

**У П У Т С Т В О**  
**ЗА ПОПУЊАВАЊЕ ГОДИШЊЕГ ИЗВЈЕШТАЈА О**  
**ПРИКУПЉАЊУ МЛИЈЕКА И ПРОИЗВОДЊИ МЛИЈЕЧНИХ**  
**ПРОИЗВОДА**  
**(Образац ПО-М-МП/Г)**

Годишњим извјештајем о прикупљању млијека и производњи млијечних производа обухваћене су све мљекаре са територије Републике Српске. Основни циљ овог истраживања јесте обезбјеђивање комплетних и поузданих података о:

- Годишњој количини расположивог сировог млијека (све врсте млијека) и млијечних производа, садржаја млијечне масти и протеина у расположивом млијеку и млијечним производима;
- Годишњој количини свјежих и осталих млијечних производа које је мљекара обрадила током године и који су спремни за испоруку тржишту;
- Годишњој употреби сировина у облику пуномасног млијека и обраног млијека која се користи у производњи млечних производа;
- Годишњој количини млијечне масти која се користи у производњи млијечних производа.

### **Објашњење уноса података по појединачним табелама**

#### **Табела А. Прикупљање и увоз сировог млијека и осталих млијечних производа**

У оквиру ове табеле прикупљају се подаци о количинама сировог млијека и млијечних производа прикупљених и увезених од стране мљекара током референтне 2013. године, садржају млијечне масти у прикупљеном и увезеном млијеку и млијечним производима (сем за остале млијечне производе), као и садржају протеина у крављем млијеку прикупљеном од фармера.

Да би се избјегло двоструко рачунање, млијечни производи који се користе у оквиру исте мљекаре за производњу других млијечних производа, не узимају се у обзир.

#### **Објашњење уноса података по појединим редовима табеле А**

Расположивост I и II: Односи се на прикупљање свих врста пуномасног млијека (кравље, овчије, козије млијеко) и млијечних производа из пољопривредних газдинстава (укључујући и сопствене фарме), директно или преко посредника.

Расположивост II.5: Односи се на остале млијечне производе (као што су сир, маслац и јогурт) прикупљене од пољопривредних газдинстава (фарми). Ови производи, без обзира да ли су или не намијењени за улаз у процес производње, морају бити укључени и у табелу Б (употреба).

Расположивост III: Односи се на пуномасно млијеко и млијечне производе у ринфузи или контејнерима од 2 литра или више, увезене из других земаља.

Расположивост III.4: Односи се на остале млијечне производе (као што су сир, маслац и јогурт) увезене из других земаља. Ови производи, без обзира да ли су или не намијењени за улаз у процес производње, морају бити укључени и у табелу Б (употреба).

Ако су ови производи намијењени за пласман на тржиште без обраде (искључујући амбалажу или сазријевање), подаци о овим производима се морају унијети у поглављу 16 (у случају свјежих пољопривредних производа) или поглавље 28 (у случају индустријских пољопривредних производа).

#### **Објашњење уноса података по појединим колонама табеле А**

Количина (колона 1): у оквиру ове колоне се уносе подаци о нето тежини (у тонама) сировог млијека или млијечних производа, прикупљених од фармера или увезених из других земаља.

Садржај млијечне масти (колона 2): у оквиру ове колоне се уносе подаци о количинама млијечне масти (у тонама) садржаним у прикупљеним и/или увезеним количинама млијека и млијечних производа (сем за остале млијечне производе).

Садржај млијечних протеина (колона 3): у оквиру ове колоне се уноси податак о количини млијечних протеина (у тонама) који су садржани у прикупљеном крављем млијеку (ред 1).

#### Табела Б. Употреба сировог млијека и млијечних производа

У оквиру ове табеле прикупљају се подаци о количинама млијечних производа произведених од стране мљекаре током референтне године (кодови 1 и 2), као и количинама млијека и млијечних производа искориштених током године на остале начине (код 3-6). Поред тога, уколико није другачије наведено (у затамњена поља се не уносе подаци), прикупљају се и подаци о количинама млијечне масти у појединим производима и/или групама производа, и количинама пуномасног и обраног млијека искориштеног током године за производњу појединих производа и/или група производа.

#### Објашњење уноса података по појединим редовима табеле Б

Свјежи млијечни производи (код 1): ову групу производа чини млијеко за пиће (код 11), млаћеница (код 12), павлака (код 13), ферментисани млијечни производи (код 14), напаци са млијечном базом (код 15) и остали свјежи производи (код 16).

Млијеко за пиће (конзумно млијеко) (код 11): овдје спадају сирово млијеко, пуномасно млијеко, дјелимично обрано млијеко и обрано млијеко и не садрже адитиве. Ово млијеко је намијењено за директну употребу (конзумирање) и укључује млијеко са додатком витамина.

Сирово млијеко (код 111): млијеко произведено лучењем млијечне жлијезде једне или више крава, оваца, коза или биволица, које није гријано изнад 40°C или подвргнуто било којем третману који има једнак ефекат.

Необрано (пуномасно) конзумно млијеко (код 112): млијеко које је било подвргнуто дејству температуре или неком другом дозвољеном третману једнаког ефекта, чији садржај млијечне масти природно износи најмање 3,5% или је доведен до садржаја најмање 3,5%.

Дјелимично обрано конзумно млијеко (код 113): млијеко које је било подвргнуто дејству температуре или неком другом дозвољеном третману једнаког ефекта, чији је садржај масти доведен до најмање 1,50%, а највише 1,80%.

Обрано конзумно млијеко (код 114): млијеко које је било подвргнуто дејству температуре или неком другом дозвољеном третману једнаког ефекта, чији је садржај масти доведен до највише 0,30%.

Млаћеница (код 12): остатак у процесу прераде млијека или павлаке у маслац (путер) непрекидним бућкањем и сепарацијом чврстих масноћа (може бити кисела или закишељена). Млаћеница са адитивима мора бити укључена у пића са млијечном базом.

Павлака (врхње) (код 13): је готов производ и расположив за дистрибуирање ван мљекара (нпр. за људску исхрану или као сировина у производњи чоколаде, сладоледа, итд.). На исти начин као и код других производа, не укључује се међуфазна производња намијењена за производњу других млијечних производа.

Ферментисани млијечни производи (јогурти) (код 14): чине млијечни производи са рН вриједношћу између 3,8 и 5,5. Односи се на јогурте, јогурте за пиће, припремљене јогурте, загријавана ферментисана млијека итд. Такођер се односи на производе са садржајем бифидуса.

Ферментисани млијечни производи са адитивима (код 141): заслађена закисељена млијека требају бити укључена у поглавље 142.

Ферментисани млијечни производи без адитива (код 142): укључује и закисељена млијека са додатком шећера или заслађивача.

Напици са млијечном базом (код 15): остали течни производи који садржавају најмање 50% млијечних производа, укључујући производе на бази сурутке. Обухвата и чоколадно млијеко, млаћеницу са адитивима или аромама итд.

Остали свјежи производи (код 16): Односи се на свјеже млијечне производе који нису дефинисани негдје друго, углавном на десерте са млијечном базом (желирани млијечни десерт, крем колачи, десерти с кремама, десертне пјене, итд.) и сладолед (и слични производи) произведене у извештавајућим јединицама. Укључује десерте у лименкама, а обухвата и свјеже производе прикупљене с фарми и пласиране на тржиште без обраде/прераде.

Остали млијечни производи (код 2): ову групу производа чини концентровано млијеко (код 21), млијечни производи у праху (код 22), маслац и остали жуто - масни производи (код 23), сиреви (код 24), прерађени сир (код 25), казеин и казеинати (код 26), сурутка (код 27) и остали млијечни производи (код 28).

Концентровано млијеко (код 21): производ добијен дјелимичном елиминацијом воде из пуномасног, дјелимично обраног или обраног млијека. Такође обухвата и испарено (дехирдрирано) млијеко (загријавано) и концентровано млијеко са додатком шећера, концентровано млијеко искориштено за производњу чоколадних мрвица, сухи производ који садржи млијеко, шећер и какао пасту у слиједећим пропорцијама:

Млијечне масноће: више од 6,5% (садржај на тежину), али мање од 11% (садржај на тежину),

Какао: више од 6,5% (садржај на тежину), али мање од 15% (садржај на тежину),

Сахарозу (укључујући инвертни шећер) више од 50% (садржај на тежину) али мање од 60% (садржај на тежину),

Немасна суха материја млијека: више од 17% (садржај на тежину) али мање од 30% (садржај на тежину),

Вода: више од 0,5% (садржај на тежину) али мање од 3,5% (садржај на тежину).

Млијечни производи у праху (код 22): производи добијени елиминацијом воде из павлаке (врхња), пуномасног млијека, дјелимично обраног, обраног, закисељеног млијека и млаћенице. Такођер укључује и адитиве у сировом материјалу прије претварања у прах. Укључује и млијеко у праху произведено у мљекарама за исхрану новорђенчади и за исхрану стоке.

Павлака (врхње) у праху (код 221): млијечни прах са садржајем млијечне масти не мањим од 42 % по тежини производа.

Пуномасно млијеко у праху (код 222): млијечни прах са садржајем млијечне масти не мањим од 26% и мањим од 42% по тежини производа.

Дјелимично обрано млијеко у праху (код 223): млијечни прах са садржајем млијечне масти вишим од 1,5% и мањим од 26% по тежини производа.

Обрано млијеко у праху (код 224): млијечни прах са максималним садржајем млијечне масти до 1,5% по тежини производа.

Млаћеница у праху (код 225): производ у праху произведен од млаћенице.

Остали производи у праху (код 226): Згрушано (укисељено) млијеко и врхње (павлака), кефир и друго ферментисано или укисељено млијеко или врхње (павлака), са или без садржаја доданог шећера или других заслађивача, ароматизера, воћа или какаоа. Такођер обухвата и мјешавине врхња (павлаке) у праху, млијека, млаћенице и/или сурутке. Укључује и производе у праху на бази протеина.

Маслац и остали жуто масни производи (код 23): укључују маслац (путер), традиционални маслац (путер), рекомбиновани маслац (путер), маслац (путер) добијен из сурутке, топљени маслац (путер) и путерно уље, и друге жутомасне млијечне производе, изражене у еквивалентима маслаца (путера) са садржајем млијечних масти до 82% тежине производа.

Маслац (код 231): је производ са садржајем млијечне масти не мањим од 80% и мањим од 90%, са максималним садржајем воде од 16%, и садржајем немасне суве материје не вишим од 2%. Обухвата и маслац (путер) са садржајем малих количина зачинског биља, зачина, ароматских супстанци, итд. под условом да производ задржава карактеристике маслаца (путера). У ову групу млијечних производа спада:

Традиционални маслац (путер): производ добијен директно и искључиво из пастеризоване павлаке (врхња), са садржајем млијечне масти не мањим од 80% и мањим од 90%, са максималним садржајем воде од 16% и максималним садржајем суве немасне млијечне твари од 2%.

Рекомбиновани маслац (путер): производ добијен из путерног уља, екстракта немасне млијечне суве твари и воде, са садржајем млијечне масти не мањим од 80% и мањим од 90% и максималним садржајем воде од 16% и максималним садржајем немасне млијечне твари од 2%.

Маслац (путер) добијен из сурутке: производ добијен из павлаке (врхња) добијене из сурутке или мјешавином исте са павлаком (врхњем) са садржајем млијечне масти не мањим од 80% и мањим од 90%, максималним садржајем воде од 16% и максималним садржајем немасне млијечне суве твари од 2%.

Ово поглавље обухвата маслац (путер) са садржајем малих количина зачинског биља, зачина, ароматских супстанци, итд. под условом да производ задржава карактеристике маслаца.

Топљени маслац и путерно уље (код 232): Топљени маслац (путер) је производ који има садржај млијечне масти до 85% по тежини производа. Овај појам обухвата и друге сличне дехидриране маслаце (путере) који су познати под различитим именима, као што је нпр. "дехидрирани маслац (путер)", "безводан маслац (путер)", "путерно уље", "млијечна маст" и "концентровани маслац (путер)". Путерно уље је производ који може да се добије од млијека, павлаке или маслаца (путера) процесом елиминације воде и екстраховањем немасног садржаја, са минималним садржајем млијечне масти од 99,3% укупне тежине и максималним садржајем воде од 0,5%. Да би се избјегло дупло рачунање, односи се само на директну производњу од павлаке.

Остали жуто – масни производи (233): обухватају кајмак, производ сличан маслацу (путеру) са садржајем млијечне масти нижим од 80% искључујући све остале масти. Други жуто масни производи су производи од биљних и/или животињских масноћа, углавном чврста емулзија типа масноћа у води, добијена из чврстих и/или течних, биљних и/или животињских масти прикладних за људску исхрану са садржајем млијечне масти између 10% и 80%.

Сиреви (код 24): може бити свјеж или зрео производ, тврди или полутврди, добијен коагулацијом пуномасног, обраног или дјелимично обраног млијека, павлаке, суруткине павлаке или млаћенице, појединачно или у комбинацији, дјеловањем сира или другог погодног коагулационог средства, и дјелимичним издвајањем сурутке настале у таквом процесу.

Сир по врсти млијека (код 241): дијели се на сир од крављег млијека, сир од овчијег млијека, сир од козијег млијека и остале (мијешане) сиреве од више врста млијека.

Сир по тврдоћи (код 242): дијели се на мекани сир, средње мекани сир, средње тврди сир, тврди сир, екстра тврди сир и свјежи сир.

Мекани сир (код 2421): сир код кога садржај влаге немасне основе у обради генерално није нижи од 68%.

Средње мекани (полумекани) сир (код 2422): сир код кога је садржај влаге немасне основе у обради од 62-68%.

Средње тврди (полутврди) сир (код 2423): сир код кога је садржај влаге немасне основе у обради од 55-62%.

Тврди сир (код 2424): сир код кога је садржај влаге немасне основе у обради од 47-55%.

Екстра тврд сир (код 2425): сир код кога је садржај влаге немасне основе у обради мањи од 47%.

Свјежи сир (код 2426): сир добијен од киселог млијека из кога је већи дио серума одстрањен (цијеђењем или пресовањем). Такођер укључује грушевину (осим у облику праха) са садржајем шећера и доданог воћа у количини од 30% од тежине производа. Укључује се и свјежи сир од сурутке (добијен из концентроване сурутке додавањем млијека или млијечних масти).

Прерађени сир (код 25): производ добијен рендањем, мијешањем, топљењем и емулговањем једне или више врста сира, под утицајем топлоте уз помоћ емулгатора, са или без додавања млијечних компоненти и / или других намирница.

Казеин и казеинати (код 26): казеин је главни протеински састојак млијека. Добија се згрушавањем обраног млијека под дејством киселине или сирила. Ово поглавље обухвата различите типове казеина који се међусобно разликују по методу згрушавања, као нпр. киселински казеин и казеин од сирила (параказеин). Казеинати: (соли казеина) укључују натријумове и амонијумове соли познате као "растворљиви казеини", ове соли се обично користе за припремање концентроване хране или фармацеутских производа. Калциј казеинат се користи за припрему намирница или као љепак, у зависности од особина.

Сурутка: јесте нус - производ добијен у процесу производње сира или казеина. У течном стању, сурутка садржи природне састојке (у просјеку 4,8% лактозе, 0,8% протеина и 0,2% масноћа по тежини производа) које остају када се казеин и већи дио масноћа издвоји из млијека.

Сурутка укупно (27): укључује и сурутку кориштену за производњу сточне хране. За сурутку у течном стању, сурутку кориштену у концентрованом стању, сурутку у праху или блоковима, лактозу и лакталбумин треба навести ефективне тежине производа, док сурутка укупно (27) треба бити изражена у њеном течном еквиваленту и ни у којем случају не може бити збир количина изнад наведених производа. У ову групу производа улази сурутка у течном стању, сурутка концентрованом стању, сурутка у праху или блоку, лактоза или млијечни шећер и лактоалбумин.

Сурутка у течном стању (код 271): је сурутка испоручена углавном за исхрану стоке (количине искориштене као сировина за даљу прераду се морају искључити).

Сурутка у концентрованом стању (код 272)

Сурутка у праху или у блоку (код 273)

Лактоза или млијечни шећер (код 274)

Лакталбумин (код 275): представља један од главних протеинских састојака сурутке.

Остали млијечни производи (код 28): јесу млијечни производи (потребно навести) који нису нигдје друго дефинисани, а углавном се односе на лактоферине. Такође обухватају производе прикупљене са фарми од стране пољопривредних газдинстава и пласиране на тржиште без прераде/обrade (искључујући паковање и зрење).

Остала употреба (кодови 3-6)

Обрано млијеко и млаћеница враћена фармерима (код 3): обухвата обрано млијеко и млаћеницу враћену фармерима током извјештајне године.

Извоз и достава млијека и павлаке у ринфузи другим мљекарама (код 4): обухвата извоз и доставу необраног (пуномасног) млијека, обраног млијека и павлаке у ринфузи од стране мљекаре.

Остали начини употребе млијека (код 5): обухватају необрано (пуномасно) и обрано млијеко у ринфузи достављено током извјештајне године прехранбеној индустрији (нпр. за производњу сладоледа) или искориштено за исхрану стоке у свим облицима, искључујући намјену под кодом 3.

Разлике и губици (код 6): се односе на статистичке разлике и количине изгубљене током производње (код 6).

Објашњење уноса података по појединим колонама табеле Б

Количина (колона 1): у оквиру колоне 1 уносе се подаци о нето тежини готових млијечних производа произведених током извјештајне године. Нето тежина се исказује у тонама.

Садржај млијечне масти (колона 2): у оквиру колоне 2, уколико то није другачије наведено (у затамњена поља се не уносе подаци), уносе се подаци о количинама млијечне масти (у тонама) које су кориштене за производњу млијечних производа, односно које су садржане у млијечним производима, укључујући и евентуалне губитке који настају током производног процеса.

Улаз пуномасног млијека (колона 3): у оквиру колоне 3, уколико то није другачије наведено (у затамњена поља се не уносе подаци), уносе се подаци о количини пуномасног млијека (у тонама) искориштеног за производњу појединих млијечних производа, укључујући и евентуалне губитке настале током производног процеса.

Улаз обраног млијека (колона 4): у оквиру колоне 4, уколико то није другачије наведено (у затамњена поља се не уносе подаци), уносе се подаци о количини обраног млијека (у тонама) искориштеног за производњу појединих млијечних производа, укључујући и евентуалне губитке настале током производног процеса. Уносе се и подаци о количинама обраног млијека прикупљена током процеса производње појединих млијечних производа (нпр. обрано млеко прикупљено током производње путера од пуномасног млијека или павлаке).