

MD 32

Metodološki dokument

ISSN 1840 - 1074

Statistika poljoprivrede
GODIŠNJI IZVJEŠTAJ O
PRIKUPLJANJU MLIJEKA
I PROIZVODNJI MLIJEČNIH
PROIZVODA



Bosna i Hercegovina

**Agencija za statistiku
Bosne i Hercegovine**

**Federalni zavod za statistiku
Federacije Bosne i Hercegovine**

**Republički zavod za statistiku
Republike Srpske**

Sarajevo, juni 2014.

Izdaje: Agencija za statistiku Bosne i Hercegovine,
Zelenih beretki 26, 71000 Sarajevo
Bosna i Hercegovina
Telefon: +387 33 22 06 26; **Telefaks:**+387 33 22 06 22
Elektronska pošta: bhas@bhas.ba; **Internet stranica:** www.bhas.ba

Odgovara: Zdenko Milinović, direktor

**Metodologiju
pripremili:** Radna grupa za statistiku poljoprivrede
Fuad Bahtanović, Fahrudin Subotić - Agencija za statistiku BiH
Fehrija Mehić, Damir Omanović - Federalni zavod za statistiku
Lazo Šegrt, Danijela Savanović - Republički zavod za statistiku RS

Lektura: Janja Jaković

Dizajn: Lejla Rakić-Bekić

Molimo korisnike Publikacije da prilikom upotrebe podataka obavezno navedu izvor

SADRŽAJ

PRAVNI OSNOV.....	5
METODOLOŠKE OSNOVE.....	5
<i>Cilj i sadržaj istraživanja</i>	5
<i>Jedinice posmatranja</i>	5
<i>Obuhvat istraživanja</i>	6
<i>Metod i vrijeme prikupljanja podataka</i>	6
<i>Obaveza zaštite individualnih podataka</i>	6
DEFINICIJE I OBJAŠNJENJA.....	6
<i>Osnovni pojmovi</i>	6
<i>MLIJEKO ZA PIĆE (11)</i>	6
<i>MLAĆENICA (12)</i>	7
<i>PAVLAKA-VRHNJE (13)</i>	7
<i>ZAKISELJENO-FERMENTISANO MLIJEKO (14)</i>	8
<i>MLIJEKA SA MLIJEČNOM BAZOM-MLIJEČNI NAPITCI (15)</i>	8
<i>OSTALI SVJEŽI PROIZVODI (16)</i>	8
<i>KONDENZIRANO-KONCENTROVANO MLIJEKO (21)</i>	8
<i>MLIJEČNI PROIZVODI U PRAHU (22)</i>	9
<i>MASLAC-PUTER I OSTALI ŽUTO-MASNI PROIZVODI (23)</i>	9
<i>SIR (24)</i>	10
<i>PRERAĐENI (OBRAĐENI) SIR (25)</i>	11
<i>KAZEIN I KAZEINATI (26)</i>	11
<i>SURUTKA (27)</i>	11
<i>OSTALI PROIZVODI (28)</i>	11
<i>Nivo reprezentativnosti podataka</i>	11
ORGANIZACIJA ISTRAŽIVANJA	12
<i>Organi za provođenje istraživanja</i>	12
<i>Obrada i publikovanje podataka</i>	12
<i>Obrasci</i>	12

GODIŠNJI IZVJEŠTAJ O PRIKUPLJANJU MLIJEKA I PROIZVODNJI MLIJEČNIH PROIZVODA (SVE VRSTE MLIJEKA)

PRAVNI OSNOV

Istraživanje se provodi od strane entitetskih statističkih zavoda: Federalni zavod za statistiku i Zavod za statistiku Republike Srpske na osnovu Zakona o statistici u Federaciji BiH („Službene novine F BiH, broj 63/03 i 9/09) i Zakona o statistici RS („Službeni glasnik RS“, broj 85/03). Kompilacija, agregiranje i međunarodno izvještavanje za nivo BiH je u nadležnosti Agencije za statistiku BiH u skladu sa Zakonom o statistici Bosne i Hercegovine („Službeni glasnik BiH“, broj 26/04 i 42/04).

METODOLOŠKE OSNOVE

Cilj i sadržaj istraživanja

Na osnovu Direktive Vijeća 96/16/EC i odluke Evropske komisije 97/80/EC Agencija za statistiku Bosne i Hercegovine u saradnji s Federalnim zavodom za statistiku Federacije BiH i Republičkim zavodom za statistiku Republike Srpske treba osigurati slijedeće podatke:

- Količine svih vrsta mlijeka (kravljeg, ovčijeg i kozijeg) i vrhnja prikupljenih od strane mljekara
- Sadržaj mliječne masti i proteina u prikupljenom mlijeku i vrhnju kao i sadržaj mliječne masti u dobivenim mliječnim proizvodima izražen u tonama
- Količine pojedinih mliječnih proizvoda i grupa proizvoda proizvedenih od svih vrsta mlijeka i vrhnja u mljekarama
- Podaci o ulazu (uvozu) u mljekare i izlazu (izvozu) iz mljekara mlijeka i vrhnja (sve vrste mlijeka)

Jedinice posmatranja

Jedinice posmatranja za prikupljanje godišnjih podataka o prikupljenoj količini svih vrsta mlijeka i vrhnja i ostvarenoj godišnjoj proizvodnji glavnih grupa mliječnih proizvoda su mljekare registrovane na teritoriji Bosne i Hercegovine.

Obuhvat istraživanja

Istraživanjem su obuhvaćene sve mljekare (poslovnih subjekti i preduzetnici) koje se bave prikupljanjem i preradom svih vrsta mlijeka i vrhnja i proizvodnjom mliječnih proizvoda na području Bosne i Hercegovine.

Metod i vrijeme prikupljanja podataka

Godišnji podaci se prikupljaju provođenjem statističke aktivnosti „Godišnji izvještaj o ulazu sirovog mlijeka i proizvodnji mliječnih proizvoda“. Podatke o prikupljenom mlijeku i vrhnju (sve vrste mlijeka) i proizvodnji mliječnih proizvoda izvještajne jedinice daju putem obrazaca Federalnog zavoda za statistiku Federacije BiH i Republičkog zavoda za statistiku Republike Srpske, na osnovu knjigovodstvenih podataka.

Periodika istraživanja je godišnja. Podaci od strane Federalnog zavoda za statistiku Federacije BiH i Republičkog zavoda za statistiku Republike Srpske se dostavljaju Agenciji za statistiku Bosne i Hercegovine, do 15. aprila za prethodnu godinu.

Obaveza zaštite individualnih podataka

Podaci koji se daju u ovom istraživanju koriste se isključivo u statističke svrhe i neće se objavljivati kao pojedinačni. Zaštita individualnih podataka je regulisana Zakonom o statistici Bosne i Hercegovine („Službeni glasnik BiH“, broj 26/04 i 42/04), Zakonom o statistici u Federaciji BiH („Službene novine F BiH, broj 63/03 i 9/09), Zakonom o statistici Republike Srpske („Službeni glasnik RS“, broj 85/03) i Zakonom o zaštiti ličnih podataka („Službeni glasnik BiH“, broj: 49/06).

DEFINICIJE I OBJAŠNJENJA

Osnovni pojmovi

Mlijeko: podrazumjeva kravlje, ovčije i kozije mlijeko.

MLIJEKO ZA PIĆE (11)

Mlijeko za piće (konzumno mlijeko): ovdje spada sirovo mlijeko, punomasno mlijeko, djelimično obrano mlijeko i obrano mlijeko i ne sadrže aditive. Ovo mlijeko je namijenjeno za direktnu upotrebu (konzumiranje) i uključuje mlijeko sa dodatkom vitamina.

Sirovo mlijeko (111): mlijeko proizvedeno lučenjem mliječne žlijezde jedne ili više krava, ovaca, koza ili bivolica, koje nije grijano iznad 40°C ili podvrgnuto bilo kojem tretmanu koji ima jednak efekat.

Punomasno mlijeko (112): mlijeko koje je bilo podvrgnuto dejstvu temperature ili nekom drugom dozvoljenom tretmanu jednakog efekta, čiji sadržaj mliječne masti prirodno iznosi najmanje 3,5% ili je doveden do sadržaja najmanje 3,5%.

Djelimično obrano mlijeko (113): mlijeko koje je bilo podvrgnuto dejstvu temperature ili nekom drugom dozvoljenom tretmanu jednakog efekta, čiji je sadržaj masti doveden do najmanje 1,50%, a najviše 1,80%.

Obrano mlijeko (114): mlijeko koje je bilo podvrgnuto dejstvu temperature ili nekom drugom dozvoljenom tretmanu jednakog efekta, čiji je sadržaj masti doveden do najviše 0,30%.

Tretirano mlijeko

Sva mlijeka za piće izuzev sirovog mlijeka mogu biti tretirana pasterizacijom, sterilizacijom i UHT tretmanom.

Pasterizovano mlijeko: pasterizovano mlijeko je mlijeko podvrgnuto visokoj temperaturi kratko vrijeme (najmanje 71,7°C, 15 sekundi) ili drugom procesu pasterizacije uz korištenje različite kombinacije temperature i vremena u cilju postizanja istog efekta.

Sterilisano mlijeko mora da:

- bude zagrijavano i sterilisano u hermetički zatvorenim omotima ili ambalaži, koja mora da ostane netaknuta,
- u slučaju slučajnog uzorkovanja, bude čuvano tako da se ne uoči promjena kvaliteta poslije 15 dana provedenih u zatvorenoj ambalaži na temperaturi od +30°C

UHT: mlijeko mora biti proizvedeno neprekidnim proticanjem toplote korištenjem visoke temperature kratko vrijeme (134°C u trajanju od 1 sekunde).

MLAĆENICA (12)

Mlaćenica: ostatak u procesu prerade mlijeka ili pavlake u maslac neprekidnim bućkanjem i separacijom čvrstih masnoća (može biti kisela ili zakišeljena). Mlaćenica sa aditivima mora biti uključena u pića s mliječnom bazom.

PAVLAKA-VRHNJE (13)

Pavlaka (vrhnje): je sloj masnoće koji se formira prirodno na površini mlijeka postepenim grupisanjem i emulgacijom masnih kapi. Prikuplja se odstranjivanjem sa površine mlijeka ili se ekstrahuje iz mlijeka centrifugiranjem u separatoru za vrhnje (pavlaku) i ima, pored ostalih komponenti mlijeka, relativno visok sadržaj mliječne masti (obično dostiže 10% od težine proizvoda).

Pavlaka (vrhnje) (13): je gotov proizvod i raspoloživ za distribuiranje izvan mljekara (npr. za ljudsku ishranu ili kao sirovina u proizvodnji čokolade, sladoleda itd.).

Na isti način kao i kod drugih proizvoda, ne uključuje se međufazna proizvodnja namjenjena za proizvodnju drugih mliječnih proizvoda.

Pavlaka (vrhnje) (131): sa sadržajem mliječne masti koji ne prelazi 29%.

Pavlaka (vrhnje) (132): sa sadržajem mliječne masti preko 29%.

ZAKISELJENO-FERMENTISANO MLIJEKO (14)

Zakiseljeno mlijeko: čine mliječni proizvodi sa pH između 3,8 i 5,5. Odnosi se na jogurte, jogurte za piće, pripremljene jogurte, zagrijavana fermentisana mlijeka itd. Također se odnosi na proizvode sa sadržajem bifidusa.

Zakiseljeno mlijeko sa aditivima (141): zaslađena zakiseljena mlijeka trebaju biti uključena u poglavlje 142.

Zakiseljeno mlijeko bez aditiva (142): uključuje i zakiseljena mlijeka sa dodatkom šećera ili zaslađivača.

MLIJEKA SA MLIJEČNOM BAZOM-MLIJEČNI NAPITCI (15)

Mlijeka sa mliječnom bazom (mliječni napitci): ostali tečni proizvodi koji sadržavaju najmanje 50% mliječnih proizvoda, uključujući proizvode na bazi surutke. Obuhvata i čokoladno mlijeko, mlaćenicu s aditivima ili aromama itd.

OSTALI SVJEŽI PROIZVODI (16)

Odnosi se na svježe mliječne proizvode koji nisu definisani negdje drugo, uglavnom na deserte sa mliječnom bazom (želirani mliječni desert, krem kolači, deserti s kremama, desertne pjene itd.) i sladoled (i slični proizvodi) proizvedene u izveštavajućim jedinicama.

Uključuje deserte u limenkama, a obuhvata i svježe proizvode prikupljene s farmi i plasirane na tržište bez obrade/prerade.

KONDENZIRANO-KONCENTROVANO MLIJEKO (21)

Kondenzirano (koncentrovano) mlijeko: proizvod dobijen djelimičnom eliminacijom vode iz punomasnog, djelimično obranog ili obranog mlijeka. Također obuhvata i ispareno (dehidrirano) mlijeko (zagrijavano) i koncentrovano mlijeko sa dodatkom šećera; koncentrovano mlijeko iskorišteno za proizvodnju čokoladnih mrvica; suhi proizvod koji sadrži mlijeko, šećer i kakao pastu u slijedećim proporcijama:

- mliječne masnoće: više od 6,5% (sadržaj na težinu), ali manje od 11% (sadržaj na težinu),
- kakao: više od 6,5% (sadržaj na težinu), ali manje od 15% (sadržaj na težinu),
- saharozu (uključujući invertni šećer) više od 50% (sadržaj na težinu), ali manje od 60% (sadržaj na težinu),
- nemasna suha materija mlijeka: više od 17% (sadržaj na težinu), ali manje od 30% (sadržaj na težinu),
- voda: više od 0,5% (sadržaj na težinu), ali manje od 3,5% (sadržaj na težinu).

MLIJEČNI PROIZVODI U PRAHU (22)

Mliječni proizvodi u prahu: proizvodi dobijeni eliminacijom vode iz pavlake (vrhnja), punomasnog mlijeka, djelimično obranog, obranog, zakiseljenog mlijeka i mlaćenice. Također uključuje i aditive u sirovom materijalu prije pretvaranja u prah. Uključuje i mlijeko u prahu proizvedeno u mljekarama za ishranu novorođenčadi i za ishranu stoke.

Pavlaka (vrhnje) u prahu (221): mliječni prah sa sadržajem mliječne masti ne manjim od 42 % po težini proizvoda.

Punomasno mlijeko u prahu (222): mliječni prah sa sadržajem mliječne masti ne manjim od 26% i manjim od 42% po težini proizvoda.

Djelimično obrano mlijeko u prahu (223): mliječni prah sa sadržajem mliječne masti višim od 1,5% i manjim od 26% po težini proizvoda.

Obrano mlijeko u prahu (224): mliječni prah sa maksimalnim sadržajem mliječne masti do 1,5% po težini proizvoda.

Mlaćenica u prahu (225): proizvod u prahu proizveden od mlaćenice.

Ostali proizvodi u prahu (226): Zgrušano (ukiseljeno) mlijeko i vrhnje (pavlaka), kefir i drugo fermentisano ili ukiseljeno mlijeko ili vrhnje (pavlaka), sa ili bez sadržaja dodanog šećera ili drugih zaslađivača, aromatizera, voća ili kaka. Također obuhvata i mješavine vrhnja (pavlake) u prahu, mlijeka, mlaćenice i/ili surutke. Uključuje i proizvode u prahu na bazi proteina.

MASLAC-PUTER I OSTALI ŽUTO-MASNI PROIZVODI (23)

Maslac (puter), ukupno i drugi žuto-masni mliječni proizvodi (23): uključuju maslac (puter), tradicionalni maslac (puter), rekombinirani maslac (puter), maslac (puter) dobiven iz surutke, topljeni maslac (puter) i puterno ulje, i druge žuto-masne mliječne proizvode, izražene u ekvivalentima maslaca (putera) sa sadržajem mliječnih masti do 82% težine proizvoda.

Maslac (puter) (231): je proizvod sa sadržajem mliječne masti ne manjim od 80% i manjim od 90%, sa maksimalnim sadržajem vode od 16% i sadržajem nemasne suhe materije ne višim od 2%. Obuhvata i maslac (puter) sa sadržajem malih količina začinskog bilja, začina, aromatskih supstanci itd. pod uslovom da proizvod zadržava karakteristike maslaca (putera).

Tradicionalni maslac (puter) (2311): proizvod dobijen direktno i isključivo iz pasterizirane pavlake (vrhnja), sa sadržajem mliječne masti ne manjim od 80% i manjim od 90%, sa maksimalnim sadržajem vode od 16% i maksimalnim sadržajem suhe nemasne mliječne tvari od 2%.

Rekombinirani maslac (puter) (2312): Proizvod dobiven iz puternog ulja, ekstrakta nemasne mliječne suhe tvari i vode, sa sadržajem mliječne masti ne manjim od 80% i manjim od 90% i maksimalnim sadržajem vode od 16% i maksimalnim sadržajem nemasne mliječne tvari od 2%.

Maslac (puter) dobijen iz surutke (2313): proizvod dobijen iz pavlake (vrhnja) dobijene iz surutke ili mješavinom iste sa pavlakom (vrhnjem) sa sadržajem mliječne masti ne manjim od 80% i manjim od 90%, maksimalnim sadržajem vode od 16% i maksimalnim sadržajem nemasne mliječne suhe tvari od 2%.

Poglavlja 2311, 2312 i 2313 obuhvataju maslac sa sadržajem malih količina začinskog bilja, začina, aromatskih supstanci itd. pod uslovom da proizvod zadržava karakteristike maslaca.

TOPLJENI MASLAC (PUTER) I PUTERNO ULJE (232):

Topljeni maslac (puter): topljeni maslac (puter) ima sadržaj mliječne masti do 85% po težini proizvoda. Ovaj pojam obuhvata i druge slične dehidrirane maslance (putere) koji su poznati pod različitim imenima, kao što je npr. "dehidrirani maslac (puter)", "bezvodan maslac (puter)", "puterno ulje", "mliječna mast" i "koncentrovani maslac (puter)".

Puterno ulje: je proizvod koji može da se dobije od mlijeka, pavlake ili maslaca (putera) procesom eliminacije vode i ekstrahovanjem nemasnog sadržaja, sa minimalnim sadržajem mliječne masti od 99,3% ukupne težine i maksimalnim sadržajem vode od 0,5%. Da bi se izbjeglo duplo računanje, odnosi se samo na direktnu proizvodnju od pavlake.

DRUGI ŽUTO-MASNI PROIZVODI (233):

Kajmak (2331): Kajmak je proizvod sličan maslacu (puteru) sa sadržajem mliječne masti nižim od 80% isključujući sve ostale masti.

Drugi žuto masni proizvodi (2332): Proizvodi od biljnih i/ili životinjskih masnoća, uglavnom čvrsta emulzija tipa masnoća u vodi, dobijena iz čvrstih i/ili tečnih, biljnih i/ili životinjskih masti prikladnih za ljudsku ishranu sa sadržajem mliječne masti između 10% i 80%.

SIR (24)

Sir: može biti svjež ili zreo proizvod, tvrdi ili polutvrđi, dobijen koagulacijom punomasnog, obranog ili djelimično obranog mlijeka, pavlake, surutkine pavlake ili mlaćenice, pojedinačno ili u kombinaciji, djelovanjem sirila ili drugog pogodnog koagulacionog sredstva i djelimičnim izdvajanjem surutke nastale u takvom procesu. Sir se po tvrdoći (242) dijeli na: **meki sir (2421)** kod koga sadržaj vlage nemasne osnove (MFFB) u obradi generalno nije niži od 68%, **polumeki sir (2422)** kod koga je MFFB u obradi od 62-68%, **polutvrđi sir (2423)** kod koga je MFFB u obradi od 55-62%, **tvrdi sir (2424)** kod koga je MFFB u obradi od 47-55%, **ekstra tvrdi sir (2425)** kod koga je MFFB u obradi manji od 47% i **svježi sir (2426)** dobijen od kiselog mlijeka iz koga je veći dio seruma odstranjen (cijedenjem ili presanjem). Također uključuje gruševinu (osim u obliku praha) sa sadržajem šećera i dodanog voća u količini od 30% od težine proizvoda. Uključuje se i svježi sir od surutke (dobiven iz koncentrovane surutke dodavanjem mlijeka ili mliječnih masti).

PRERAĐENI (OBRAĐENI) SIR (25)

Prerađeni (obrađeni) sir: proizvod dobiven rendanjem, miješanjem, topljenjem i emulgovanjem jedne ili više vrsta sira, pod uticajem toplote uz pomoć emulgatora, sa ili bez dodavanja mliječnih komponenti i/ili drugih namirnica.

KAZEIN I KAZEINATI (26)

Kazein: kazein je glavni proteinski sastojak mlijeka. Dobija se zgrušavanjem obranog mlijeka pod dejstvom kiseline ili sirila. Ovo poglavlje obuhvata različite tipove kazeina koji se međusobno razlikuju po metodu zgrušavanja, kao npr. kiselinski kazein i kazein od sirila (parakazein).

Kazeinatti: (soli kazeina) uključuju natrijeve i amonijeve soli poznate kao "rastvorljivi kazeini", ove soli se obično koriste za pripremanje koncentrovane hrane ili farmaceutskih proizvoda. Kalcij kazeinat se koristi za pripremu namirnica ili kao ljepak u zavisnosti od osobina.

SURUTKA (27)

Surutka: nus-proizvod dobiven u procesu proizvodnje sira ili kazeina. U tečnom stanju, surutka sadrži prirodne sastojke (u prosjeku 4,8% laktoze, 0,8% proteina i 0,2% masnoća po težini proizvoda) koje ostaju kada se kazein i veći dio masnoća izdvoji iz mlijeka. Uključuje i surutku korištenu za proizvodnju stočne hrane.

Za surutku u tečnom stanju, surutku korištenu u koncentrovanom stanju, surutku u prahu ili blokovima, laktozu i laktalbumin treba navesti efektivne težine proizvoda, dok surutka ukupno (27) treba biti izražena u njenom tečnom ekvivalentu i ni u kojem slučaju ne može biti zbir količina iznad navedenih proizvoda. U ovu grupu proizvoda ulazi:

surutka isporučena u tečnom stanju (271) je surutka isporučena uglavnom za ishranu stoke (količine iskorištene kao sirovina za dalju preradu moraju se isključiti), **surutka isporučena u koncentrovanom stanju (272)**, **surutka u prahu ili u blokovima (273)**, **laktoza ili mliječni šećer (274)** i **laktalbumin (275)** kao jedan od glavnih proteinskih sastojaka surutke.

OSTALI PROIZVODI (28)

Ovo poglavlje se odnosi na mliječne proizvode (potrebno navesti) koji nisu nigdje drugo definisani, uglavnom se odnosi na **laktoferine**.

Također obuhvata proizvode prikupljene sa farmi od strane poljoprivrednih gazdinstava i plasirane na tržište bez prerade/obrade (isključujući pakovanje i zrenje).

Nivo reprezentativnosti podataka

Podaci su reprezentativni za nivo Bosne i Hercegovine, Federacije BiH, Republike Srpske i Brčko distrikta BiH.

ORGANIZACIJA ISTRAŽIVANJA

Organi za provođenje istraživanja

U pripremama i provođenju Godišnjeg izvještaja o prikupljanju mlijeka i vrhnja i proizvodnji mliječnih proizvoda (sve vrste mlijeka) učestvuju: Agencija za statistiku Bosne i Hercegovine, Federalni zavod za statistiku Federacije BiH i Republički zavod za statistiku Republike Srpske. Agencija za statistiku Bosne i Hercegovine u saradnji sa entitetskim zavodima za statistiku, utvrđuje metodološke osnove, dizajnira obrasce i uputstva za njihovo popunjavanje, vodi računa o efikasnom provođenju istraživanja, kontroliše i obrađuje podatke i priprema rezultate istraživanja za nivo Bosne i Hercegovine. Prikupljanje podataka, kontrola, obrada i publikovanje za nivo entiteta je u nadležnosti entitetskih zavoda za statistiku.

Obrada i publikovanje podataka

Federalni zavod za statistiku Federacije BiH i Republički zavod za statistiku Republike Srpske poslije kontrole obuhvata izvještajnih jedinica, kontrole tačnosti i potpunosti podataka, šifriranja podataka, prenošenja na elektronske medije, provođenja rutinske i logičke kontrole, podatke obrađuju za nivo entiteta i prosljeđuju ih Agenciji za statistiku Bosne i Hercegovine. Rezultati obrade godišnjeg izvještaja o prikupljenom mlijeku i vrhnju i proizvodnji mliječnih proizvoda u mljekarama (sve vrste mlijeka), objavljuvat će se u redovnim publikacijama.

Obrasci

Pri provođenju godišnjeg istraživanja o mljekarstvu koriste se obrasci Federalnog zavoda za statistiku Federacije BiH i Republičkog zavoda za statistiku Republike Srpske.

Podaci u tabelama se daju minimalno za nivo entiteta.

Za kalkulaciju količine proizvedenih mliječnih proizvoda, koriste se slijedeći koeficijenti:

- 1 litar mlijeka = 1.03 kilograma mlijeka;
- 1 kilogram maslaca = 22.50 litara mlijeka;
- 1 kilogram pavlake = $(26.30 \text{ kilograma mlijeka} \times \% \text{ masti u pavlaci})/100$;
- 1 kilogram sira = 12 kilograma mlijeka;
- 1 kilogram ovčijeg sira = 6 kilograma ovčijeg mlijeka;
- 1 kilogram kozijeg sira = 12 kilograma kozijeg mlijeka;
- 1 kilogram skute (ricotta sir) = 8 kilograma mlijeka;
- 1 kilogram ostalih mliječnih proizvoda (jogurt, acidofilno mlijeko) = 1 kilogram mlijeka.