

Употреба на сурово млеко при производство на традиционални сирења во ЕУ и МК



*Проф. д-р Соња СРБИНОВСКА
Факултет за земјоделски науки храна - Скопје*

ЗОШТО ВО ЕУ СЕ ПРОПИШАНИ ПОСЕБНИ ПРОПИСИ ЗА ЗАШТИТА НА ЗЕМЈОДЕЛСКИТЕ И ПРЕХРАНБЕНИТЕ ПРОИЗВОДИ?

Со оглед дека асортиманот на храната и земјоделските производи е голем, а информациите за тие производи се најразлични, основната цел на ЕУ е со овие закони за заштита на производите да:

- **Гарантира квалитет** на земјоделско - прехранбените производи со **јасно објаснување/ укажување** на потрошувачите за специфичниот карактер и потеклото на одредени производи со повисок квалитет,
- Да ги заштити називите на производите од различни **злоупотреби или имитација/копирање,**
- **овозвозможи секој потрошувач да ги разбере специфичните особини на производите**

ПОЛИТИКА НА ЕУ

- ❖ Во ЕУ со закони се поттикнуваат земјите да развиваат **свои посебни стандарди за квалитет** и да **подржуваат производство** на свои специфични производи што ќе овозможи поголем развој на индивидуалните земјоделски производители во одделните земји членки и **зачувување на локалните и регионалните производства.**
- ❖ ЕУ ја **подржува диверзификацијата** на земјоделското производство, посебно на земјоделските стопанства во подрачјата со ограничени услови за производство или во недоволно развиени подрачја.
- ❖ Поддршката на производитите со специфични особини претставува можност за **зголемување на добивката** на земјоделските стопанства и **влијае против иселувањето/ миграцијата** на земјоделското население од овие региони.

Заради сето ова ЕК им наложува на сите земји членки:

- Да ги создадат сите неопходни институционални услови за заштита на производите
- Да создадат инструменти за контрола
- Да овозможат правилно спроведување на системите за квалитет во рамките на ЕУ легислативата



Закон за квалитет на земјоделски производи *Службен весник бр.140, 2010*

Дел III

Заштита на земјоделски производи
со Географски називи



Заштитена ознака
за потекло

Заштитена географска
ознака

Ознака за гарантиран
традиционален специјалитет

ШТО ПРЕТСТАВУВА „ЗАШТИТЕНА ОЗНАКА ЗА ПОТЕКЛО“



- **ЗАШТИТЕНА ОЗНАКА ЗА ПОТЕКЛО МОЖЕ ДА ДОБИЈАТ САМО ОНИЕ ПРОИЗВОДИ КОИ ЦЕЛОСНО СЕ ПРОИЗВЕДУВААТ, ПРЕРАБОТУВААТ И ПОДГОТВУВААТ ВО ОПРЕДЕЛЕНАТА ГЕОГРАФСКА ОБЛАСТ.**
- **ДЕФИНИЦИЈА:** „Заштитена ознака за потекло“ означува име на регион, специфично место или во исклучителни случаи име на држава, користени за означување на земјоделски или прехранбен производ:
 - кој потекнува (произлегува) од тој регион, специфично место или држава,
 - чиј квалитет или карактеристики се должат претежно или исклучително на географската средина, вклучувајќи ги и природниот и човечкиот фактор, и
 - чие производство, преработка и подготовка се извршуваат во определениот регион.

ШТО ПРЕТСТАВУВА „ЗАШТИТЕНА ГЕОГРАФСКА ОЗНАКА“?



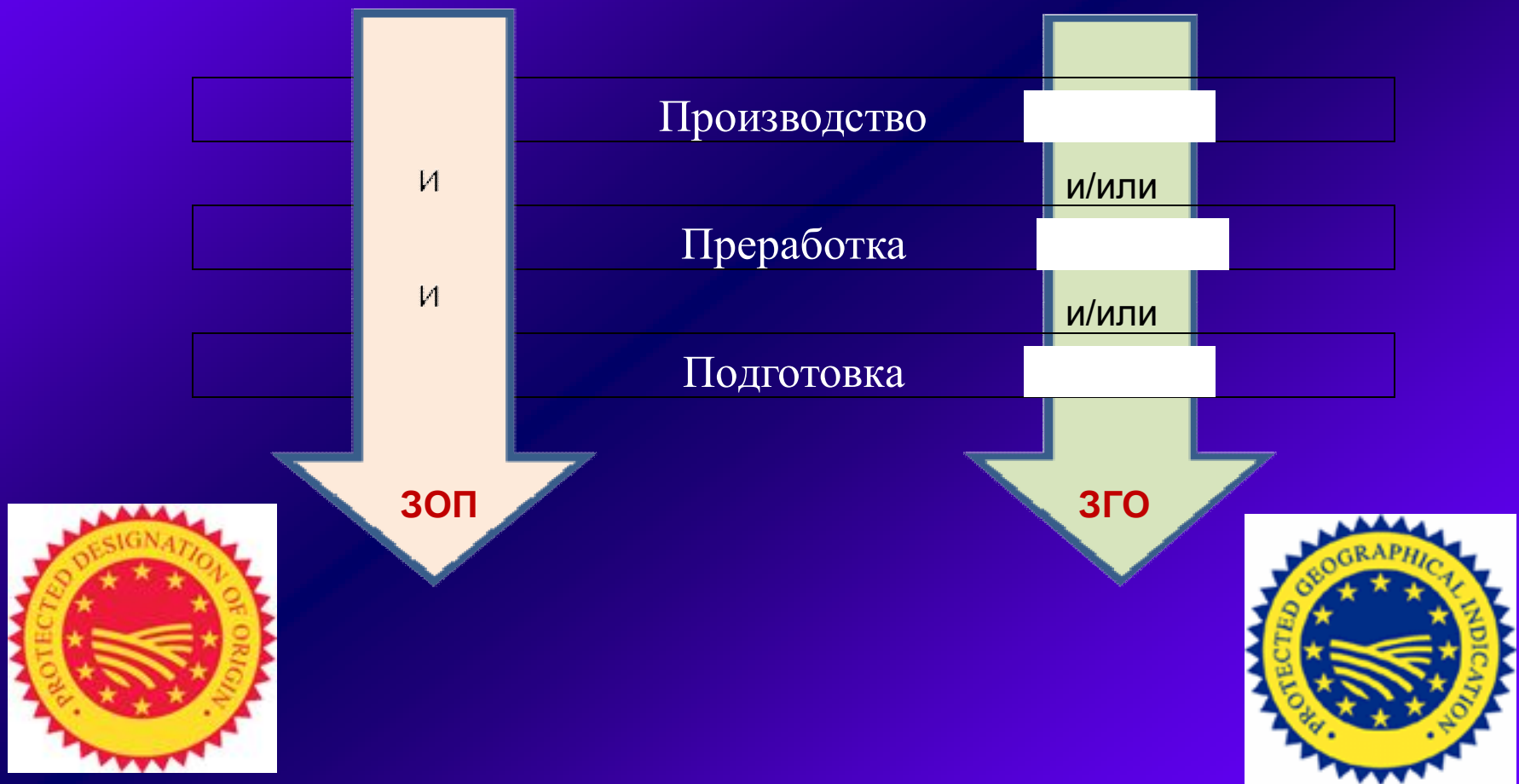
КАЈ ПРОИЗВОДИТЕ ЗАШТИТЕНИ СО ГЕОГРАФСКИ ОЗНАКИ (ЗГО), КАРАКТЕРИСТИКИТЕ И РЕПУТАЦИЈАТА СЕ ДОЛЖАТ НА ГЕОГРАФСКИОТ РЕГИОН ОД КОЈ ПОТЕКНУВААТ.

- **ЗА ДА МОЖЕ ДА СЕ ЗАШТИТИ СО НАЗИВОТ "ЗАШТИТЕНА ГЕОГРАФСКА ОЗНАКА", ПОТРЕБНО Е БАРЕМ ЕДНА ОД ЕТАПИТЕ НА ПРОИЗВОДСТВО ИЛИ ПОДГОТОВКА НА ПРОИЗВОДОТ ДА СЕ ОДВИВА ВО ТОЈ РЕГИОН.**

ДЕФИНИЦИЈА:

- **„Географска ознака“ означува име на регион, одредено (специфично) место или во исклучителни случаи име на држава, користени за означување на земјоделски или прехранбен производ:**
 - **кој потекнува од тој регион, специфично место или држава; и**
 - **кој располага со специфичен квалитет, репутација или други карактеристики, својствени за тоа географско потекло; и**
 - **чие производство и/или преработка, и/или подготвување се вршат во определениот географски регион.**

Разлики помеѓу „Заштитена ознака за потекло“ и „Заштитена географска ознака“





„ ГАРАНТИРАН ТРАДИЦИОНАЛЕН СПЕЦИЈАЛИТЕТ “

- **ОЗНАКАТА „ ГАРАНТИРАН ТРАДИЦИОНАЛЕН СПЕЦИЈАЛИТЕТ“ Е ЗАШТИТЕНО ИМЕ ЗА ЗЕМЈОДЕЛСКИ ПРОИЗВОДИ ИЛИ ХРАНА КОИ СОДРЖАТ ТРАДИЦИОНАЛНИ СУРОВИНИ ИЛИ СЕ ПРОИЗВЕДУВААТ НА ТРАДИЦИОНАЛЕН НАЧИН ИЛИ ПАК ИМААТ ТРАДИЦИОНАЛЕН СОСТАВ.**
- **ДЕФИНИЦИЈА:** Производите со „*Гарантиран традиционален специјалитет*“ се дефинирани на следниов начин:
- „специфичен карактер“ или посебност означува карактеристика или збир од карактеристики кои јасно разграничуваат еден земјоделски или прехранбен производ од други слични производи или храна од истата категорија.
- „традиционален“ означува докажана употреба на пазарот за одреден временски период покажувајќи пренесување од генерација на генерација; овој период треба да изнесува најмалку **25 години** што, општо земено, претставува временски период на една генерација,.



Каде е Р. Македонија?

- Државата во принцип е заинтересирана за заштита на земјоделските производи (традиционални производи)
- Донесен е Законот земјоделство и рурален развој
- Донесен е Законот за квалитет на земјоделски производи
- Под законските акти се на иницијално ниво

МЗШВ



- **Институционално зајакнување во МЗШВ – создавање на инфраструктура за спроведување на системот за квалитет на храната**
- **Прецизно едноставно опишани процедури за заштита**
- **Прецизни контролни процедури – сертификациони шеми**
- **Овластување на контролни тела**
- **Промоција на нивната активност (брошури, памфлети, написи во јавни гласила, предавања, обуки и др.) со главна цел:**
 - Да се заинтересираат производителите**
 - Да се информираат потрошувачите**
 - Да се информираат вработените во локалните самоуправи**

Која е улогата на производителите?

- Најпрво да се иницира идејата
- Да се детерминира групата производители кои сакаат да го произведуваат специфичниот производ
- Строго да се почитуваат правилата на игра – пропишани во спецификацијата
- Спроведување на контрола и самоконтрола



Што друго може да преземе државата?

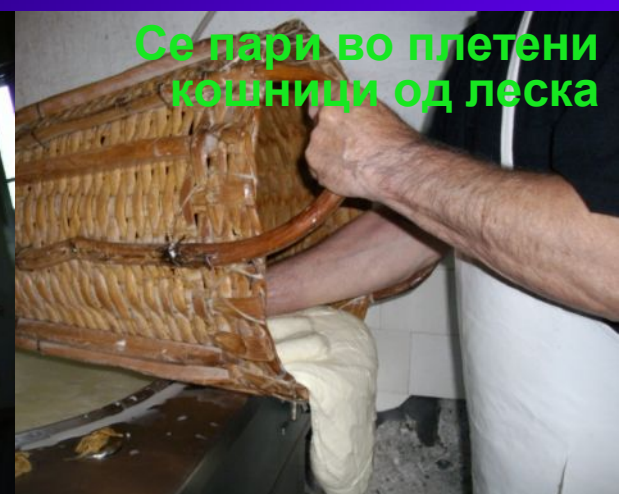
- ❑ Институционална поддршка на заинтересираните производители
- ❑ Финансиска поддршка во припрема на елаборатите – спецификацијата на производот
- ❑ Финансиска поддршка во промоцијата на заштитените производи
- ❑ поддршка во изработка на студии за доказ на безбедноста на производот во основа ако при производството се користат материјали кои не се во согласност со основните закони за безбедност на храната



се произведува во бакарни садови



се произведува од не пастеризирано млеко



Се пари во плетени кошници од леска

Улогата на надлежната институција

- ✓ да им објасни на производителите кои се предностите со заштита на производите
- ✓ точно да ги дефинира и обврските на секој производител на заштитен производ
- ✓ едукација на производителите
- ✓ соодветна соработка и едукација на локалната самоуправа

Зошто да заштитуваме домашни производи?

Производството и промоцијата на земјоделски производи со специфични карактеристики може значително да допринесе во развојот на руралната економија, посебно во помалку познатите зафрлени локалитети, а со тоа и да го зголеми профитот кај фармерите.

ГЕОГРАФСКИ ОЗНАКИ - АЛАТКА ЗА РАЗВОЈ

Корист за производителите, потрошувачите и локалните заедници преку:

- Зголемена вредност на производот
- Олеснет влез на пазарот
- Зачувување на традиционалниот начин на производство
- Зачувување на природните ресурси



КАКО МОЖЕ РУРАЛНИТЕ ОПШТИНИ ДА ИМААТ БЕНЕФИТ ОД ГО

Ако се повеќе производи со додадена вредност останат во руралната средина, целата општина може да има корист и тоа преку:

❖ **Поголема економска одржливост**

❖ **можности за нови работни места**

❖ **развој на туризам и др.**



Географска ознака: СРЕДСТВО ЗА ВЛЕЗ НА ПАЗАРОТ



- Зголемен вариетет и разновидност на производите;
- Лесно препознатливи производи преку нивните специфични карактеристики;
- На светските пазари потрошувачите се повеќе бараат автентични квалитетни производи со специфично потекло.

Географска ознака: СРЕДСТВО ЗА ЗАШТИТА НА ТРАДИЦИОНАЛНИОТ НАЧИН НА ПРОИЗВОДСТВО И ПРИРОДНИТЕ РЕСУРСИ

- Позитивно влијание на локаните заедници, посебно во заштита на биодиверзитетот, природните ресурси и локалното искуство
- Спречува стандардизација на храната (автентични и различни производи со специфични, различни вкусови)
- Развој на социјалната поврзаност (соработки меѓу производителите)
- Позитивна улога врз локалниот и националниот идентитет

Производство на традиционални производи

Безбедност на храната

- **Задолжително е воведување на системи за контрола на безбедноста на производот**

Безбедност на храна
Животна средина
Здравје и благосостојба на животните

- **За традиционалните производи е дадено извесно ослободување во однос на законските барања**

Правилник за производствени на храна со традиционални карактеристики за сирење од овци и кози (мандри)

Сл. Весник 61, 2009

- **Услови за производство**
- **Материјали**

Правилник за безбедност на млеко млечни производи

Сл. Весник бр. 151/2007

Кои се критериумите за сурово
кравјо млеко?

- Број на колонии на 30 °C (на ml) - 100 000
- Број на соматски клетки (на ml) - 400 000

Кои се критериумите за сурово
млеко од други видови (овчо и козјо
млеко)?

- Број на колонии на 30 °C (на ml) - 1 500 000

Правилник за безбедност на млеко млечни производи

Сл. Весник бр. 151/2007

Кои се посебните барања за операторите кои го преработуваат млекото (млекари)?

■ Суровото млеко или млечните производи **МОРА ДА ПОДЛЕЖАТ НА ТЕРМИЧКИ ТРЕТМАН** - пропишан во националното законодавство.

Притоа мора да се води соодветна **ЕВИДЕНЦИЈА ЗА СПРОВЕДЕНИОТ ТЕРМИЧКИ ТРЕТМАН** (термографи, електронски, компјутерски и тн).



Како е во Европска Унија - регулативи



Во промет може да се пуштат сирења произведени од непастеризирано млеко ако:

- Млекото потекнува од исклучително здрави животни ослободени посебно од бруцелоза и туберкулоза
- Број на колонии на 30 °C (на ml) овчо и козјо млеко - 500 000
- Зреење на сирењето најмалку 60 дена
- Зачестена контрола од надлежите институции (пр. ветеринарни контроли секој 6-8 недели при сезонско производство на сирење над 25 тони

Сирењата од непастеризирано млеко мора да бидат во согласност со сите барања во однос на безбедност на производот

ЗАНАЕТЧИСКИ ТРАДИЦИОНАЛНИ СИРЕЊА

Се изработуваат од вистински мајстори во мали количини следејќи ја традицијата на производство. Обично во ваквите сирењата се додаваат локални додатоци со што ги прави овие сирења најубави и најспецифични во светот.

Овие сирења се израз на гордост, страст и традиција, во која сме сигурни дека правиме нешто посебно, убаво и уникатно, нешто што со години сме го изработувале. и со коесе гордееме. Со комбинација на традицијата, талентот и науката се изработуваат најубавите специјалитетни сирења





**Правењето на сирење е
вистинска уметност**

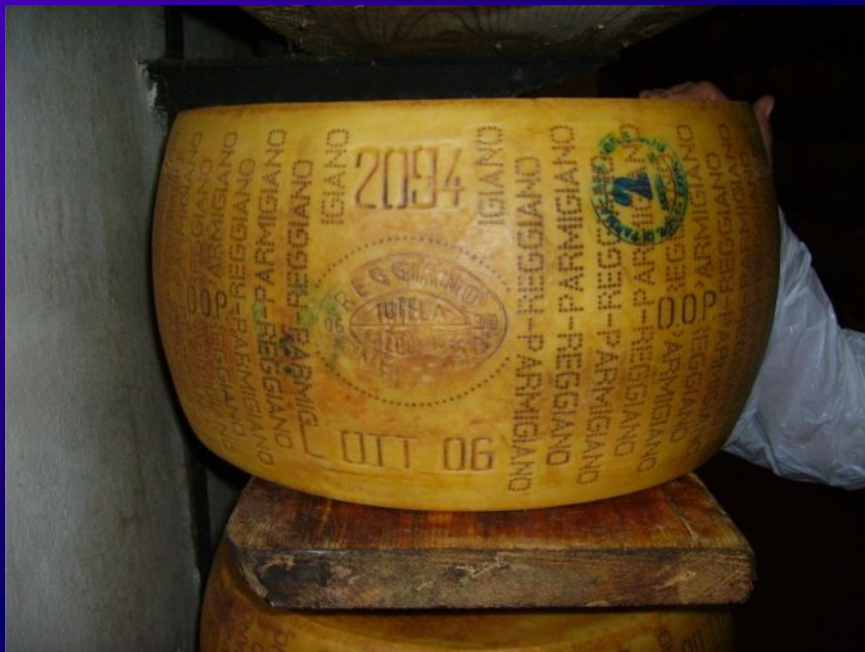


**Повеќето мајстори при
производство на
традиционални сирења
користат сурово млеко со
цел да направат уникатни
производи кои ја
отсликуваат територијата
во која се произведуваат,
климата, расата, почвата,
пашата како и
спефифичната технологија**

При производство на сирења од непастеризирано млеко

- ❖ **Вкусот е пријатен изразен, сочен и полн**
- ❖ **При консумација може да се осети вкусот на природата
– вкусот на пашата во различни периоди од годината**

- Природната автохтона микрофлора во сирењето всушност ја гради уникатноста и специфичноста на вкусот и мирисот кај поедините сирења каде се дефинираат нијанси на вкусови кои ја отсликуваат територијата каде се произведуваат.

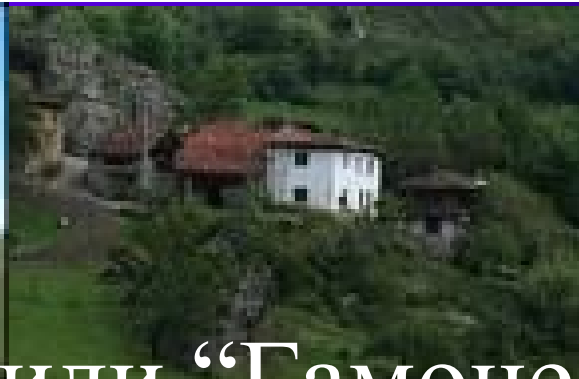
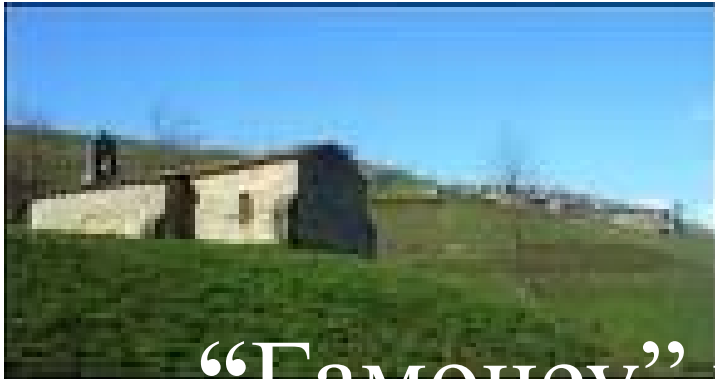


Во Франција на пример постојат многу посебни уникатни сирења разграничени по региони.



**Вкус на природата
Вкус на територијата**

Сите овие сирења ја рефлектираат територијата во која се произведуваат, географската положба, видот на почвата, расата и кулинарските традиции.



“Гамонеу” или “Гамонедо”

полномасно ферментирано сирење со природна кора, направено од сурово кравјо, овчо или козјо млеко или пак мешано од два или три видови млеко. Тоа е делумно чадено сирење кое околу рабовите има зеленкасто – сини жили од *Penicillium*





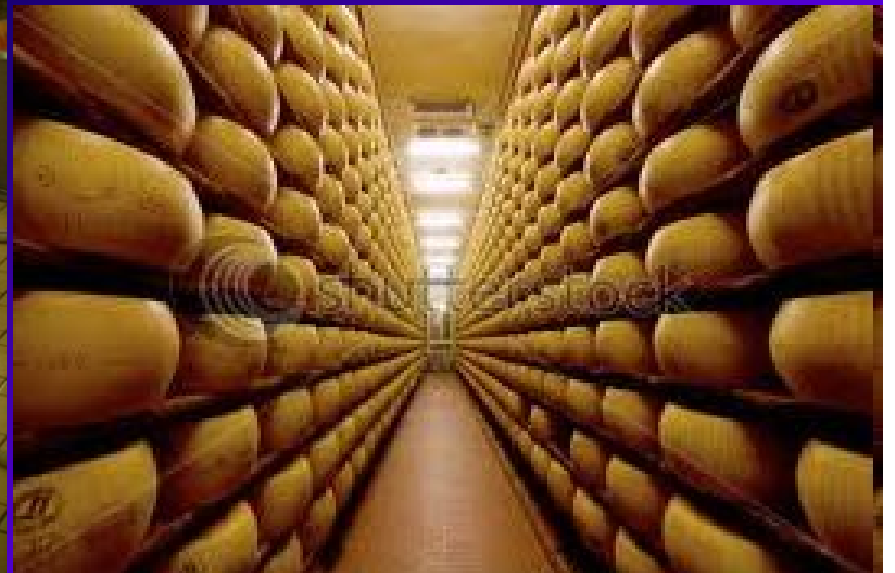
Пармезан



Сурово кравјо млеко во кое како starter се додава сурутка од претходниот произведен ден.



Сирило – природно сушен
желудник



Можноста за преживување на патогените и штетните бактерии во сирења од непастеризирано млеко се минимални.

Во Шпанија во период од 4 години е испитуван квалитетот на сирењата од непастеризирано млеко и е утврдено дека

- во 90,5% бројот на микроорганизми е под дозволениот минимум**
- во 100% била отсутна листеријата**
- само 0,4% од сирењата не ги задоволувале законските барања (позитвни)**

Во Италија се правени научни истражувања кај сирењето Пармезан со тоа што сирењата намерно биле инфицирани со листерија, салмонела и др. бактерии. Со испитувања е докажано дека после два месеци од зреењето не била откриена ниедна патогена бактерија

СИРЕЊЕ ОД ПАСТЕРИЗИРАНО МЛЕКО

Со пастеризација
се уништуваат
патогените и
повеќето штетни
бактерии

Но, се уништува и корисната
природна микрофлора

Бара дополнителна опрема
и соодветна енергија

Не може да гарантира
исклучително безбеден
производ – главно инфекциите
на сирењата се случуваат за
време на преработката и
зреењето на сирењата



СИРЕЊЕ ОД ПАСТЕРИЗИРАНО МЛЕКО



Природната микрофлора се бори против патогените бактерии и го заштитува суровото млеко од контаминација.

Со пастеризацијата т.е. со убивањето на добрите бактерии се нарушува овој баланс и сирењето станува отворено за наредни контаминации.

Се добива
производ
со послаба
арома, без
уникатност

Со пастеризацијата се убива корисната микрофлора, ензимите, есенцијалните естри кои допринесуваат за формирање на сложениот уникатен вкус на традиционалните сиреања.



Заштитен систем на суровото млеко

содржина на биоактивни компоненти

- Лактоферин – го стимулира имуниот систем,
- Полисахариси – го поттнуваат развојот на корисната микрофлора во дигестивниот тракт
- Масни киселини со среден ланец – ги уништуваат ѕидовите на лопите бактерии – посебно кај козјото млеко
- Ензими - ги уништуваат ѕидовите на лопите бактерии
- Антитела – иницираат имунолошка реакција
- Бели крвни зрнца – создаваат антитела против специфичн бактерии
- Б-лимфоцити – ги убиваат страните микроорганизми
- Макрофаги – се хранат со страни протеини и бактерии
- Неутрофили – ги убиваат инфицираните клетки
- Т-лимфоцити – ако се присутни лоши бактерии брзо се размножува и произведува материи кои имаат јаки имунолошки својства.

Заштитен систем на суровото млеко

содржина на биоактивни компоненти

- Лизозим – ги убиваат бактериите хранејќи се со нивните клеточни ѕидови.
- Хормони и фактори за растење- стимулираат активноста на цревните ресички – правилна ресорпција.
- Муцини – се залепуваат на бактериите и вирусите и превенираат овие организми да го нападнат дигестивниот тракт и да предизвикаат заболувања.
- Олигосахариди – помагаат останатите компоненти да бидат уништени од стомачните киселини и ензими
- Протеини кои го врзуваат вит Б12– ја намалуваат содржината на вит Б12 во дебелото црево кои е потребен за раст на опасните бактерии
- Бифидус Фактор – стимулира развој на пробиотски бактерии
- Фибронектин - ја зголемува антимицробната активност на макрофагите и помага во обновата на оштетените ткива

Што е со биоактивни компоненти при пастеризација на млекото?

Компоненти	Хумано млеко	Сурово млеко	Пастеризирано млеко
B-lymphocytes	X	X	inactivated
Macrophages	X	X	inactivated
Neutrophils	X	X	inactivated
Lymphocytes	X	X	inactivated
IgA/IgG Antibodies	X	X	inactivated
B12 Binding Protein	X	X	inactivated
Bifidus Factor	X	X	inactivated
Medium-Chain Fatty Acids	X	X	reduced
Fibronectin	X	X	inactivated
Gamma-Interferon	X	X	inactivated
Lactoferrin	X	X	inactivated
Lysozyme	X	X	inactivated
Mucin A/Oligosaccharides	X	X	reduced
Hormones & Growth Factors	X	X	reduced

Што е со витамините при пастеризација на млекото?

А	Нема значителни промени
В-1	се намалува за 3-20%
В-6	се инактивира
В-12	се намалува за 10% но носечкиот протеин се уништува
Рибофлавин	отпорен на температура, но е осетлив на светлина
С	се намалува за 77%
Д	се намалува
Е	се намалува за 15%
К	Нема значителни промени

Што е со минералните материји при пастеризација на млекото?

❁ Селен	се намалува за 9.7%
❁ Железо	се намалува за 66%
❁ Бакар	се намалува повеќе од 44%
❁ Цинк	се намалува за 69.4%
❁ Натрим	Нема значителни промени
❁ Калиум	Нема значителни промени
❁ Калциум	се намалува за 21%
❁ Магнезиум	Нема значителни промени

Other Health Benefits

- **There are many non-vitamin components of milk that contribute to better health and growth and maturation in children.**
- **Nucleosides and nucleotides**
- **Polyamines**
- **Oligosaccharides**
- **Transfer proteins**
- **Peptides affecting coagulation and blood pressure**
- **Immunomodulatory peptides**
- **Antioxidants**

Many of these components are heat labile, and are reduced or destroyed by pasteurization

- **Children fed raw milk have more resistance to TB than children fed pasteurized milk.** (*Lancet*, p 1142, 5/8/37)
- **Pathological organisms do not grow in raw milk but proliferate in pasteurized milk.** (*The Drug and Cosmetic Industry*, 43:1:109, July 1938)
- **Raw milk prevents scurvy and protects against flu, diphtheria and pneumonia.** (*Am J Dis Child*, Nov 1917)
- **Raw milk prevents tooth decay.** (*Lancet*, p 1142, 5/8/37)
- **Raw milk promotes growth and calcium absorption.** (*Ohio Agricultural Experiment Station Bulletin* 518, p 8, 1/33)
- **Raw cream prevents joint stiffness.** (*Annual Review of Biochemistry*, 18:435, 1944)
- **Raw milk protects against asthma and allergic skin problems.** (*Lancet* 353:1485, 1999)
- **After three generations on pasteurized milk, cats developed numerous health problems and pathologies of behavior. At four generations, all reproduction ceased.** (*Pottenger's Cats*, 1983, Price-Pottenger Nutrition Foundation)
- **Pasteurization destroys B complex, C, D, enzymes and whey proteins.**
- (See numerous abstracts listed at www.realmilk.com)

Исхрана со сурово млеко

A R M



Исхрана со пастеризирано млеко



Rats fed only pasteurized milk from cows fed dry ice grass silage. Hairless areas (acrodynia) are due to a deficiency of vitamin B₆.

Исхрана со пастеризир. млеко

Исхрана со сурово млеко



При исхрана со сурово млеко
коските се подолги и со
поголема густина

Кои се проблемите во РМ при производство на сирења од непастеризирано млеко?

- Бруцелоза
- Квалитет на млекото
- Зреење на сирењето



Заклучок

Малите производители за да бидат конкурентни на инустријата мора да произведуваат премиум производи кои на потрошувачите ќе му понудат посебно уживање при консумација на нивните сирења. Тоа исклучиво може да се постигне само при производство на сирења од непастеризирано млеко.

Забраната за ставање во промет во период од два месеци овозможува сигурна заштита на потрошувачите. Создадената киселост и солта во сирењата од сурово млеко природно го штитат од листерија, салмонела, Esheria. и др бактерии.

Заклучок



Мораме да ги убедиме нашите владини институции законски да дозволат производство на сирења од непастеризирано млеко.

А ние како производители, треба да произведеме што е можно поквалитетно млеко, со памал број на бактерии и да внимаваме на хигиенската преработка и безбедноста на традиционално произведеното сирење. Почетна точка за производство на добро сирење е избор на чисто и со добар вкус млеко добиено од здрави животни.

Македонија изобилува со карактеристични сирења кои се одликуваат со специфичен вкус, карактеристична арома, а некои од нив и со долга традиција на производство.

Ако сакаме да ја зачуваме нашата традиционална кујна и нашите културни навики, идентитет и традиција, и воедно рамноправно да се бориме на домашниот и странските пазари, ние мора да посветиме внимание на производството, стандардизацијата и заштитата на нашите домашни сирења.



**БЛАГОДАРАМ НА
ВНИМАНИЕТО**

