

Na osnovu člana 19. stav I. Zakona o Vladi Federacije Bosne i Hercegovine ("Službene novine Federacije BiH", broj 1/94, 8/95, 58/02, 19/03, 2/06 i 8/06), Vlada Federacije Bosne i Hercegovine, na 74. sjednici, održanoj 23. oktobra 2008. godine, donosi

U R E D B U

O KVALITETU SVJEŽEG SIROVOG MLIJEKA I NAČINU UTVRĐIVANJA CIJENE SVJEŽEG SIROVOG MLIJEKA

I OSNOVNE ODREDBE

Član 1.

Ovom Uredbom se propisuju uvjeti koje u pogledu kvaliteta mora ispunjavati svježe sirovo mlijeko (u daljnjem tekstu: mlijeko) pri otkupu, način i postupak ispitivanja njegovog kvaliteta, uvjeti koje moraju ispunjavati ovlaštene laboratorije za ispitivanje kvaliteta mlijeka i način utvrđivanja cijene mlijeka.

Član 2.

Otkupljivati se može mlijeko kojem je utvrđen kvalitet.
Smatra se da je utvrđen kvalitet mlijeka ako je ispitivanje obavila ovlaštena laboratorija (u daljnjem tekstu: laboratorija) na propisanom broju uzoraka u skladu sa članom 16. stav 1. ove Uredbe.

II OSNOVNI UVJETI KVALITETA SIROVOG MLIJEKA

Član 3.

Mlijeko je proizvod mliječne žlijezde, dobijeno mužom jedne ili više zdravih muznih životinja, identifikovanih ili prijavljenih za identifikaciju, pravilno hranjenih i držanih, kojem nije ništa dodato niti oduzeto, niti je zagrijavano na temperaturi većoj od 40°C.
Mlijeko mora poticati od muznih životinja koje do poroda imaju najmanje 30 dana ili je od poroda prošlo više od 10 dana.
Mlijeko zavisno od vrste muznih životinja od kojih je dobijeno razvrstava se kao kravlje, ovčije i kozije mlijeko.

Član 4.

Mlijeko mora imati svojstven izgled, boju, miris i okus. Mlijeko mora najkasnije dva sata nakon muže biti ohlađeno na temperaturi do najviše 40°C.

Član 5.

Kravlje mlijeko mora ispunjavati slijedeće uvjete kvaliteta:

- da sadrži najmanje 3,2% mliječne masti;
- da sadrži najmanje 2,8% bjelančevina;
- da sadrži najmanje 8,5% suhe materije bez masti;
- da mu je gustoća od 1,028 do 1,034 g/cm na temperaturi od 20°C;
- da mu je stepen kiselosti od 6,4 do 6,8°SH, a pH vrijednost od 6,5 do 6,7;
- da mu tačka mržnjenja nije viša od -0,520°C ;
- da mu je rezultat alkoholne probe sa 72% etilnim alkoholom negativan.

Član 6.

Ovčije mlijeko mora ispunjavati slijedeće uvjete kvaliteta: da sadrži najmanje 4,0% mliječne masti;

- da sadrži najmanje 3,8% bjelančevina;
- da sadrži najmanje 9,5% suhe materije bez masti;
- da mu je gustoća od 1,034 do 1,042 g/cm na temperaturi od 20°C;
- da mu je stepen kiselosti od 8,0 do 12,0°SH, a pH vrijednost od 6,5 do 6,8;
- da mu tačka mržnjenja nije viša od -0,560°C.

Član 7.

Kozije mlijeko mora ispunjavati slijedeće uvjete kvaliteta:

- da sadrži najmanje 2,8% mliječne masti;
- da sadrži najmanje 2,5% bjelančevina;
- da sadrži najmanje 7,5% suhe materije bez masti;
- da mu je gustoća od 1,024 do 1,040 g/cm na temperaturi od 20°C;
- da mu je stepen kiselosti od 6,5 do 8,0°SH, a pH vrijednost od 6,4 do 6,7;
- da mu tačka mržnjenja nije viša od -0,540°C.

Član 8.

Mlijeko ne smije sadržavati rezidue iznad dozvoljene količine koji imaju farmakološko ili hormonalno djelovanje, te antibiotike, pesticide, deterdžente i druge štetne materije koje mijenjaju organoleptička svojstva mlijeka.

Dozvoljene količine rezidua i štetnih tvari propisane su posebnim propisima.

Mlijeko ne smije sadržavati mehaničke nečistoće.

Mlijeko ne smije sadržavati dodatke količine vode.

III UZIMANJE UZORAKA ZA ISPITIVANJE KVALITETA SIROVOG MLJEKA

Član 9.

Uzimanje uzoraka za ispitivanje kvaliteta mlijeka (u daljnjem tekstu: uzimanje uzoraka) obavlja za to osposobljeno lice.

Osposobljavanje lica iz stava 1. ovog člana provodi laboratorija.

Uzimanje uzoraka za ispitivanje prisustva rezidua može obavljati osim osposobljenog lica iz stava 1. ovog člana i ovlašteno lice mljekare u prisustvu proizvođača.

Član 10.

Pri otvaranju posuda sa mlijekom, prvo se vrši organoleptička (senzorska) kontrola kojom se gleda čistoća, izgled, boja i miris mlijeka.

U mlijeku ne smiju biti uočene promjene nastale kao posljedice bolesti vimena jer takvo mlijeko nije za isporuku.

Član 11.

U kanti iz koje će se uzimati uzorak, mlijeko je potrebno dobro promiješati kutljačom koju donosi vlasnik mlijeka. Mlijeko se miješa od površine prema dnu kante (polukružno i obratno) jer se mliječna mast izdvaja na površinu.

Količina uzorka zavisi od veličine kante za mlijeko, tako za analizu jedne litre mlijeka uzima se 10 ml mlijeka za uzorak.

Uzeti uzorak iz prve kante zadrži se u kutljači, a ostatak mlijeka ulijeva u mljekomjer za mjerenje količine mlijeka.

Nakon pražnjenja kante sabirač vraća uzetu količinu uzorka u praznu kantu koja će biti posuda za pripremu "velikog" prosječnog uzorka mlijeka. Kasnije sabirač na isti način uzima uzorke i iz ostalih kanti, uzorak sipa u prvu kantu (veliki uzorak).

Po završetku uzimanja mlijeka za uzorak iz zadnje proizvođačke kante, formiran je veliki uzorak kojeg treba opet dobro promiješati i uliti u bočicu za uzorak.

Član 12.

Bočica se ne smije napuniti do vrha jer postoji mogućnost izdvajanja mliječne masti na stjenkama i gumenom zatvaraču, što za posledicu ima netačan rezultat ispitivanja uzorka mlijeka.

Pri otvaranju i zatvaranju bočice potrebno je pažljivo i uredno rukovati gumenim zatvaračem bočice kako bi se izbjegla kontaminacija uzoraka mlijeka mikroorganizmima iz okoliša (zagađivanje uzoraka). Uzorak mlijeka mora biti dobro zatvoren da u toku transporta, u slučaju okretanja kasete i bočice za uzorak, ne dođe do izlivanja uzorka. Ukoliko se to dogodi, uzorak ne može predstavljati cjelokupnu količinu mlijeka iz koje je uzet.

Svaka bočica (uzorak) mlijeka proizvođača mora se označiti bar-kod naljepnicom ili na drugi odgovarajući način.

Sadržaj uzorka u bočici potrebno je dobro promiješati laganim okretanjem bočice u suprotnim smjeru sve dok se cjelokupna količina konzervansa ne otopi.

Tokom uzimanja uzorka mlijeka sabirač popunjava potrebnu dokumentaciju o predaji uzorka i prilaže je u kasetu s uzorcima. Na kasetu s uzorcima stavlja naljepnicu s oznakom sabirnog mjesta.

Član 13.

Za novog proizvođača mlijeka, sabirač mora popuniti obrazac o prijavi i uključenju proizvođača u proces isporuke mlijeka. Obrazac mora zajedno s uzorcima u kaseti poslati u laboratoriju kako bi se za tog proizvođača mogle štampati bar-kod ili druge odgovarajuće naljepnice.

Član 14.

Cjelokupan postupak i poštivanje radne upute o uzimanju uzoraka mlijeka trebaju kontrolisati i proizvođači. U slučaju bilo kakvih nejasnoća kao i nezadovoljstva korisnika usluga, dužni su o tome informisati laboratoriju.

Po završetku uzimanja uzoraka, uzorke mlijeka potrebno je čuvati na hladnom mjestu do dolaska vozila za otpremu uzoraka do mljekare.

Dolaskom na prijemnu rampu mljekare vozač predaje uzorke u kasetama s pripadajućom dokumentacijom na prijem mlijeka u hladnjak na +4°C. Uzorci mlijeka trebaju se čuvati sve do dolaska hladnjače za otpremu uzoraka do laboratorije.

Član 15.

Na otkupnim mjestima mora biti stavljeno na vidno mjesto obavještenje o postupku uzimanja uzoraka mlijeka u skladu sa odredbama čl. 10. do 14. ove Uredbe.

Član 16.

Uzimanje uzoraka mlijeka obavlja se svaki mjesec na otkupnim mjestima, najmanje dva puta od svakog isporučioaca pojedinačno, metodom slučajnog izbora, i to:

- dva za utvrđivanje sadržaja mliječne masti;
- dva za utvrđivanje sadržaja bjelančevina;
- jedan za utvrđivanje ukupnog broja bakterija;
- jedan za utvrđivanje broja somatskih ćelija;
- jedan za utvrđivanje tačke mržnjenja;
- jedan za utvrđivanje pojave rezidua.

Otkupljivač mlijeka može prilikom otkupa ispitivati pojavu rezidua u otkupljenom mlijeku, mjestima otkupa i kod proizvođača.

Ako se ispitivanjem utvrdi pojava rezidua u mlijeku prije isporuke u mljekaru, otkupljivač mlijeka uzeće uzorak iz svih rashladnih uređaja na otkupnim mjestima i farmama gdje je mlijeko sabirano, te nakon toga kod svih proizvođača koji su isporučili mlijeko u rashladne uređaje u kojima je utvrđena pozitivna reakcija na rezidue.

Član 17.

Cijenu analize mlijeka određuje laboratorija uz prethodnu saglasnost Federalnog ministarstva poljoprivrede, vodoprivrede i šumarstva (u daljnjem tekstu: Ministarstvo).

U cijenu iz stava 1. ovog člana uključeni su slijedeći troškovi: pripreme bočica za uzorkovanje sa konzervansom, stalcima, ručnim frižiderima (friz torbama) i bar-kod ili drugim odgovarajućim naljepnicama, transporta uzoraka od mljekare do laboratorije, prijema uzoraka u laboratoriju, vršenja analize mlijeka i dostave rezultata kontrole mljekarama, proizvođačima mlijeka, otkupljivačima mlijeka i Ministarstvu.

Poslove iz stava 2. ovog člana organizuje laboratorija u saradnji sa mljekarama i/ili organizatorima otkupa mlijeka.

Analizu mlijeka u laboratorijama plaćaju po pola cijene proizvođač i mljekara ukoliko se drugačije ne dogovore.

IV ISPITIVANJE KVALITETA SIROVOG MLIJEKA

Član 18.

Ispitivanje kvaliteta mlijeka (u daljnjem tekstu: ispitivanje) obavlja se referentnim, standardnim i rutinskim metodama.

Referentna metoda ispitivanja koristi se za provjeru rezultata ispitivanja koja su obavljena standardnim ili rutinskim metodama.

Standardna metoda ispitivanja koristi odobrene mjerne uređaje za ispitivanje.

Rutinska metoda ispitivanja koristi se u slučajevima kada se ne može organizovati ispitivanje standardnom metodom.

Član 19.

Ispitivanje obavljaju laboratorije mjernim uređajima. Mjerni uređaji iz stava 1. ovog člana podliježu odredbama posebnog propisa o mjeriteljstvu.

Član 20.

Pojedinačni i prosječni rezultati ispitivanja sadržaja mliječne masti i bjelančevina utvrđuju se procentualnim vrijednostima od dva decimalna mjesta.

Iz pojedinačnih rezultata dobijenih ispitivanjem izračunava se za svaki mjesec, koristeći aritmetičku sredinu, prosječan sadržaj mliječne masti i bjelančevina u mlijeku.

Iz pojedinačnih rezultata dobijenih ispitivanjem tokom zadnja dva mjeseca izračunava se, koristeći geometrijsku sredinu, prosječan broj bakterija.

Iz pojedinačnih rezultata dobijenih ispitivanjem tokom zadnja tri mjeseca izračunava se, koristeći geometrijsku sredinu, prosječan broj somatskih ćelija.

Tačka mržnjenja određuje se vrijednošću koja se izražava u °C.

Član 21.

Laboratorija je dužna da uradi analizu uzorka u roku od 48 sati od trenutka prijema uzorka i dostavi proizvođaču i prerađivaču mlijeka pojedinačne rezultate ispitivanja u roku do pet dana, te njihove prosječne vrijednosti na kraju svakog mjeseca.

Član 22.

Ako se ispitivanje zbog opravdanih razloga ne može obaviti na broju uzoraka propisanih u članu 16. ove Uredbe, prosječna vrijednost izračunat će se koristeći raspoložive podatke dva prethodna ispitivanja.

Član 23.

Ako se ispitivanjem broja bakterija i somatskih ćelija utvrde prosječne vrijednosti više od onih propisanih članom 26. ove Uredbe, laboratorija izvještava o tome proizvođača i otkupljiivača mlijeka, kao i nadležnog veterinarskog inspektora.

Ako otkupljiivač ispitivanjem utvrdi pojavu rezidua, o tome će obavijestiti laboratoriju, te joj dostaviti uzorke mlijeka za sve proizvođače kod kojih je utvrđena pojava rezidua.

Laboratorija obavještava nadležnu veterinarsku inspekciju ukoliko utvrdi pojavu rezidua u mlijeku.

Mlijeko kod kojeg je utvrđena pojava rezidua ne smije se dalje otkupljivati.

Proizvođaču će biti dozvoljena ponovna isporuka mlijeka kada potvrdom izdatom od nadležne veterinarske inspekcije dokaže da mlijeko više ne sadrži rezidue.

Član 24.

Ako se ispitivanjem utvrdi da je mlijeku dodana voda, otkupljiivač ne smije vršiti otkup takvog mlijeka. Proizvođaču će biti dozvoljena ponovna isporuka mlijeka nakon 15 dana od dana kada je prestao otkup.

Član 25.

Laboratorija je dužna da vodi evidenciju o datumima uzimanja uzoraka, konzerviranja, metodi i datumu ispitivanja, te o dobijenim rezultatima.

Evidencija iz stava 1. ovog člana čuva se dvije godine, te se na zahtjev nadležnog organa mora dati na uvid.

V RAZVRSTAVANJE SIROVOG MLIJEKA

Član 26.

Laboratorija razvrstava mlijeko zavisno od prosječnog broja bakterija i somatskih ćelija u klase kako je prikazano u slijedećim tabelama, i to:

- za prvi prelazni period prilagođavanja, u trajanju od prvih devet mjeseci od dana stupanja na snagu ove Uredbe, primjenjivat će se slijedeći kriteriji kako je navedeno u Tabeli 1.

Tabela 1.

Vrsta mlijeka Kravlje sirovo mlijeko Ovčije i kozije sirovo mlijeko

Klasa Somatske ćelije/ml Broj bakterija/ml Broj bakterija/ml

E do 300.000 do 200.000 do 1.500.000

I 300.001 - 400.000 200.001-500.000 do 2.000.000

II 400.001 - 500.000 500.001 -800.000 do 3.000.000

III 500.001 - 800.000 800.001 -1.500.000 do 6.000.000

IV više od 800.000 više od 1.500.000 više od 6.000.000

- za drugi prelazni period prilagođavanja, nakon isteka prvih devet mjeseci od dana stupanja na snagu ove Uredbe, za narednih 12 mjeseci, primjenjivat će se slijedeći kriteriji kako je navedeno u Tabeli 2.

Tabela 2.

Vrsta mlijeka Kravlje sirovo mlijeko Ovčije i kozije sirovo mlijeko
Klasa Somatske ćelije/ml Broj bakterija/ml Broj bakterUa/ml
E do 300.000 do 80.000 do 1.000.000
I 300.001 - 400.000 80.001-200.000 do 1.500.000
II 400.001 - 500.000 200.001-400.000 do 2.000.000
III 500.001 - 800.000 400.001 - 800.000 do 4.000.000
IV više od 800.000 više od 800.000 više od 4.000.000

VI UVJETI KOJE TREBA DA ISPUNI LABORATORIJA

Član 27.

Ovlaštenje za obavljanje ispitivanja daje se laboratoriji koja je registrovana za obavljanje te djelatnosti kod nadležnog suda ili je u sastavu pravnog subjekta registrovanog za obavljanje takve djelatnosti, a ispunjava i druge uvjete propisane ovom Uredbom.

Član 28.

Laboratorija mora imati posebne radne prostorije za:

- preuzimanje i dobro skladištenje uzoraka;
- smještaj uređaja i instrumenata za ispitivanje;
- smještaj hemikalija, laboratorijske opreme i suđa;
- pranje i sušenje laboratorijske opreme i suđa;
- obradu rezultata i pripremu izvještaja.

Član 29.

Laboratorija mora obezbijediti sistem uzimanja uzoraka mlijeka propisan u čl. 10. do 14. ove Uredbe, te raspolagati mjernim uređajima iz člana 19. ove Uredbe, instrumentima i drugom opremom za ispitivanje koja je usaglašena s naučnim i tehnološkim dostignućima.

Član 30.

Laboratorija mora imati pisana uputstva za provođenje ispitivanja, te za upotrebu i rad svih mjernih uređaja i instrumenata koji se koriste za pripremu i ispitivanje uzoraka.

Član 31.

Laboratorija mora imati u radnom odnosu stručno osposobljene zaposlenike, i to:

- najmanje jednog zaposlenika sa završenom visokom stručnom spremom poljoprivrednog, veterinarskog, tehnološkog ili hemijskog smjera i dvije godine radnog iskustva u struci;
- zaposlenike sa završenom srednjom stručnom spremom
- poljoprivredni, veterinarski ili hemijski tehničari, osposobljeni za rad na odgovarajućim poslovima

- broj zaposlenika primjeren obimu rada laboratorije;
 - pomoćno osoblje prema obimu rada laboratorije.
- Nalaze ispitivanja potpisuje ovlašteno lice - šef laboratorije.

Član 32.

Laboratorija podnosi Ministarstvu zahtjev za dobijanje ovlaštenja, uz koji prilaže:

- izvod iz registra nadležnog suda;
- dokaz o prostornim uvjetima smještaja;
- dokaz o kvalitetnom sistemu uzimanja uzoraka;
- popis mjernih uređaja, instrumenata i tehničke opreme;
- dokaz o stručnoj osposobljenosti i broju zaposlenika.

Član 33.

Ispunjavanje propisanih uvjeta za dobijanje ovlaštenja utvrđuje komisija od tri člana (u daljnjem tekstu: komisija) koju imenuje federalni ministar poljoprivrede, vodoprivrede i šumarstva (u daljnjem tekstu: ministar).

Komisija obavlja pregled, nakon čega sastavlja zapisnik s prijedlogom o ovlaštenju.

Na osnovu zapisnika i prijedloga komisije ministar donosi rješenje o ovlaštenju.

Rješenje iz stava 3. ovog člana donosi se na rok od jedne godine.

Popis ovlaštenih laboratorija objavljuje se u "Službenim novinama Federacije BiH".

Laboratorija je dužna da odmah nakon dobijanja rješenja iz stava 3. ovog Člana pokrene postupak akreditacije kod nadležne institucije.

Član 34.

Ministarstvo vrši nadzor nad radom laboratorije u pogledu kontrole kvaliteta mlijeka koju vrši u skladu sa ovom Uredbom. Ako se u vršenju nadzora iz stava 1. ovog člana utvrdi da laboratorija ne ispunjava neki od propisanih uvjeta ili da se u vršenju kontrole kvaliteta ne pridržava odredbi iz ove Uredbe, Ministarstvo može rješenjem odrediti rok u kojem se ti nedostaci moraju otkloniti, odnosno rok u kojem se moraju ispuniti propisani uvjeti.

Ako laboratorija u određenom roku ne otkloni nedostatke, odnosno ne ispuni propisane uvjete

Ministarstvo će donijeti rješenje o oduzimanju ovlaštenja i brisati je sa spiska ovlaštenih laboratorija.

VII UTVRĐIVANJE CIJENE SIROVOG MLIJEKA

Član 35.

Osnovnu cijenu litre mlijeka zadovoljavajućeg kvaliteta iz čl. 5, 6. i 7. ove Uredbe ugovaraju proizvođač i mljekara na osnovu novčanih vrijednosti jedinica masti i bjelančevina.

Ukupna cijena mlijeka dobije se kad se osnovna cijena uskladi s klasom iz člana 26. ove Uredbe.

Član 36.

Obračun osnovne cijene mlijeka obavlja se na osnovu procentualnog udjela mliječne masti i bjelančevina, te njihove jedinične novčane vrijednosti prema formuli:

$OCM = (M \times v^1 + (B \times v^2))$ gdje je:

OCM = osnovna cijena sirovog mlijeka;

M = % masti u mlijeku; B = % bjelančevina u mlijeku;

V1 = novčana vrijednost masne jedinice, koju ugovaraju proizvođač i mljekara;

V2 = novčana vrijednost jedinice bjelančevina, koju ugovaraju proizvođač i mljekara.

Član 37.

Osnovna cijena mlijeka usklađuje se korištenjem ispravke vrijednosti za mlijeko zadovoljavajućeg kvaliteta (3,6% mliječne masti i 3,0% bjelančevina za kravlje mlijeko; 6,0% mliječne masti i 4,0% bjelančevina za ovčije mlijeko, odnosno 3,5% mliječne masti i 2,6% bjelančevina za kozije mlijeko), zavisno od klase u koju je razvrstano u pogledu broja bakterija, a za kravlje mlijeko i na osnovu broja somatskih ćelija, kako je navedeno u slijedećim tabelama:

- za prvi prelazni period prilagođavanja, u trajanju od prvih devet mjeseci od dana stupanja na snagu ove Uredbe, primjenjivat će se slijedeći kriteriji kako je navedeno u Tabeli 3.

Tabela 3.

Kravlje sirovo mlijeko Ovčije i kozije sirovo mlijeko Korekcija cijene
Klasa Somatske ćelije Broj bakterija/ml Klasa Broj bakterija/ml (stimulacija mljekare)
E do 300.000 do 200.000 E do 1.500.000 x 1,15 (-1-15%)
I 300.001 -400.000 201.000-500.000 I do 2.000.000 x 1,05 (+5%)
II 400.001 -500.000 500.001 -800.000 II do 3.000.000 x 1,00(0%)
III 500.001 -800.000 800.001 -1.500.000 III do 6.000.000 x 0,90 (-10%)
IV više od 800.000 više od 1.500.000 IV više od 6.000.000 x 0,80 (-20%)

- za drugi prelazni period prilagođavanja, nakon isteka roka od prvih devet mjeseci od dana stupanja na snagu ove Uredbe, za narednih 12 mjeseci, primjenjivat će se slijedeći kriteriji kako je navedeno u Tabeli 4.

Tabela 4.

Kravlje sirovo mlijeko Ovčije i kozije sirovo mlijeko Korekcija cijene
Klasa Somatska ćelije Broj bakterija/ml Klasa Broj bakterija/ml (stimulacija mljekare)
E do 300.000 do 80.000 E do 1.000.000 K 1,15 (+15%)
I 300.001 - 400.000 80.001 -200.000 I do 1.5000.000 x 1,05 (+ 5%)
II 400.001 -500.000 200.001 -400 000 II do 2.000.000 x 1,00(0%)
III 500.001 -800.000 400.001 -800.000 III do 4.000.000 X 0,90 (-10%)
IV vise od 800.000 više od 800.000 IV vi Se od 4.000 000 x 0,80 (-20%)

Pri određivanju ispravke vrijednosti mlijeko se razvrstava u onu klasu kod koje je utvrđena niža vrijednost, odnosno veći broj somatskih ćelija ili bakterija.

Član 38.

Ako kravlje mlijeko sadrži više od 4,3% mliječne masti i 4% bjelančevina obračunava se kao da ono ima 4,3% mliječne masti i 4% bjelančevina.

Član 39.

Mlijeko bez utvrđenih parametara kvaliteta iz čl. 5,6. i 7. ove Uredbe ne može se otkupljivati. Mljekare su dužne da vrše otkup, prijem i obračun cijene mlijeka u skladu sa odredbama ove Uredbe i o tome svakom proizvođaču izdaju obračun. U obračunu moraju biti navedeni svi utvrđeni parametri u mlijeku, te obračunata cijena mlijeka iz koje se jasno vidi kako su pojedini parametri učestvovali u cijeni mlijeka.

Otkupljivač ima pravo isključiti iz otkupa proizvođača mlijeka ukoliko mlijeko ne zadovoljava osnovne zahtjeve kvaliteta iz cl. 5, 6. i 7. ove Uredbe.

Otkupljivač ima pravo da naplati nastalu štetu od proizvođača mlijeka koji isporuči mlijeko suprotno članu 8. ove Uredbe.

VIII ZAVRŠNE ODREDBE

Član 40.

Ova Uredba stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenim novinama Federacije BiH".

V broj 906/08
23. oktobra/listopada 2008. godine
Sarajevo

Premijer
dr. Nedžad Branković, s.r.