

Преузето са [www.pravno-informacioni-sistem.rs](http://www.pravno-informacioni-sistem.rs)

На основу члана 75. став 4. Закона о сточарству („Службени гласник РС”, бр. 41/09, 93/12 и 14/16),

Министар пољопривреде, шумарства и водопривреде доноси

## **ПРАВИЛНИК**

### **о квалитету сировог млека**

"Службени гласник РС", број 106 од 24. новембра 2017.

#### **I. ОСНОВНЕ ОДРЕДБЕ**

##### **Члан 1.**

Овим правилником ближе се прописују услови у погледу квалитета сировог млека при откупу, као и начин оцене квалитета сировог млека после узорковања.

##### **Члан 2.**

Сирово млеко, у смислу овог правилника, јесте млеко добијено редовном, непрекидном и потпуном мужом здравих, правилно храњених музних грла, најкасније 30 дана пре партуса и најраније осам дана после партуса, које није загревано на температури вишој од 40 °C и без додавања или одвајања било које супстанце која би нарушила основни састав млека.

Сирово млеко према врсти домаћих животиња од којих је добијено може бити:

- 1) кравље сирово млеко;
- 2) овчије сирово млеко;
- 3) козије сирово млеко;
- 4) сирово млеко осталих домаћих животиња (кобиље, магареће, бивоље).

##### **Члан 3.**

Поједини изрази употребљени у овом правилнику имају следеће значење:

- 1) *произвођач сировог млека* јесте свако физичко лице, предузетник, односно правно лице, које поседује музна грла и предаје сирово млеко лицима са којима има уговор о откупу;
- 2) *откупљивач* јесте правно лице, односно предузетник, које од произвођача сировог млека откупљује сирово млеко ради термичке обраде или прераде или ради продаје другим правним лицима, односно предузетницима, који млеко термички обрађују или прерађују у производе од млека;
- 3) *узоркивач* јесте лице које је оспособљено за узимање узорака;

- 4) *узорак сировог млека* јесте одређена количина сировог млека која по особинама и саставу представља репрезентативни узорак целокупне количине сировог млека из које је узет;
- 5) *сабирно односно откупно место* (у даљем тексту: сабирно место) јесте просторија која је регистрована за сакупљање сировог млека од произвођача сировог млека са одређеног подручја;
- 6) *сабиралиште* јесте објекат који је одобрен за сакупљање сировог млека од произвођача сировог млека са одређеног подручја;
- 7) *овлашћена лабораторија* јесте правно лице које је овлашћено од стране министра надлежног за послове пољопривреде (у даљем тексту: министар) за обављање послова испитивања, анализе и контроле квалитета сировог млека (у даљем тексту: испитивање квалитета сировог млека) и које је акредитовано од организације надлежне за акредитацију у складу са SRPS ISO/IEC 17025 за послове испитивања квалитета сировог млека.

## II. УСЛОВИ У ПОГЛЕДУ КВАЛИТЕТА СИРОВОГ МЛЕКА ПРИ ОТКУПУ

### Члан 4.

Откуп сировог млека може да се врши само од произвођача сировог млека који врше редовно испитивање квалитета сировог млека у овлашћеној лабораторији.

Испитивање квалитета сировог млека из става 1. овог члана врши се узимањем узорака сировог млека у присуству произвођача сировог млека и представника субјекта у пословању храном у објекту за прераду млека (млекаре), односно откупљивача и анализом прописаног броја узорака у овлашћеној лабораторији, у складу са овим правилником.

### Члан 5.

Сирово млеко има својствен изглед, боју и мирис и најкасније два сата после muže хлади се на температури до +6 °C, ако сакупљање није дневно, односно на температури до +8 °C, ако је сакупљање дневно.

Изузетно од става 1. овог члана не морају да буду испуњени услови у погледу температуре, ако млеко задовољава критеријуме за сирово млеко прописане овим правилником и ако је:

- 1) млеко обрађено у року од два сата од muže, или
- 2) из технолошких разлога везаних за израду одређених производа од млека потребна виша температура и ако је то одобрио надлежни ветеринарски инспектор, у складу са законом којим се уређује ветеринарство.

### Члан 6.

За одређене врсте сировог млека, примењују се следећи параметри:

- 1) Кравље сирово млеко:

- има најмање 3,2% млечне масти,
- има најмање 3,0% протеина,
- има најмање 8,5% суве материје без масти,
- је густине 1,028–1,034 g/cm<sup>3</sup> при температури од 20 °C,
- је pH 6,5–6,7,
- има киселост 6,6–6,8° SH,
- има тачку мржњења која није виша од –0,515 °C,
- је резултат алкохолне пробе са 72% етил алкохолом негативан;

#### 2) Овчије сирово млеко:

- има најмање 4,0% млечне масти,
- има најмање 3,8% протеина,
- има најмање 9,5% суве материје, без масти,
- има киселост 8,0–12,0° SH,
- је густине 1,034–1,042 g/cm<sup>3</sup> при температури од 20 °C,
- има киселост 8,0–12,0° SH,
- је pH 6,5–6,8,
- има тачку мржњења која није виша од –0,560 °C;

#### 3) Козије сирово млеко:

- има најмање 2,8% млечне масти,
- има најмање 2,5% протеина,
- има најмање 7,5% суве материје, без масти,
- је густине 1,024–1,040 g/cm<sup>3</sup> при температури од 20 °C,
- има киселост 6,5–8,0° SH,
- је pH 6,5–6,8,
- има тачку мржњења која није виша од –0,540 °C;

4) параметри квалитета сировог млека осталих домаћих животиња одређују се у складу са произвођачком спецификацијом или на основу научних и стручних сазнања.

#### Члан 7.

Сирово млеко не може да садржи резидуе пестицида, метала, металоида и других штетних супстанци, као и резидуе хемиотерапеутика, анаболика и

других штетних материја, изнад максимално дозвољених количина, у складу са посебним прописима.

Сирово млеко не може да садржи механичке нечистоће, додату воду, као и промене настале као последица обољења вимена – маститиса.

#### Члан 8.

Сирово млеко се откупљује само ако је добијено од здравих и обележених музних грла.

Здрава музна грла јесу грла која су према програму мера здравствене заштите животиња испитана, и то:

- 1) говеда – на бруцелозу, ензоотску леукозу и туберкулозу, ако су вакцинисана против заразних болести животиња утврђених посебним прописом и ако је прошло захтевано време каренце од дана вакцинације, да је спроведен програм сузбијања инфективног маститиса;
- 2) овце и козе – на бруцелозу, ако су вакцинисане против заразних болести животиња утврђених посебним прописом и ако је прошло захтевано време каренце од дана вакцинације, да је спроведен програм сузбијања инфективног маститиса.

### III. НАЧИН ОЦЕНЕ КВАЛИТЕТА СИРОВОГ МЛЕКА

#### 1. Узимање узорка

#### Члан 9.

Узимање узорка за утврђивање квалитета сировог млека (у даљем тексту: узимање узорка) обавља узоркивач непосредно код произвођача сировог млека или на сабирном месту, односно сабиралишту.

Пре узимања узорка сировог млека узоркивач врши визуелни преглед сировог млека (сензорска контрола) и утврђује да ли сирово млеко има својствен изглед, боју, мирис и чистоћу, односно да ли у сировом млеку постоје визуелно уочљиве промене. Ако су у сировом млеку уочљиве промене које су настале као последица обољења вимена и деловања различитих врста микроорганизама, узорковање и откуп таквог млека се не врши.

Узимање узорка сировог млека, у случају да се млеко налази у више различитих посуда, врши се следећим редоследом:

- 1) узоркивач отвара сваку посуду у којој се чува сирово млеко, уједначава његов састав тако што прибором за узимање узорка меша сирово млеко од површине према дну посуде (полукружно) и обрнуто;
- 2) одређену количину сировог млека узоркивач узима из сваке посуде поштујући правило пропорционалности и задржава у прибору за узимање узорка, а произвођач сировог млека преосталу количину сировог млека сипа из посуде у млекомер за мерење количине сировог млека, а после

мерења из млекомера сирово млеко се сипа у расхладни уређај (лактофриз). Узоркивач враћа узету количину сировог млека из свих посуда једног произвођача сировог млека у једну заједничку посуду и припрема велики просечан узорак сировог млека за тог произвођача сировог млека, који ће добро промешати и сипати у бочицу. Бочицу са узорком сировог млека појединог произвођача сировог млека потребно је означити шифром.

Узимање узорака сировог млека из лактофриза, врши се следећим редоследом:

- 1) пре самог узорковања потребно је осигурати да се сирово млеко у лактофризу мешало минимум 15 минута, како би се створили услови за узимање хомогеног узорка;
- 2) после обављеног мешања приступа се отварању поклопца лактофриза и узимању узорка сировог млека уз одговарајућу, чисту опрему. Како би се избегле микробиолошке контаминације, сирово млеко се не сме узорковати са славине лактофриза. У случају да возило намењено за транспорт сировог млека од лактофриза до млекарне, поседује одговарајућу опрему за узорковање сировог млека у току његовог сакупљања у цистерну транспортног возила, узорковање се врши уз помоћ одговарајуће опреме у складу са препорукама произвођача.

Сирово млеко се у бочицу дозира у количини од 40 ml тог узорка, с тим што та количина заузима најмање 1/2 бочице, а највише 3/4 бочице. Бочица са узорком сировог млека мора бити добро затворена тако да у току транспорта не може да дође до изливања узорка. Ако се то догоди, узорак не може представљати репрезентативни узорак целокупне количине сировог млека из које је узет. При затварању и отварању бочице не сме доћи до контаминације узорка сировог млека микроорганизмима из околине (загађивање узорка).

У току узимања узорка сировог млека узоркивач попуњава потребну документацију и одлаже је у гајбу заједно са бочицама са узорком. Бочице са узорцима слажу се у гајбу по редоследу узимања узорака, у коју се одлажу и неискоришћене бочице.

Поступку узимања узорака сировог млека присуствује произвођач сировог млека који о неправилностима и недостацима поступка обавештава надлежног ветеринарског инспектора и овлашћену лабораторију.

Узимање узорака врши се сваког месеца методом случајног избора, и то:

- 1) два узорка за утврђивање количине млечне масти;
- 2) два узорка за утврђивање количине протеина;
- 3) два узорка за утврђивање броја микроорганизама;
- 4) два узорка за утврђивање броја соматских ћелија;

5) један узорак за утврђивање тачке мржњења;

6) један узорак за утврђивање појаве резидуа.

## **2. Просечан узорак сабирног места, односно сабиралишта**

### **Члан 10.**

Ако се преузимање сировог млека врши на сабирном месту, односно сабиралишту, пре сипања сировог млека у цистерну, возач цистерне из расхладног уређаја (лактофриз) узима узорак сировог млека, ставља га у бочицу на коју ставља налепницу сабирног места, односно сабиралишта и одлаже бочицу у гајбу са бочицама узорака сировог млека са тог сабирног места, односно сабиралишта.

Просечан узорак сабирног места, односно сабиралишта, у смислу овог правилника, јесте узорак чијом се контролом и резултатима лабораторијских испитивања обавља контрола рада узоркивача упоређујући:

1) биланс испорученог сировог млека свих произвођача сировог млека заједно у погледу свих састојака млека;

2) испитивање свих састојака сировог млека у узорку сабирног места односно сабиралишта;

3) обрачун разлика између укупно сакупљеног сировог млека и свих састојака испорученог сировог млека произвођача сировог млека.

Укупна количина испорученог сировог млека свих произвођача сировог млека на једном сабирном месту, односно сабиралишту мора бити једнака испорученом млеку откупљеном на том сабирном месту односно сабиралишту у погледу количине и свих састојака сировог млека.

Контрола рада узоркивача из става 2. овог члана примењује се и на узорковање сабирних места, сабиралишта и лактофриза на фармама, обрачуном разлике биланса испорученог сировог млека и анализе свих састојака сировог млека, у односу на одређену линију откупа.

## **3. Примопредаја и транспорт узорака**

### **Члан 11.**

Примопредаја гајби са узорцима сировог млека врши се тако што гајбе са бочицама са узорцима сировог млека од узоркивача преузима возач цистерне, оставља их на место за то одређено и транспортује их на температури до +4 °C, до хладњаче у млекарни.

Доласком на пријемну рампу млекарне возач предаје гајбе са узорцима сировог млека са припадајућом документацијом на месту пријема сировог млека.

Гајбе са узорцима сировог млека чувају се на температури од +4 °C до доласка хладњаче за отпремање гајби са узорцима сировог млека до овлашћене лабораторије.

Гајбе са узорцима сировог млека преузима возач овлашћене лабораторије директно са места на коме се чувају и транспортује их у овлашћену лабораторију, при чему температура у хладњачи не сме бити већа од +4 °C. На истој температури гајбе са узорцима чувају се и у овлашћеној лабораторији до тренутка лабораторијских испитивања узорака сировог млека.

#### **4. Испитивање квалитета сировог млека**

##### Члан 12.

Појединачни и просечни резултати испитивања количине млечне масти и протеина утврђују се у процентуалним вредностима на нивоу тачности од две децимале.

Из појединачних резултата добијених анализом израчунавају се за сваки месец просечна вредност преко аритметичке средине, млечне масти и протеини.

Из појединачних резултата последња два месеца израчунава се преко геометријске средине просечан број микроорганизама.

Из појединачних резултата последња три месеца израчунава се преко геометријске средине просечан број соматских ћелија.

Тачка мржњења изражава се у °C.

##### Члан 13.

Овлашћена лабораторија произвођачима сировог млека, откупљивачима, као и надлежној ветеринарској инспекцији доставља сваког месеца појединачне резултате испитивања (потврда о обављеној контроли), као и њихове просечне вредности.

##### Члан 14.

Када се из објективних разлога испитивање квалитета сировог млека не може обавити на прописаном броју узорака, просечна вредност израчунава се на основу података два претходна испитивања.

##### Члан 15.

Када се испитивањем квалитета сировог млека утврди да просечне вредности броја микроорганизама и броја соматских ћелија прелазе вредности прописане овим правилником овлашћена лабораторија о томе извештава произвођача сировог млека, откупљивача и надлежну ветеринарску инспекцију.

##### Члан 16.

Када се испитивањем квалитета сировог млека у узорку сировог млека утврди присуство резидуа ветеринарских медицинских производа изнад максимално дозвољених количина, овлашћена лабораторија о томе извештава произвођача сировог млека, откупљивача и надлежну ветеринарску инспекцију.

Сирово млеко које садржи резидуе ветеринарских медицинских производа изнад максимално дозвољених количина, неупотребљиво је за исхрану људи, не може бити откупљено и са њим се поступа у складу са прописима којима се уређују споредни производи животињског порекла.

#### Члан 17.

Ако се испитивањем квалитета сировог млека утврди да је сировом млеку додата вода, сирово млеко се не откупљује.

Произвођач сировог млека из става 1. овог члана може да понуди откупљивачу сирово млеко после пет дана од дана када је престао откуп.

#### Члан 18.

Овлашћена лабораторија израђује и одржава базу података и шифарник произвођача сировог млека, као и води податке о добијеним резултатима испитивања квалитета сировог млека.

Узоркивач води податке о датуму узорковања.

### **5. Класе квалитета сировог млека**

#### Члан 19.

На основу резултата испитивања квалитета сировог млека у овлашћеној лабораторији кравље сирово млеко се, у зависности од укупног броја микроорганизама и соматских ћелија, разврстава на:

- 1) млеко I класе – садржи до 100.000 cfu/ml укупног броја микроорганизама и укупан број соматских ћелија до 400.000/ml;
- 2) млеко II класе – садржи од 100.001 до 400.000 cfu/ml укупног броја микроорганизама и укупан број соматских ћелија до 400.000/ml;
- 3) млеко III класе – садржи више од 400.000 cfu/ml укупног броја микроорганизама и укупан број соматских ћелија до 400.000/ml.

На основу резултата испитивања квалитета сировог млека у овлашћеној лабораторији козије, овчије и сирово млеко осталих домаћих животиња, у зависности од укупног броја микроорганизама, разврстава се на:

- 1) млеко I класе – садржи до 1.500.000 cfu/ml укупног броја микроорганизама;
- 2) млеко II класе – садржи више од 1.500.000 cfu/ml укупног броја микроорганизама.



#### IV. ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

##### Члан 20.

Даном ступања на снагу овог правилника престаје да важи Правилник о квалитету сировог млека („Службени гласник РС”, број 21/09).

##### Члан 21.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у "Службеном гласнику Републике Србије".

Број 110-00-00140/2017-09

У Београду, 13. новембра 2017. године

Министар,

**Бранислав Недимовић**, с.р.