

**МД 18**

Методолошки документ

ISSN 1840-1090

# **МЈЕСЕЧНИ ИЗВЈЕШТАЈ О ПРИКУПЉАЊУ КРАВЉЕГ МЛИЈЕКА И ПРОИЗВОДЊИ МЛИЈЕЧНИХ ПРОИЗВОДА**



**Босна и Херцеговина**

**Агенција за статистику  
Босне и Херцеговине**

**Федерални завод за статистику  
Федерације  
Босне и Херцеговине**

**Република Српска  
Републички завод за статистику**

**Сарајево, фебруар 2012.**

**Издаје:** Агенција за статистику Босне и Херцеговине,  
Зелених беретки 26, 71000 Сарајево,  
Босна и Херцеговина  
**Телефон:** +387 33 22 06 26; **Телефакс:** +387 33 22 06 22  
**Електронска пошта:** bhas@bhas.ba; **Интернет страница:** www.bhas.ba

**Одговара:** Зденко Милиновић, директор

**Методологију  
припремили:**

Радна група за статистику пољопривреде

Фуад Бахтановић, Фахрудин Суботић - Агенција за статистику БиХ  
Фехрија Мехић, Дамир Омановић - Федерални завод за  
статистику  
Лазо Шегрт, Данијела Савановић, Нада Шобот - Републички  
завод за статистику РС

**Лектура:** Амра Капетановић

**Дизајн и прелом:** Лејла Ракић-Бекић

**Молимо кориснике Публикације да приликом употребе података обавезно наведу извор**

## Садржај

ПРАВНИ ОСНОВ.....	5
МЕТОДОЛОШКЕ ОСНОВЕ .....	5
Циљ и садржај истраживања.....	5
Јединице посматрања.....	5
Обухват истраживања .....	5
Метод и вријеме прикупљања података.....	5
Обавеза заштите индивидуалних података .....	6
ДЕФИНИЦИЈЕ И ОБЈАШЊЕЊА .....	6
Основни појмови .....	6
МЛИЈЕКО ЗА ПИЋЕ (11).....	6
ПАВЛАКА-ВРХЊЕ (13) .....	7
ЗАКИСЕЉЕНИ-ФЕРМЕНТИСАНИ МЛИЈЕЧНИ ПРОИЗВОДИ (14) .....	7
КОНДЕНЗИРАНО-КОНЦЕТРОВАНО МЛИЈЕКО (21) .....	7
МЛИЈЕЧНИ ПРОИЗВОДИ У ПРАХУ (22) .....	8
МАСЛАЦ-ПУТЕР (23).....	8
ДРУГИ ЖУТОМАСНИ ПРОИЗВОДИ (233): .....	9
КРАВЉИ СИР (2411) .....	9
Ниво репрезентативности података .....	9
ОРГАНИЗАЦИЈА ИСТРАЖИВАЊА .....	9
Органи за спровођење истраживања .....	9
Обрада и публикување података.....	10
Обрасци .....	10
Списак обрадних табела .....	10



## **ПРАВНИ ОСНОВ**

Истраживање се спроводи од стране ентитетских статистичких завода: Федерални завод за статистику и Завод за статистику Републике Српске на основу Закона о статистици у Федерацији БиХ („Службене новине Ф БиХ, број 63/03 и 9/09) и Закона о статистици РС („Службени гласник РС“, број 85/03). Компилација, агрегирање и међународно извјештавање за ниво БиХ је у надлежности Агенције за статистику БиХ у складу са Законом о статистици Босне и Херцеговине (“Службени гласник БиХ”, број 26/04 и 42/04).

## **МЕТОДОЛОШКЕ ОСНОВЕ**

### **Циљ и садржај истраживања**

На основу Директиве Савјета 96/16/ЕС и одлуке Комисије 97/80/ЕС, Агенција за статистику Босне и Херцеговине у сарадњи са Федералним заводом за статистику и Републичким заводом за статистику Републике Српске треба да обезбиједи сљедеће податке:

- Количине крављег млијека и павлаке прикупљене од стране мљекара
- Садржај млијечне масти и протеина у прикупљеном млијеку
- Количине поједних млијечних производа и група производа произведених од крављег млијека у мљекарама

### **Јединице посматрања**

Јединице посматрања за прикупљање мјесечних података о прикупљеној количини крављег млијека и оствареној мјесечној производњи главних група млијечних производа су мљекаре регистроване на територији БиХ.

### **Обухват истраживања**

Истраживањем су обухваћена сва предузећа/мљекаре које се баве прикупљањем и прерадом крављег млијека и производњом млијечних производа на подручју Босне и Херцеговине.

### **Метод и вријеме прикупљања података**

Истраживање се спроводи извјештајном методом и обухвата сва предузећа/мљекаре које се баве прикупљањем и прерадом крављег млијека и производњом млијечних производа.

Податке о прикупљању крављег млијека и производњи млијечних производа извјештајне јединице дају путем обрасца М/МР, на основу књиговодствених података. Периодика је мјесечна.

Подаци од стране Федералног завода за статистику и Републичког завода за статистику Републике Српске се достављају Агенцији за статистику БиХ, 25 дана по истеку референтног мјесеца.

## Обавеза заштите индивидуалних података

Подаци који се дају у овом истраживању користе се искључиво у статистичке сврхе и неће се објављивати као појединачни. Заштита индивидуалних података је регулисана Законом о статистици Босне и Херцеговине ("Службени гласник БиХ", број 26/04 и 42/04), Законом о статистици у Федерацији БиХ („Службене новине Ф БиХ, број 63/03 и 9/09), Законом о статистици РС („Службени гласник РС“, број 85/03) и Законом о заштити личних података („Службени гласник БиХ“ број: 49/06).

## ДЕФИНИЦИЈЕ И ОБЈАШЊЕЊА

### Основни појмови

#### МЛИЈЕКО ЗА ПИЋЕ (11)

**Млијеко за пиће (конзумно млијеко):** оvdје спада сирово млијеко, пуномасно млијеко, дјелимично обрано млијеко и обрано млијеко без садржаја адитива. Ово млијеко је намијењено за директну употребу (конзумирање) и укључује млијеко са додатком витамина.

**Сирово млијеко (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.

**Пуномасно млијеко (112):** млијеко које је било подвргнуто дејству температуре или неком другом дозвољеном третману у прерађивачу млијека - једнаког ефекта, чији садржај млијечне масти природно износи најмање 3,5% или је доведен до садржаја најмање 3,5%.

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

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

#### Третирано млијеко

Сва млијека за пиће изузев сировог млијека могу бити третирана пастеризацијом, стерилизацијом и УНТ третманом.

**Пастеризовано млијеко:** пастеризовано млијеко је млијеко подвргнуто високој температури кратко вријеме (најмање 71,7°C, 15 секунди) или другом процесу пастеризације уз кориштење различите комбинације температуре и времена у циљу постизања истог ефекта

### **Стерилисано млијеко мора да:**

- буде загријавано и стерилисано у херметички затвореним омотима или амбалажи, која мора да остане нетакнута,
- у случају случајног узорковања, буде чувано тако да се не уочи промјена квалитета после 15 дана проведених у затвореној амбалажи на температури од +30°C.

**УНТ:** млијеко мора бити произведено непрекидним протицањем топлоте кориштењем високе температуре кратко вријеме (134°C у трајању од 1 секунде). Земље чланице које не праве разлику између стерилисаног и УНТ млијека могу да их групишу, односно приказују заједно.

### **ПАВЛАКА-ВРХЊЕ (13)**

**Павлака (врхње):** је слој масноће који се природно формира на површини млијека постепеним груписањем и емулгацијом масних капи. Прикупља се одстрањивањем са површине млијека или се екстрахује из млијека центрифугирањем у сепаратору за врхње (павлаку) и има, поред осталих компоненти млијека, релативно висок садржај млијечне масти (обично достиже 10% од тежине производа).

**Павлака (врхње) (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.

**Павлака (врхње) (131):** са садржајем млијечне масти који не прелази 29%.

**Павлака (врхње) (132):** са садржајем млијечне масти преко 29%.

### **ЗАКИСЕЉЕНИ-ФЕРМЕНТИСАНИ МЛИЈЕЧНИ ПРОИЗВОДИ (14)**

Закисељено млијеко: чине млијечни производи са рН 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.

Закисељено млијеко са адитивима (141): заслађена закисељена млијека требају бити укључена у поглавље 142.

Закисељено млијеко без адитива (142): укључује и закисељена млијека са додатком шећера или заслађивача.

### **КОНДЕНЗИРАНО-КОНЦЕТРОВАНО МЛИЈЕКО (21)**

**Кондензирано (концентровано) млијеко:** производ добијен дјелимичном елиминацијом воде из пуномасног, дјелимично обраног или обраног млијека. Такођер обухвата и испарено (дехидрирано) млијеко (загријавано) и концентровано млијеко са додатком шећера; концентровано млијеко искориштено за производњу чоколадних мрвица; суви производ који садржи млијеко, шећер и какао пасту у сљедећим 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 сува 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 (22)

**Млијечни производи у праху:** 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 (221):** млијечни прах са садржајем млијечне масти не мањим од 42 % (садржај на тежину).

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

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

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

## МАСЛАЦ-ПУТЕР (23)

**Маслац (путер),** укупно и други жуто масни млијечни производи (23): укључују маслац (путер), традиционални маслац (путер), рекомбинирани 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 (путер) (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).

**Традиционални маслац (путер) (2311):** 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%.

**Рекомбинирани маслац (путер) (2312):** Производ добијен из путерног уља, екстракта немасне млијечне суве твари и воде, са садржајем млијечне масти не мањим од 80% и мањим од 90%, те максималним садржајем воде од 16% и максималним садржајем немасне млијечне твари од 2%.



**Маслац (путер) добијен из сурутке (2313):** 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%.

Поглавља 2311, 2312 и 2313 обухватају маслац (путер) са садржајем малих количина зачинског биља, зачина, ароматских супстанци, итд. под условом да производ задржава карактеристике маслаца.

### **ДРУГИ ЖУТОМАСНИ ПРОИЗВОДИ (233):**

**Кајмак (2331):** Кајмак је производ сличан маслацу (путеру) са садржајем млијечне масти нижим од 80% искључујући све остале масти.

**Други жуто масни производи (2332):** 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%.

### **КРАВЉИ СИР (2411)**

Крављи сир (чист без примјеса) (2411): може бити свјеж или ферментирани производ, чврст или получврст настао коагулацијом пуномасног, обраног или дјелимично обраног млијека, павлаке, суруткине павлаке или млаћенице, сам или у комбинацији, дјеловањем сирила или другог погодног коагулационог средства и са дјелимичним издвајањем сурутке настале у таквом процесу. Такођер, укључује сир који се користио за производњу топљеног сира, али искључује топљени сир.

#### **Ниво репрезентативности података**

Подаци су репрезентативни за ниво Босне и Херцеговине, Федерације БиХ, Републике Српске и Брчко дистрикта БиХ.

## **ОРГАНИЗАЦИЈА ИСТРАЖИВАЊА**

### **Органи за спровођење истраживања**

У припремама и спровођењу Мјесечног извјештаја о прикупљању крављег млијека и производњи млијечних производа учествују: Агенција за статистику Босне и Херцеговине, Федерални завод за статистику Федерације Босне и Херцеговине и Републички завод за статистику Републике Српске.

Агенција за статистику Босне и Херцеговине, у сарадњи са ентитетским заводима за статистику, утврђује методолошке основе, дизајнира обрасце и упутства за њихово попуњавање, води рачуна о ефикасном спровођењу истраживања, контролише и обрађује податке и припрема резултате истраживања за ниво Босне и Херцеговине.

Прикупљање података је у надлежности ентитетских завода за статистику, као и објављивање истих на ентитетском нивоу.

## Обрада и публикување података

Послије контроле обухвата извјештајних јединица, контроле тачности и потпуности података, шифрирања података, преношења на електронске медије, спровођења рутинске и логичке контроле, подаци се обрађују за ниво ентитета и прослијеђују Агенцији за статистику Босне и Херцеговине. Резултати обраде Мјесечног извјештаја о прикупљеном крављем млијеку и произведеним млијечним производима објављују се у редовним публикацијама.

## Обрасци

При спровођењу мјесечног истраживања о мљекарству користи се образац: „Мјесечни извјештај о прикупљању крављег млијека и производњи млијечних производа“.

## Списак обрадних табела

**Табела 1.** : Прикупљање сировог крављег млијека и павлаке (врхње)

**Табела 2.** : Производња млијечних производа од крављег млијека

Подаци у табелама се дају минимално за ниво ентитета.

За калкулацију количине произведених млијечних производа, користе се следећи коефицијенти:

1 литар млијека = 1.03 килограма млијека;

1 килограм маслаца = 22.50 литара млијека;

1 килограм павлаке =  $(26.30 \text{ килограма млијека} \times \% \text{ масти у павлаци})/100$ ;

1 килограм крављег сира = 12 килограма млијека;

1 килограм скуте (ricotta сир) = 8 килограма млијека;

1 килограм осталих млијечних производа (јогурт, ацидофилно млијеко) = 1 килограм млијека.