



Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije

**KMETIJSKO GOZDARSKI ZAVOD  
MARIBOR**

Vinarska ulica 14, 2000 Maribor

tel.: (02) 228 49 00, fax: (02) 251 94 82

E-pošta: [info@kmetijski-zavod.si](mailto:info@kmetijski-zavod.si), <http://www.kmetijski-zavod.si/>

Maribor: 28. 8. 2019

## Predelava mleka

Predelava mleka je ena od možnosti za dopolnilno dejavnost na kmetiji. Veliko kmetij se ukvarja z rejo krav molznic, ovc ali koz. Dodana vrednost mleku je predelava doma pridelanega mleka v različne mlečne izdelke, kar privede do povečanega dohodka na kmetiji. Predelava mleka je lahko priložnost za mlajše generacije za izoblikovanje lastnega delovnega mesta na kmetiji.

V ta namen smo 18. aprila 2019 izvedli Začetni tečaj predelave mleka na kmetiji Mulec na Ročici, kjer smo bili toplo sprejeti. Delavnica je bila namenjena pridobitvi osnovnega znanja o predelavi mleka. Predstavljeni so bili pogoji za predelavo mleka v okviru dopolnilne dejavnosti na kmetiji, usmeritve pri preureditvi prostorov in osnove dobre higienske prakse. V času delavnice smo izdelali jogurt, mladi sir, kuhan sir in maslo iz sladke smetane (Slika 1.). Delavnico je vodila Sara Ketiš, mag. varne hrane, specialistka za higieno mleka in sirarstvo.

Kmetija, na kateri se opravlja dopolnilna dejavnost mora imeti v uporabi najmanj 1 ha primerljivih kmetijskih površin. Predelava mleka (SKD 10.510 Mlekarstvo in sirarstvo) spada med dopolnilne dejavnosti predelava primarnih kmetijskih pridelkov. Za opravljanje te dejavnosti mora kmetija pridelati najmanj 50% količin lastnih surovin ostalo pa lahko dokupi z drugih kmetij (zahtevani delež se zagotavlja v koledarskem letu). Predelava se opravlja na naslovu kmetije, na naslovu nosilca kmetije ali v drugem registriranem obratu. Pri prodaji izdelkov mora biti na vidnem mestu označeno, da so izdelki s kmetije nosilca dopolnilne dejavnosti predelava.

Za predelavo je zelo pomembna surovina (MLEKO), ki mora zagotoviti naslednje kriterije:

- Dobro fizikalno – kemijske lastnosti (velik delež beljakovin, ustrezna količina maščob, laktoze,...);
- Dobro mikrobiološko kvaliteto (primerna higiena pred, med in po molži);
- Kislost surovega mleka z izdelavo sira naj bo 5,8 do 6,6 SH ali 6,6 do 6,8 pH.

Nosilec živilske dejavnosti mora skladno z zakonodajo vsak obrat, v katerem izvaja živilsko dejavnost registrirati pri Upravi Republike Slovenije za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin (UVHVVR).

Upoštevati je potrebno tudi vodič dobre higienske prakse za proizvodnjo mlečnih izdelkov na kmetiji, kateremu bo konec leta 2019 potekla veljavnost. Obstoječi VDHP, ki je bil v uporabi sedaj je pomanjkljiv, saj ne vsebuje fizikalnih in kemičnih faktorjev tveganja, kar je poglaviti razlog za zamenjavo z evropskim vodičem.

Dogovorjeno je, da se s 1. 1. 2020 preide na EU smernice dobre higienske prakse v proizvodnji obrtno izdelanih sirov in mlečnih proizvodov ali pa si izberejo drug sistem



Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije

**KMETIJSKO GOZDARSKI ZAVOD  
MARIBOR**

Vinarska ulica 14, 2000 Maribor

tel.: (02) 228 49 00, fax: (02) 251 94 82

E-pošta: [info@kmetijski-zavod.si](mailto:info@kmetijski-zavod.si), <http://www.kmetijski-zavod.si/>

vodenja, ki mora temeljiti na HACCP načelih. Smernice so prevedene v vse EU jezike in so dostopne na naslednji povezavi (uporaba je prostovoljna):

[https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety\\_fh\\_guidance\\_artisanal-cheese-and-dairy-products\\_sl.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_fh_guidance_artisanal-cheese-and-dairy-products_sl.pdf)

V mesecu novembru bomo na KGZS Zavodu Maribor pripravili ogled dobrih praks na kmetijah s predelavo mleka. Vabilo bo objavljeno na naši spletni strani <http://www.kmetijski-zavod.si/>.



Slika 1: Utrinek iz delavnice

Pripravila:

Martina Gomzi, mag. kmet.

Svetovalka za kmečko družino in dopolnilno dejavnost