



# KORACI DO

## PRERADE I PRODAJE MLIJEKA I MLIJEČNIH PROIZVODA



SAVJETODAVNA SLUŽBA





## I. UVOD

Prerada i prodaja mlijeka i mliječnih proizvoda sa zdravstvenog i higijenskog gledišta je visoko rizična i zahtjevnija te je obuhvaćena nizom propisa koji zahtijevaju ali i osiguravaju visoke higijenske standarde zbog zaštite zdravlja potrošača.

Krajem srpnja 2015. godine došlo je do izmjene propisa koji propisuju način registracije i odobravanja objekata koji prerađuju poljoprivredne proizvode te način prodaje tih proizvoda, a to su Pravilnik o registraciji subjekata te registraciji i odobravanju objekata u poslovanju s hranom (NN 84/15), Pravilnik o posebnim uvjetima za objekte u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla koji se odobravaju pod posebnim uvjetima (NN 100/15), te Pravilnik o mjerama prilagodbe zahtjevima propisa o hrani životinjskog podrijetla (NN 51/15), koji osigurava određenu fleksibilnost uvjeta.

## II. REGISTRACIJA I ODOBROVANJE OBJEKATA

Postupak registracije subjekata i odobravanja objekata za preradu mlijeka, način vođenja propisanih upisnika te uvjeti za stavljanje na tržište manjih količina mlijeka u nadležnosti su Ministarstva poljoprivrede, Uprave za veterinarstvo i sigurnost hrane, uključujući i prodaju mlijeka putem mljekomata.

Nadzor prodaje mlijeka i mliječnih proizvoda u nadležnosti su Sanitarne inspekcije Ministarstva zdravlja, Inspekcije za kakvoću hrane Ministarstva poljoprivrede, Carinske inspekcije Ministarstva financija ali i drugih institucija.

### Vrsta objekata/načini prerade:

#### 1. Registrirani objekti:

- prerada vlastitog mlijeka isključivo u svježi kravliji sir i vrhnje
- prodaja sirovog mlijeka (dostava, mljekomati i veće količine)

Zahtjev za registraciju se podnosi prije početka obavljanja djelatnosti na propisanom obrascu, na linku: <http://www.veterinarstvo.hr/default.aspx?id=119>.

Inspeksijski nadzor udovoljavanja propisanim uvjetima objekta izvršit će se u roku od godine dana od podnošenja zahtjeva.

U slučaju promjena i prestanka obavljanja registrirane djelatnosti potrebno je u roku od 30 dana podnijeti zahtjev za upis promjena ili brisanje iz Upisnika. Zahtjev se nalazi na linku: <http://www.veterinarstvo.hr/default.aspx?id=122>.

## 2. Objekti odobreni pod posebnim uvjetima (obiteljske mini sirane):

- prerada vlastitog mlijeka u sve vrste mliječnih proizvoda (kao i pasterizirano mlijeko)

Zahtjev za odobrenje pod posebnim uvjetima se podnosi prije početka obavljanja djelatnosti na propisanom obrascu na linku: <http://www.veterinarstvo.hr/default.aspx?id=117>

Uz zahtjev treba dostaviti odgovarajući tlocrt objekta s ucrtanom opremom i tehnološkim putovima proizvodnje. Uprava na temelju zapisnika donosi rješenje o uvjetnom odobrenju na rok od tri mjeseca. Prije isteka roka uvjetnog odobrenja stručno povjerenstvo na licu mjesta obavlja ponovni pregled objekta za vrijeme obavljanja odobrene djelatnosti i kontrolu provedbe sustava samokontrola te se donosi rješenje o odobrenju na temelju zapisnika stručnog povjerenstva ako objekt udovoljava svim odredbama propisa o hrani.

Primjena sustava samokontrole je pomoću Vodiča dobre higijenske prakse za proizvodnju mliječnih proizvoda na obiteljskim poljoprivrednim gospodarstvima.



*Slika 1. Odgovarajući uvjeti u prostoriji za preradu*

### 3. Odobreni objekti:

- prerada vlastitog kao i otkup tuđeg mlijeka u sve vrste mliječnih proizvoda

U odobrenim objektima malog kapaciteta (do 10.000 litara mlijeka dnevno), omogućeni su posebni, fleksibilni

zahtjevi u pogledu izgrađenosti, uređenja i opremanja, primjena tradicionalnih metoda u svakoj fazi proizvodnje, prerade ili distribucije kao i lakše poslovanje u regijama u kojima postoje posebna zemljopisna ograničenja.

Zahtjev za odobrenje podnosi se prije početka obavljanja djelatnosti na propisanom obrascu na linku: <http://www.veterinarstvo.hr/default.aspx?id=115>. Uz zahtjev treba dostaviti odgovarajući tlocrt objekta s ucrtanom opremom i tehnološkim putovima proizvodnje. Uprava na temelju zapisnika donosi rješenje o uvjetnom odobrenju na rok od tri mjeseca. Prije isteka roka uvjetnog odobrenja stručno povjerenstvo na licu mjesta obavlja ponovni pregled objekta za vrijeme obavljanja odobrene djelatnosti i kontrolu provedbe sustava samokontrola te se donosi rješenje o odobrenju na temelju zapisnika stručnog povjerenstva ako objekt udovoljava svim odredbama propisa o hrani.

Primjena sustava samokontrole je pomoću HACCP<sup>1</sup> plana.

<sup>1</sup> Hazard Analysis and Critical Control Point je sustav preventivnog pristupa osiguranju zdravstvene ispravnosti i sigurnosti namirnica koji se temelji na identifikaciji i analizi specifičnih opasnosti i utvrđivanju preventivnih mjera.

### III. DOZVOLJENI NAČINI PRODAJE

**1. Bez registracije** - dozvoljena je prodaja 20.000 litara sirovog mlijeka godišnje isključivo na mjestu proizvodnje (na kućnom pragu).

**2. Sirovo mlijeko kad je potrebna registracija** – prodaja na kućnom pragu količina većih od 20.000 litara godišnje, prodaja sirovog mlijeka dostavom krajnjem potrošaču ali samo u krugu od 50 km od mjesta proizvodnje i prodaja putem mljekomata.

**3. Svježi sir i vrhnje** je dozvoljeno prodavati:

- na mjestu proizvodnje
- na tržnicama ili prodajnim izložbama na području iste ili susjedne županije \*
- u vlastitoj turističkoj ponudi
- dostavom krajnjem potrošaču (prodajom od vrata do vrata) na području iste ili susjedne županije\*

\*u ovom slučaju se Grad Zagreb i Zagrebačka županija smatraju jednom županijom

**4. Proizvodi iz objekata odobrenih pod posebnim uvjetima** (pasterizirano mlijeko, fermentirani mliječni proizvodi, sirutka, razni sirevi i dr.) mogu se prodavati:

- na mjestu proizvodnje (na kućnom pragu)
- u vlastitoj turističkoj ponudi
- na tržnicama ili prodajnim izložbama u cijeloj Republici Hrvatskoj (RH)
- u ugostiteljskim objektima u cijeloj RH
- u malim trgovinama koji prodaju proizvode krajnjem potrošaču u cijeloj RH
- dostava krajnjem potrošaču u cijeloj RH



**5. Proizvodi iz odobrenih objekata** (pasterizirano mlijeko, fermentirani mliječni proizvodi, sirutka, razni sirevi i dr.) mogu se prodavati na području cijele Europske unije.

### IV. OSNOVNI UVJETI ZA SIROVINU, OBJEKTE I PROIZVOD

Sirovo mlijeko koje se koristi u proizvodnji mliječnih proizvoda mora biti minimalno četiri puta godišnje, u pravilnim razmacima, tijekom proizvodnje pregledano u ovlaštenom laboratoriju na broj somatskih stanica i broj mikroorganizama u mililitru mlijeka ili gospodarstvo mora imati uspostavljenu mjesečnu kontrolu putem Središnjeg laboratorija za kontrolu kvalitete mlijeka (SLKM).

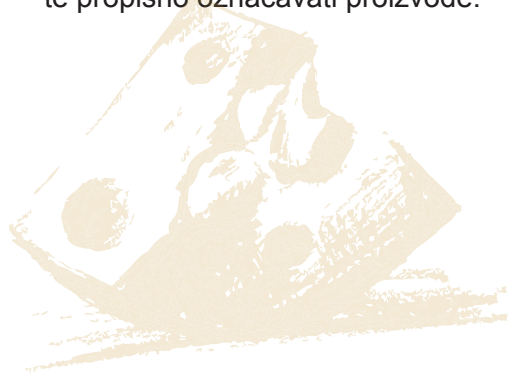
Objekt, oprema i materijali moraju se održavati čistim i u dobrom stanju, te biti od materijala koji se daju lako čistiti i dezinficirati.

Proizvodi trebaju biti zaštićeni od kontaminacije (u svim fazama proizvodnog ciklusa), otpad treba biti zbrinut na higijenski i okolišu prihvatljiv način.

Osobe u dodiru s hranom moraju biti zdrave, pod nadzorom i educirane.

**Glavnu odgovornost za zdravstvenu ispravnost hrane snosi odgovorna osoba u preradi na gospodarstvu (subjekt u poslovanju s hranom) kroz cijeli lanac prehrane.**

Zbog osiguranja sljedivosti potrebno je voditi i čuvati različite evidencije te propisno označavati proizvode.



*Slika 2. Paleta proizvoda s OPG-a*



Za detaljnije informacije i pojašnjenja ove zahtjevne proizvodnje vezano uz usklađivanje sa zakonskim propisima na raspolaganju su vam savjetnici Radne skupine za sirarstvo Savjetodavne službe:

1. Višnja Krapljan (ex Magdić), Sisak, [Visnja.Krapljan@savjetodavna.hr](mailto:Visnja.Krapljan@savjetodavna.hr)
2. Anđelka Pejaković, Velika Gorica, [Andjelka.Pejakovic@savjetodavna.hr](mailto:Andjelka.Pejakovic@savjetodavna.hr)
3. Dubravka Kaić, Knin, [Dubravka.Kaic@savjetodavna.hr](mailto:Dubravka.Kaic@savjetodavna.hr)
4. Emilija Cimerman, Našice, [Emilija.Cimerman@savjetodavna.hr](mailto:Emilija.Cimerman@savjetodavna.hr)
5. Predrag Janeš, Čabar, [Predrag.Janes@savjetodavna.hr](mailto:Predrag.Janes@savjetodavna.hr)
6. Dario Zagorec, Ured ravnatelja/Križevci, [Dario.Zagorec@savjetodavna.hr](mailto:Dario.Zagorec@savjetodavna.hr)
7. Nada Murgić, Gospić, [Nada.Murgic@savjetodavna.hr](mailto:Nada.Murgic@savjetodavna.hr)
8. Ivanka Bervida, Labin, [Ivanka.Bervida@savjetodavna.hr](mailto:Ivanka.Bervida@savjetodavna.hr)
9. Darija Marković, Bjelovar, [Darija.Markovic@savjetodavna.hr](mailto:Darija.Markovic@savjetodavna.hr)
10. Valerija Čižmak, Čakovec, [Valerija.Cizmak@savjetodavna.hr](mailto:Valerija.Cizmak@savjetodavna.hr)
11. Tihana Bišćan, Slatina, [Tihana.Biscan@savjetodavna.hr](mailto:Tihana.Biscan@savjetodavna.hr)



[www.savjetodavna.hr](http://www.savjetodavna.hr)

Autori:

Anđelka Pejaković, dipl. ing. agr., Višnja Krapljan, dipl. ing. agr.

Glavni urednik: Hrvoje Horvat, dr. med. vet.

Grafičko oblikovanje: Ljiljana Jelaković

Zagreb, listopad 2015.