

SPECIFIKACIJA PROIZVODA

DOKAZANA KVALITETA

**Mlijeko i mliječni
proizvodi**

Veljača 2023.

Podnositelj zahtjeva: Hrvatska poljoprivredna komora

SADRŽAJ:

1. SEKTOR I VRSTA POLJOPRIVREDNOG I PREHRAMBENOG PROIZVODA	1
2. OPIS POSTUPAKA PROIZVODNJE I PRERADE	2
2. 1. PROIZVODNJA MLIJEKA I MLIJEČNIH PROIZVODA.....	2
2. 2. PRERADA MLIJEKA	4
3. POSEBNE KARAKTERISTIKE PROIZVODA	3
3. 1. PODRIJETLO GLAVNOG SASTOJKA	3
3. 2. KVALITETA GLAVNOG SASTOJKA	3
3.3. BRZINA PRERADE GLAVNOG SASTOJKA	4
4. OPIS SUSTAVA SLJEDIVOSTI KROZ CIJELI POSTUPAK PROIZVODNJE I/ILI PRERADE PROIZVODA	5

1. SEKTOR I VRSTA POLJOPRIVREDNOG I PREHRAMBENOG PROIZVODA

Specifikacija "Dokazana kvaliteta" (u daljnjem tekstu: Specifikacija) propisuje ključne faze proizvodnje kravljeg, ovčjeg i kozjeg mlijeka i mliječnih proizvoda, posebne karakteristike proizvoda, obveznu dokumentaciju u pojedinim fazama proizvodnje te opis sustava sljedivosti.

Kravlje, ovčje i kozje mlijeko i mliječni proizvodi koji ispunjavaju kriterije ove Specifikacije označavaju se znakom „Dokazana kvaliteta“ sukladno Pravilniku o nacionalnom sustavu kvalitete poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda „Dokazana kvaliteta“ (Narodne novine, br. 18/20., 93/21., 128/22), u daljnjem tekstu: Pravilnik). Specifikacija se primjenjuje na mlijeku i svim mliječnim proizvodima kod kojih je glavni sastojak mlijeko koje je proizvedeno sukladno zahtjevima Specifikacije „Dokazana kvaliteta“.

Kravlje, ovčje i kozje mlijeko i mliječni proizvodi označeni znakom „Dokazana kvaliteta“ predstavljaju proizvode s posebnim karakteristikama, koji se odnose na proizvodnju, kvalitetu i podrijetlo. Posebne karakteristike koje se odnose na proizvodnju kravljeg, ovčjeg i kozjeg mlijeka definirane u ovoj Specifikaciji temelje se na objektivnim, mjerljivim i kriterijima sljedivosti.

Znak „Dokazana kvaliteta“ na kravljem, ovčjem i kozjem mlijeku i mliječnim proizvodima, osigurava potrošačima vrhunsku kvalitetu proizvoda, dodatnu kontrolu proizvodnje, a istovremeno potvrđuje da su kravlje, ovčje i kozje mlijeko i mliječni proizvodi u potpunosti proizvedeni u državi navedenoj na znaku „Dokazana kvaliteta.“ Znak "Dokazana kvaliteta" na kravljem, ovčjem i kozjem mlijeku i mliječnim proizvodima odražava dodanu vrijednost proizvoda.

Ovom Specifikacijom proizvođači i skupina proizvođača propisuju posebne karakteristike koje je potrebno ispuniti tijekom proizvodnje kravljeg, ovčjeg i kozjeg mlijeka i mliječnih proizvoda, a koje su propisane u točki 3. ove Specifikacije.

Ovom Specifikacijom proizvođači i skupina proizvođača uspostavljaju više tržišne standarde od propisanih, dodatnu transparentnost i sljedivost podrijetla tijekom cijelog proizvodnog procesa kao i jačanje povjerenja potrošača osiguravanjem redovitih i neovisnih kontrola svih dionika u lancu uključenih u Sustav.

Sudjelovanje u Nacionalnom sustavu kvalitete poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda „Dokazana kvaliteta“ (u daljnjem tekstu: Sustav) je dobrovoljno.

Prije ulaska u Sustav, svaki proizvođač i skupina proizvođača, trebaju procijeniti prednosti i obveze sudjelovanja u Sustavu kao što su razumijevanje Specifikacije, vođenje evidencija i čuvanje podataka, tekuću provedbu vlastite unutarnje kontrole koja osigurava da su ispunjeni svi zahtjevi Specifikacije te omogućavanje kontrole od strane ovlaštenih kontrolnih tijela.

Proizvođači koji proizvode više vrsta proizvoda moraju se odlučiti s kojim proizvodima žele sudjelovati u Sustavu.

Svi dionici Sustava, pridonose većoj zastupljenosti domaćih poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda na tržištu, zaštiti od nepoštenih trgovačkih praksi, povećanju kupovine istih kao i dugoročnu suradnju između svih dionika Sustava te jačanje domaćeg lanca prehrane.

2. OPIS POSTUPAKA PROIZVODNJE

2. 1. PROIZVODNJA MLIJEKA I MLIJEČNIH PROIZVODA

Sirovo kravlje mlijeko mora potjecati od životinja u laktaciji kod kojih je od poroda prošlo najmanje osam dana ili je do poroda najmanje trideset dana dok za proizvodnju ovčjeg i kozjeg mlijeka i mliječnih proizvoda sukladno ovoj Specifikaciji, prihvatljivo je mlijeko od svih mliječnih i kombiniranih pasmina ovaca i koza koje se uzgajaju u Republici Hrvatskoj.

Nakon mužnje kravlje mlijeko se hladi i čuva u posebnim spremnicima na točki prikupljanja gdje se mlijeko uzorkuje, a uzorci se najmanje dva puta mjesečno analiziraju na ukupni broj mikroorganizama, kemijski sastav i jedan puta za somatske stanice.

Nakon mužnje kozje i ovčje mlijeko se hladi i čuva u posebnim spremnicima na točki prikupljanja gdje se mlijeko uzorkuje, a uzorci se najmanje dva puta mjesečno analiziraju na ukupni broj mikroorganizama, kemijski sastav i jedan puta za somatske stanice.

Točka prikupljanja definirana je kao mjesto na kojem otkupljivač preuzima mlijeko iz spremnika za čuvanje mlijeka (laktofriza) koji se nalaze na farmama proizvođača ili na odobrenim sabirnim mjestima u cisterne za sakupljanje mlijeka.

Od točke prikupljanja, ohlađeno se mlijeko prevozi do mljekare gdje se provode osnovne kemijske analize (inhibitorne tvari, točka ledišta i kemijski sastav) te se preuzeto mlijeko prerađuje u najkraćem mogućem vremenu.

Proizvođači moraju biti svjesni svoje odgovornosti u procesu primarne proizvodnje mlijeka. Od neprocjenjivog je značaja odnos proizvođača mlijeka prema cjelokupnom procesu proizvodnje, a poradi izgradnje povjerenja prema kupcima i potrošačima mlijeka i mliječnih proizvoda. Proizvođači mlijeka koji sudjeluju u Sustavu posebnu pozornost posvećuju higijenskim postupcima u pripremi vimena prije i nakon mužnje, u svrhu smanjivanja broja mikroorganizama i somatskih stanica u mlijeku, a posljedično tome i smanjenju pojavnosti upala vimena.

Sudjelovanje u sustavu kontrole mliječnosti značajno doprinosi unaprjeđenju sustava upravljanja proizvodnjom mlijeka. Posebice je važno korištenje analize mlijeka u procjeni hranidbenog statusa i redovitom nadzoru zdravlja vimena. Mliječna grla moraju biti dobrog općeg stanja i ne smiju pokazivati znakove bolesti koje bi mogle dovesti do promjene sastava i

narušavanja kvalitete mlijeka, te ne smiju imati upale vimena. Pomuženo mlijeko ne smije imati nikakve organoleptičke ili fizikalno – kemijske nesukladnosti. Oprema za mužnju i prostor za skladištenje moraju biti zaštićeni od štetočina i odvojeni od prostora u kojem se drže životinje.

2. 2. PRERADA MLIJEKA

Različitim postupcima prerade održava se kvaliteta mlijeka te se povećava njegova sigurnost i omogućuje proizvodnja kvalitetnih mliječnih proizvoda. Osnovni postupci prerade mlijeka su obiranje, homogenizacija, standardizacija, toplinska obrada, fermentacija i ujednačiti koagulaciju. Navedeni postupci se koriste prema potrebi ovisno o vrsti proizvoda te se mogu prilagoditi u skladu sa specifikacijom ili se primjenjuju drugi postupci prerade.

3. POSEBNE KARAKTERISTIKE PROIZVODA

3. 1. Podrijetlo glavnog sastojka (kravljeg, ovčjeg i kozjeg mlijeka)

Proizvodnja kravljeg, ovčjeg i kozjeg mlijeka i mliječnih proizvoda mora se odvijati u istoj državi.

Za sve proizvode koji su obuhvaćeni ovom specifikacijom smatra se da se njihovi proizvodni postupci odvijaju u zemlji u kojoj je mlijeko za te proizvode u potpunosti proizvedeno. Sto postotno podrijetlo mlijeka i ukupna proizvodnja proizvoda u istoj državi, omogućava maksimalnu sljedivost i skraćivanje transportnog puta mlijeka čime se utječe na okoliš i svježinu mlijeka, što je jedan od osnovnih kriterija ove Specifikacije.

3. 2. Kvaliteta glavnog sastojka (kravljeg, ovčjeg i kozjeg mlijeka),

3.2.1. Kravlje mlijeko

Geometrijski prosjek uzoraka sirovog kravljeg mlijeka ne smije sadržavati ukupan broj mikroorganizama veći od 90.000/ml i ukupan broj somatskih stanica veći od 380.000 /ml.

3.2.2. Kozje i ovčje mlijeko

Ukoliko se mliječni proizvodi izrađuju od toplinski obrađenog mlijeka, geometrijski prosjek ne smije sadržavati ukupan broj mikroorganizama veći od 1 300 000 u 1 ml.

Ukoliko se mliječni proizvodi izrađuju od sirovog mlijeka, geometrijski prosjek ne smije sadržavati ukupni broj mikroorganizama veći od 300 000 u 1 ml mlijeka.

Za izračun mjesečnog geometrijskog prosjeka u obzir se moraju uzeti analize svih pojedinačnih analiza uzoraka provedenih kod proizvođača tijekom posljednjih dvanaest mjeseci otkupa za kravlje, kozje i ovčje mlijeko.

Izuzev za nove proizvođače kravljeg, kozjeg i ovčjeg mlijeka u obzir se mora uzeti geometrijski prosjek svih pojedinačnih analiza uzoraka provedenih kod proizvođača tijekom posljednjih tri mjeseca otkupa. Do trenutka izračuna prvog geometrijskog prosjeka, smatra se da mlijeko zadovoljava specifikaciji za „Dokazanu kvalitetu „,

Proizvod	Standard za sve proizvode na tržištu	Standard za proizvode sa oznakom „Dokazana kvaliteta“
Ukupan broj mikroorganizama		
Sirovo kravlje mlijeko	$\leq 100\ 000$ cfu /ml	$\leq 90\ 000$ /ml
Ukupan broj somatskih stanica		
Sirovo kravlje mlijeko	$\leq 400\ 000$ cfu /ml	$\leq 380\ 000$ /ml
Ukupan broj mikroorganizama		
Sirovo ovčje ili kozje mlijeko koje se u procesu prerade toplinski obrađuje	$\leq 1\ 500\ 000$ /ml	$\leq 1\ 300\ 000$ /ml
Sirovo ovčje ili kozje mlijeko koje se u procesu prerade toplinski NE obrađuje	$\leq 500\ 000$ / ml	$\leq 300\ 000$ / ml

Mikrobiološka kvaliteta mlijeka određena je ukupnim brojem mikroorganizama. Ukupan broj mikroorganizama je odraz opće higijene u mužnji, skladištenju i prijevozu mlijeka te učinkovitosti njegovog hlađenja. To je sposobnost povezivanja tehnologije, kemije i mikrobiologije koji omogućuju proizvodnju različitih, nutritivno i osjetilno kvalitetnih i proizvoda. Proizvodnja mlijeka optimalnog sastava koja će zadržati odgovarajuća svojstva tijekom prerade, omogućava se održavanjem dobrog zdravlja i pravilne ishrane životinja, pravilnom mužnjom i dostatnim hlađenjem mlijeka, kao i strogom higijenom u cijelom proizvodnom lancu.

Potrebno je voditi evidencije o istom.

3.3. Brzina prerade glavnog sastojka (kravljeg, ovčjeg i kozjeg mlijeka)

Osnovna sirovina za mliječne proizvode je svježe mlijeko koje mora biti prihvaćeno u objektu za preradu u roku od najviše 20 sati od preuzimanja kod proizvođača.

Mikrobiološka kvaliteta sirovog mlijeka utječe na njegove tehnološke vrijednosti i sigurnost te rok trajanja mliječnih proizvoda koji su proizvedeni od tog mlijeka. S obzirom da se ukupni broj mikroorganizama u sirovom mlijeku s vremenom povećava, važno je da se mlijeko nakon mužnje i preuzimanja s lokacije prikupljanja prerađuje što je prije moguće. Na mikrobiološku kvalitetu sirovog mlijeka prije početka prerade, uz početni broj mikroorganizama na lokaciji prikupljanja, utječe i vrijeme čekanja do prerade. Primjerice, psihrotrofni se mikroorganizmi razmnožavaju na niskim temperaturama zbog čega duže vrijeme skladištenja, unatoč hlađenju, narušava mikrobiološku kvalitetu sirovog mlijeka što također utječe na kvalitetu mliječnih proizvoda. Usklađenost s pravilima o hlađenju i kriteriju o mikrobiološkoj kvaliteti sirovog mlijeka navedenima u ovoj specifikaciji važno je za dobivanje kvalitetne sirovine za proizvodnju mliječnih proizvoda. Uz dodatni kriterij koji se odnosi na vrijeme od preuzimanja iz sabirnog centra za prikupljanje do zaprimanja mlijeka u objektu za preradu, omogućava se veća svježina mlijeka, a time i bolja mikrobiološka kvaliteta na lokaciji prerade.

Potrebno je voditi evidenciju o datumu, vremenu i količini prezetog mlijeka sa točke prikupljanja mlijeka kao i o datumu, vremenu dopreme tog mlijeka u mljekaru.

4. OPIS SUSTAVA SLJEDIVOSTI KROZ CIJELI POSTUPAK PROIZVODNJE I/ILI PRERADE PROIZVODA

4. 1. Specifični tržišni uvjeti za korisnike Sustava

Nacionalnim sustavom kvalitete omogućuje se donošenje obaveznog sustava sljedivosti kojim se sirovine povezuju s krajnjim proizvodom.

Korisnik Sustava mora udovoljavati svim odredbama ove Specifikacije te prije stavljanja kravljeg, ovčjeg i kozjeg mlijeka i mliječnih proizvoda na tržište, kravlje, ovčje i kozje mlijeko i mliječni proizvodi moraju biti označeni znakom "Dokazana kvaliteta".

Korisnici Sustava radi jamčenja sljedivosti podataka i njihove usklađenosti s ovom Specifikacijom moraju voditi sustav sljedivosti kroz cijeli postupak proizvodnje i/ili prerade.

Sustavom sljedivosti mora se omogućiti praćenje sljedećih podataka:

- proizvođača mlijeka koji isporučuju mlijeko i sudjeluju u Sustavu
- kapaciteta proizvodnje
- količine isporučenih i obrađenih sirovina
- količine proizvedenog proizvoda koji će nositi znak.

Sljedivost je osigurana i sustavom označavanja i registracije goveda, ovaca i koza te registracijom njihova premještanja, a podaci o tome vode se u Središnjem registru domaćih životinja.

Sustav za označavanje i registraciju životinja na gospodarstvu obuhvaća:

- sredstva za označavanje kojima se označava svaka životinja
- ažurni registri koji se vode na svakom gospodarstvu
- putni listovi
- središnji registar domaćih životinja

Svi dionici koji su uključeni u Sustav vode evidencije i zapise prema pojedinačnim kriterijima ove Specifikacije. Oblik zapisa na evidencijskim listovima nije propisan.

4. 2. Označavanje i pakiranje

Korisnik Sustava mora udovoljavati svim odredbama ove Specifikacije te prije stavljanja proizvoda na tržište na ambalaži kravljeg, ovčjeg i kozjeg mlijeka i mliječnih proizvoda isti moraju biti označeni znakom "Dokazana kvaliteta".

4. 3. Vođenje evidencije

Svi dionici koji su uključeni u Sustav obvezni su voditi evidencije i zapise prema pojedinačnim kriterijima ove Specifikacije. Oblik zapisa na evidencijskim listovima nije propisan.

Sustavom sljedivosti mora se omogućiti praćenje sljedećih podataka:

- proizvođača mlijeka koji isporučuju mlijeko i sudjeluju u Sustavu
- kapaciteta proizvodnje
- količine isporučenih i obrađenih sirovina
- količine proizvedenog proizvoda koji će nositi znak.