sabirnog mesta, odnosno sabirališta

Član 10

Ako se preuzimanje sirovog mleka vrši na sabirnom mestu, odnosno sabiralištu, pre sipanja sirovog mleka u cisternu, vozač cisterne iz rashladnog uređaja (laktofriz) uzima uzorak sirovog mleka, stavlja ga u bočicu na koju stavlja nalepnicu sabirnog mesta, odnosno sabirališta i odlaže bočicu u gajbu sa bočicama uzoraka sirovog mleka sa tog sabirnog mesta, odnosno sabirališta.

Prosečan uzorak sabirnog mesta, odnosno sabirališta, 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 sirovog mleka zajedno u pogledu svih sastojaka mleka;

2) ispitivanje svih sastojaka sirovog mleka u uzorku sabirnog mesta odnosno sabirališta;

3) obračun razlika između ukupno sakupljenog sirovog mleka i svih sastojaka isporučenog sirovog mleka proizvođača sirovog mleka.

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

Kontrola rada uzorkivača iz stava 2. ovog člana primenjuje se i na uzorkovanje sabirnih mesta, sabirališta i laktofriza na farmama, obračunom razlike bilansa isporučenog sirovog mleka i analize svih sastojaka sirovog mleka, u odnosu na određenu liniju otkupa.

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 na temperaturi do +4°C, do hladnjače u mlekari.

Dolaskom na prijemnu rampu mlekare vozač predaje 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 ne sme biti veća od +4 ºC. Na istoj temperaturi gajbe sa uzorcima čuvaju se i u ovlašćenoj laboratoriji do trenutka laboratorijskih ispitivanja uzoraka sirovog mleka.

4. Ispitivanje kvaliteta sirovog mleka

Član 12

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, mlečne masti i proteini.

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 izražava se u°C.

Član 13

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

Član 14

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 15

Kada se ispitivanjem kvaliteta sirovog mleka utvrdi da prosečne vrednosti broja mikroorganizama i broja somatskih ćelija prelaze vrednosti propisane ovim pravilnikom ovlašćena laboratorija o tome izveštava proizvođača sirovog mleka, otkupljivača i nadležnu veterinarsku inspekciju.

Član 16

Kada se ispitivanjem kvaliteta sirovog mleka u uzorku sirovog mleka utvrdi prisustvo rezidua veterinarskih medicinskih proizvoda iznad maksimalno dozvoljenih količina, ovlašćena laboratorija o tome izveštava proizvođača sirovog mleka, otkupljivača i nadležnu veterinarsku inspekciju.

Sirovo mleko koje sadrži rezidue veterinarskih medicinskih proizvoda iznad maksimalno dozvoljenih količina, neupotrebljivo je za ishranu ljudi, ne može biti otkupljeno i sa njim se postupa u skladu sa propisima kojima se uređuju sporedni proizvodi životinjskog porekla.

Član 17

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 da ponudi otkupljivaču sirovo mleko posle pet dana od dana kada je prestao otkup.

Član 18

Ovlašćena laboratorija izrađuje i održava bazu podataka i šifarnik proizvođača sirovog mleka, kao i vodi podatke o dobijenim rezultatima ispitivanja kvaliteta sirovog mleka.

Uzorkivač vodi podatke o datumu uzorkovanja.

5. Klase kvaliteta sirovog mleka

Član 19

Na osnovu rezultata ispitivanja kvaliteta sirovog mleka u ovlašćenoj laboratoriji kravlje sirovo mleko se, u zavisnosti od ukupnog broja mikroorganizama i somatskih ćelija, razvrstava na:

1) mleko I klase - sadrži do 100.000 cfu/ml ukupnog broja mikroorganizama i ukupan broj somatskih ćelija do 400.000/ml;

2) mleko II klase - sadrži od 100.001 do 400.000 cfu/ml ukupnog broja mikroorganizama i ukupan broj somatskih ćelija do 400.000/ml;

3) mleko III klase - sadrži više od 400.000 cfu/ml ukupnog broja mikroorganizama i ukupan broj somatskih ćelija do 400.000/ml.

Na osnovu rezultata ispitivanja kvaliteta sirovog mleka u ovlašćenoj laboratoriji kozije, ovčije i sirovo mleko ostalih domaćih životinja, u zavisnosti od ukupnog broja mikroorganizama, razvrstava se na:

1) mleko I klase - sadrži do 1.500.000 cfu/ml ukupnog broja mikroorganizama;

2) mleko II klase - sadrži više od 1.500.000 cfu/ml ukupnog broja mikroorganizama.

IV ZAVRŠNE ODREDBE

Član 20

Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaje da važi Pravilnik o kvalitetu sirovog mleka ("Službeni glasnik RS", broj 21/09).

Član 21

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