

76

На основу члана 17. став 2. и члана 72. Закона о храни ("Службени гласник БиХ", број 50/04) и члана 17. Закона о Савјету министара Босне и Херцеговине ("Службени гласник БиХ", бр. 30/03, 42/03, 81/06, 76/07, 81/07, 94/07 и 24/08), Савјет министара Босне и Херцеговине, на приједлог Агенције за безбједност хране Босне и Херцеговине и Канцеларије за ветеринарство Босне и Херцеговине, у сарадњи са надлежним органима ентитета и Брчко Дистрикта Босне и Херцеговине, на 139. сједници одржаној 14. децембра 2010. године, донио је

ПРАВИЛНИК**О СИРОВОМ МЛИЈЕКУ****ДИО ПРВИ - ОПШТЕ ОДРЕДБЕ**

Члан 1.
(Предмет)

Правилником о сировом млијеку (у даљњем тексту: Правилник) прописују се основни стандарди и критеријуми за сирово млијеко, разврставање сировог млијека као и остали захтјеви које мора задовољавати сирово млијеко приликом откупа, које је намијењено за производњу и стављање у промет.

Члан 2.
(Појам сировог млијека)

Сирово млијеко је млијеко добијено секрецијом млијечне жлијезде једне или више здравих музних животиња из узгоја, које није загријавано на температури изнад 40°C или није излагано никаквом третману са истим ефектом.

ДИО ДРУГИ - ПОСЕБНЕ ОДРЕДБЕ**ГЛАВА I - ОСНОВНИ СТАНДАРДИ КВАЛИТЕТА
СИРОВОГ МЛИЈЕКА**

Члан 3.
(Услови за прераду сировог млијека)

Да би се сирово млијеко могло прерађивати, оно мора:

- а) потицати од музне животиње која до порода има најмање 30 дана, или је од порода прошло више од осам дана;
- б) зависно од врсте музне животиње од које је добијено, бити разврстано као кравље млијеко (у даљњем тексту: млијеко), те овчје млијеко, козје млијеко и бивоље млијеко,
- ц) имати својствен изглед, боју, мирис, укус и конзистенцију;
- д) у случају свакодневног скупљања сировог млијека, млијеко мора одмах бити охлађено до температуре не више од 8°C или не више од 6°C ако се скупљање сировог млијека не обавља свакодневно.

Члан 4.

(Основни стандарди квалитета сировог млијека)

Сирово млијеко мора задовољавати следеће стандарде квалитета:

- а) да садржи најмање 3,2% млијечне масти;
- б) да садржи најмање 2,8% протеина;
- ц) да садржи најмање 8,5% суве материје без масти;
- д) да му је густина од 1,028 до 1,034 г/цм³ на температури од 20°C;
- е) да му је степен киселости од 6,6 до 6,8°SH, а рН вриједност од 6,4 до 6,8;
- ф) да му тачка смрзавања није виша од - 0,520°C;
- г) да му је резултат алкохолне пробе са 72% етичним алкохолом негативан.

Члан 5.

(Основни стандарди квалитета овчјег сировог млијека)

Овчје сирово млијеко мора задовољавати следеће стандарде квалитета:

- а) да садржи најмање 4,0% млијечне масти;
- б) да садржи најмање 3,8% протеина;
- ц) да садржи најмање 9,5% суве материје без масти;
- д) да му је густина од 1,034 до 1,042 г/цм³ на температури од 20°C;
- е) да му је степен киселости од 8,0 до 12,0°SH, а рН вриједност од 6,5 до 6,8;
- ф) да му тачка смрзавања није виша од - 0,560°C.

Члан 6.

(Основни стандарди квалитета козјег сировог млијека)

Козје сирово млијеко мора задовољавати следеће стандарде квалитета:

- а) да садржи најмање 2,8% млијечне масти;
- б) да садржи најмање 2,5% протеина;
- ц) да садржи најмање 7,5% суве материје без масти;
- д) да му је густина од 1,024 до 1,040 г/цм³ на температури од 20°C;
- е) да је степен киселости од 6,5 до 8,0°SH, а рН вриједност од 6,4 до 6,7;
- ф) да му тачка смрзавања није виша од - 0,540°C.

Члан 7.

(Основни стандарди квалитета бивољег сировог млијека)

Бивоље сирово млијеко мора задовољавати следеће стандарде квалитета:

- а) да садржи најмање 8% млијечне масти;
- б) да садржи најмање 11% суве материје без масти.

Члан 8.

(Критеријум за сирово млијеко)

- (1) Субјекти у пословању с млијеком морају осигурати да сирово млијеко удовољава критеријумима наведеним у Табели 1. овог члана:

Табела 1.

Врста млијека	Број микроорганизама на 30°C (у 1 мл)	Број соматских ћелија (у 1 мл)
кравље	≤ 100.000 (*)	≤ 400.000 (**)
овчје и козје	≤ 1.500.000 (*)	-

(*) Геометријски просјек у току двомјесечног периода, са најмање два узорка мјесечно.

(**) Геометријски просјек у току тромјесечног периода, са најмање једним узорком мјесечно, осим ако надлежни орган не одреди неку другу методологију која има у виду сезонска одступања у производним количинама.

- (2) Сирово млијеко које потиче од других врста животиња, а не од крава, намијењено за производњу производа од сировог млијека, поступком који не обухвата било коју термичку обраду а означава се "произведено од сировог млијека", субјекти у пословању с млијеком морају предузети мјере

како би осигурали да сирово млијеко које се употребљава удовољава критеријумима наведеним у Табели 2. овог члана:

Табела 2.

Број микроорганизама на 30°C (у 1 мл)	≤ 500.000 (*)
(*) Геометријска средина у току двомјесечног периода, са најмање два узорка мјесечно.	

Члан 9.

(Примјена критеријума за сирово млијеко)

Критеријум у погледу укупног броја микроорганизама и соматских ћелија сировог млијека, наведених у Табели 1. и Табели 2. члана 8. овог правилника, примјењују се од 01. 01. 2014. године.

Члан 10.

(Остали критеријуми за сирово млијеко)

- (1) Не доводећи у питање примјену Одлуке о праћењу резидуа одређених материја у живим животињама и у производима животињског поријекла ("Службени гласник БиХ", број 1/04), субјекти у пословању с млијеком морају примјенити поступке како би осигурали да сирово млијеко не буде стављено на тржиште ако:
 - а) садржи резидуе ветеринарских лијекова и пестицида прописаних Правилником о максимално дозвољеним количинама ветеринарских лијекова и пестицида у производима животињског поријекла ("Службени гласник БиХ", број 6/09),
 - б) садржи одређене контаминанте дефинисане Правилником о максимално дозвољеним количинама за одређене контаминанте у храни ("Службени гласник БиХ", број 37/09).
- (2) Сирово млијеко не смије садржавати механичке нечистоће.
- (3) Сирово млијеко не смије садржавати додатну количину воде.

ГЛАВА II - ИСПИТНЕ ЛАБОРАТОРИЈЕ И ПОСТУПАК УЗОРКОВАЊА

Члан 11.

(Испитне лабораторије)

Испитне лабораторије које обављају анализе сировог млијека морају бити акредитовани према захтјевима стандарда BAS EN ISO/IEC 17025.

Члан 12.

(Поступак узорковања)

Узимање узорка и поступак с узорком мора бити усаглашен са босанскохерцеговачком нормом: Млијеко и млијечни производи - Упутство за узорковање BAS EN ISO 707/2008.

ГЛАВА III - КЛАСИРАЊЕ СИРОВОГ МЛИЈЕКА

Члан 13.

(Класирање сировог млијека)

Лабораторија разврстава млијеко зависно од просјечног броја микроорганизама у класе, како је наведено у Табели 3. овог члана:

Табела 3.

Врста млијека	Сирово кравље млијеко		Овчје и козје сирово млијеко
	Број соматских ћелија (у 1 мл)	Број микроорганизама (у 1 мл)	Број микроорганизама (у 1 мл)
Е	≤ 300.000	≤ 50.000	-
I	300.001 - 400.000	50.001 - 100.000	≤ 1.000.000
II	-	100.001 - 400.000	1.000.001 - 1.500.000
III	-	400.001 - 800.000	> 1.500.000

ДИО ТРЕЋИ - ПРЕЛАЗНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ**Члан 14.**

(Прелазни период примјене и достизања критеријума за сирово млијеко)

- (1) Утврђује се прелазни период примјене и достизања прописаних критеријума за сирово млијеко, у погледу укупног броја микроорганизама и соматских ћелија у једном милилитру крављег, овчјег и козјег млијека како је наведено у ст. (2) и (3) и Табели 4. и Табели 5. овог члана.
- (2) Прелазни период за примјену наведених критеријума за сирово млијеко у Табели 4. из става (1) овог члана је до 31. 12. 2011. године.
- (3) Прелазни период за примјену наведених критеријума за сирово млијеко у Табели 5. ставу (1) овог члана је од 01. 01. 2012. године до 31. 12. 2013. године.

Табела 4.

Врста млијека	Сирово кравље млијеко		Овчје и козје сирово млијеко
	Број соматских ћелија (у 1 мл)	Број микроорганизама (у 1 мл)	Број микроорганизама (у 1 мл)
Е	≤ 300.000	≤ 200.000	≤ 1.500.000
I	300.001 - 400.000	200.001 - 500.000	≤ 2.000.000
II	-	500.001 - 800.000	≤ 3.000.000
III	-	800.001 - 1.500.000	≤ 6.000.000
Ван класе или разреда	-	> 1.500.000	> 6.000.000

Табела 5.

Врста млијека	Сирово кравље млијеко		Овчје и козје сирово млијеко
	Број соматских ћелија (у 1 мл)	Број микроорганизама (у 1 мл)	Број микроорганизама (у 1 мл)
Е	≤ 300.000	≤ 80.000	≤ 1.000.000
I	300.001 - 400.000	80.001 - 200.000	≤ 1.500.000
II	-	200.001 - 400.000	≤ 2.000.000
III	-	400.001 - 800.000	≤ 4.000.000
Ван класе или разреда	-	> 800.000	> 4.000.000

Члан 15.

(Службене контроле и инспекцијски надзор)

- (1) Службена контрола и инспекцијски надзор спроводе се у складу са важећим законским прописима.
- (2) За утврђивање усклађености квалитета млијека са одредбама овог правилника користе се важеће прописане методе физичких и хемијских анализа за испитивање квалитета млијека, као и друге валидне и међународно признате методе.

Члан 16.

(Престанак важења одредаба)

Даном ступања на снагу овог правилника престају да важе одредбе чл. 11, 12, 13. и 14. Правилника о квалитету млијека, млијечних производа, сирила и чистих култура ("Службени лист СФРЈ", број 51/82), одредбе члана 18. Правилника о условима у погледу микробиолошке исправности којима морају удовољавати живежне намирнице у промету ("Службени лист СФРЈ", бр. 45/83 и 43/89) и одредбе чл. 100. и 101. Одлуке о начину обављања ветеринарско-здравственог прегледа и контроле животиња прије клања и производа животињског поријекла ("Службени гласник БиХ", број 82/06).

Члан 17.

(Ступање на снагу)

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

СМ број 335/10
14. децембра 2010. године
Сарајево

Предједавајући
Савјета министара БиХ
Др **Никола Шпирић**, с. р.