



# Проследимост Ферма „Под Балкана“

Това произведение е лицензирано под лиценза Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives4.0 International. За да видите копие от този лиценз, посетете <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/> или изпратете писмо до Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, САЩ



Мерки за проследимост на свежи млечни продукти в малка фермерска мандра на ферма „Под Балкана“, България





## Кратко представяне на фермата и мандрата

- Семейна ферма, 70 биволици от рядката порода „Българска Мура“
- 250 овце от автохтонната порода „Каракачанска овца“
- 100 млечни кози, местна порода и 15 млечни крави
- Животните се отглеждат екстензивно, овцете пасат по високопланински пасища в Национален парк „Централен Балкан“ на 2000 метра надморска височина.
- Преработката на мляко започна през март 2015 г.
- Мандрата преработва само собствено мляко от фермата. Излишъка от мляко се продава на индустриална мандра в района
- Производството включва 2 свежи продукта (кисело мляко и кефир) и 2 зрели сирена (сирене и кашкавал) от 4 вида мляко
- 3 основни канала за продажба: директно от мандрата; фермерски пазар (всяка сряда в София) и малък магазин в Пловдив
- Доставят и на други магазини и ресторанти в София (рядко)



Регламент (ЕС) 178/2002 – чл. 18: “Възможността за проследяване на храна, фураж, животно предназначено за храна или вещество, предназначено да бъде или се очаква да бъде включено в храна или фураж, през всички етапи на производство, преработка и дистрибуция;”

## ВЪНШНАТА ПРОСЛЕДИМОСТ Е ЗАДЪЛЖИТЕЛНА!

Производителят трябва да може да идентифицира и проследи във всеки момент:

- **Една стъпка назад:** Произходът на всички съставки, използвани при преработката: мляко, коагулант, млечно-кисели култури, сол и др.
- **Една стъпка напред:** Получателят на продадените продукти (с изключение на случаите, когато се продават на крайния потребител). „Продукти“ включва съставки, предназначени за по-нататъшна преработка на храни за консумация от човека - като суроватка и други продукти, които могат да се използват като фураж.

## ВЪТРЕШНАТА ПРОСЛЕДИМОСТ Е ДОБРОВОЛНА

Вътрешната проследимост между получените суровини и съставки и произведените сирена или млечни продукти е доброволна:

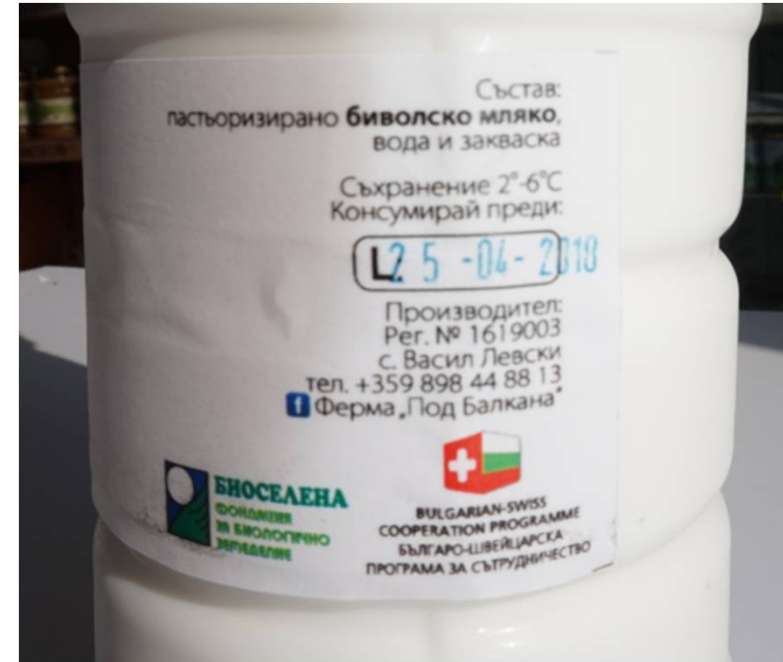
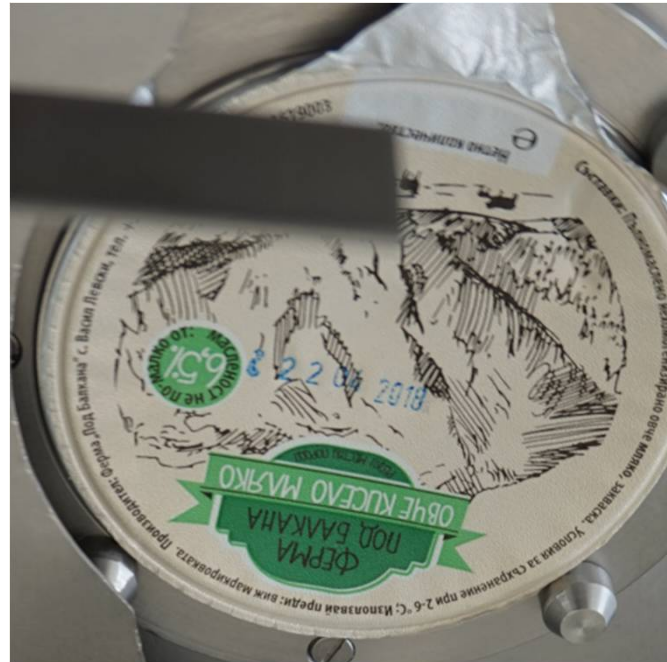
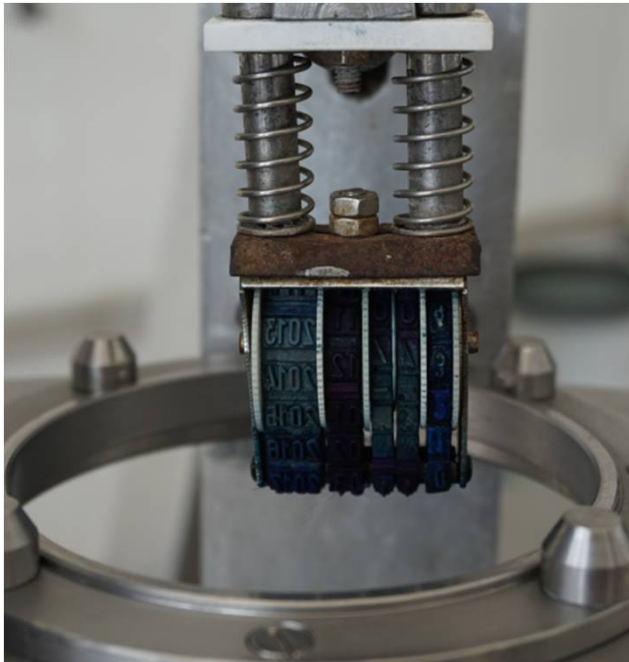
- От производителят (бизнес оператора с храни) зависи дали ще съхранява данни за производствения процес (напр.: количества съставки, номер на партидата и т.н.)
- Вътрешната проследимост може да помогне за ограничаване на обема на изтегляне от пазар или изземване в случай, че замърсяването е идентифицирано в конкретна партида и съставка



## Определяне на партидите за свежи продукти

Партидата при киселото мляко и кефира се определя по сл. начин:  
ден; месец; година – (срок на годност). Пример: **L: 25-04-2018**

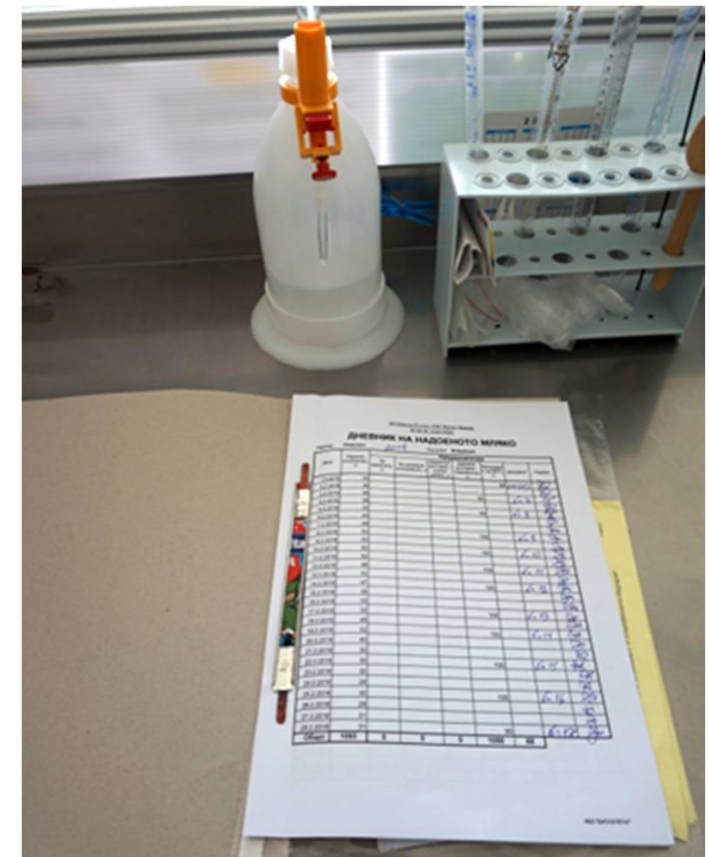
Номера на партидата се отпечатва върху капачката на киселото мляко  
(етикета на кефира)





## Дневник на суровото мляко

Дневник за доставките на сурово мляко от фермата се води в мандрата. Информацията, която се записва включва: дата на доставка, вид на млякото (козе, овче, биволско, краве), количество (литри).





## Млечно - кисели закваски и опаковъчни материали – информация

Регистър на всички външни суровини и материали – закваски, коагуланти (мая), сол, опаковъчни материали, етикети се води в мандрата, пазят се копия на фактури и сертификати.

Име на производителя	Дата на приемане	Час на приемане (за температурата на продукта)	Вид на продукта	Проектно количество	Номер на партидата	Срок на годност	Начин на съхранение	Вид на използвания транспорт	Вид на документацията съпътстваща продукта (фактура/сертификат)
Булган	20.05.16	15°С	Млечна закваска	1 ф	L: 412A	01/18	Темп и сухо		Анализ сертификат
Булган Фермент	07.06.16	14°С	Закваска	25 ф	L: 5A	31/01/17	4°-8°С		Сертификат за качество
КонтБЗЛ-2002-00А	22.06.16	15°С	Мляко с коагул	80 ф	L: 17-06-16		Темп сухо		Сертификат за качество
Млечна закваска	08.02.16	15°С	Мляко RAV	1000 ф	L: 2010011621				Сертификат за качество
Млечна закваска	08.02.16	15°С	Мляко RAV	1200 ф	L: 2010011621				Сертификат за качество
Млечна закваска	08.02.16	15°С	Мляко RAV	800 ф	L: 2010011621				Сертификат за качество
Булган Фермент	12.07.16	13°С	Закваска	25 ф	L: 5A	28.02.17	4°-8°С		Сертификат за качество
Булган Фермент	15.09.16	12°С	Закваска	25 ф	L: 1A	31.07.17	4°-8°С		Сертификат за качество
Булган Фермент	06.10.16	12°С	Закваска	10 ф	L: 1A	31.07.17	4°-8°С		Сертификат за качество
Булган Фермент	10.10.16	12°С	Мляко	1 ф	L: 5	Мляко			Сертификат за качество
Булган Фермент	10.10.16	12°С	Мляко	1 ф	L: 2-1	Мляко			Сертификат за качество
Писфит НН	12.10.16	11°С	Закваска	5 ф	C: 14068A	31.12.17			НОТ-ГО-19283/Н
Булган Фермент	06.11.16	11°С	Мляко	1 ф	L: 5	Мляко			Сертификат за качество
Булган Фермент	11.11.16	11°С	Мляко	1 ф	L: 17	Мляко	1°-6°		Сертификат за качество



## Млечно-кисели закваски и опаковки - съхранение

Закваските се съхраняват в хладилната камера (4-8°C)

Опаковките и етикетите – в общо помещение за съхранение







## Вътрешна проследимост – подробна работна карта

Производството на кисело мляко и кефир се документира. Информация в таблицата: дата; сурово мляко – количество, л.; t° C на пастьоризация; задръжка, време; количество готов продукт (бр. опаковки); номер на партида; използвани опаковки: вид, номер, партиден номер

**ЗП НИКОЛА КУЛОВ, СЕЛО ВАСИЛ ЛЕВСКИ**

Обект за търговия на дребно по чл.1, ал. 2 на Наредба 26/2010, Рег. № 1619003



### Работна карта

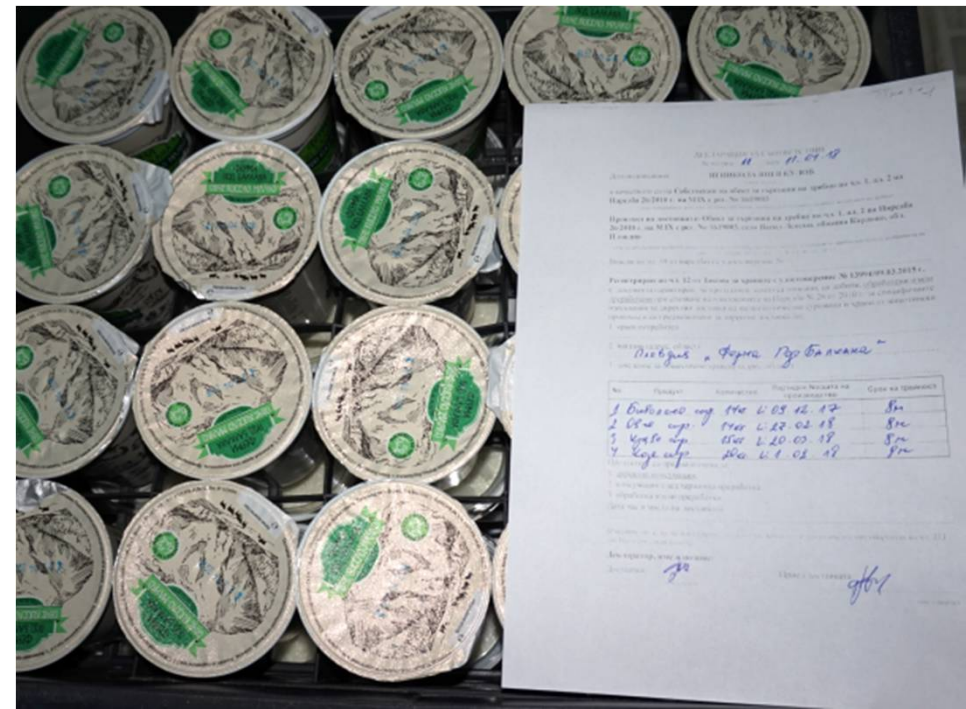
Продукт: Биволско кисело мляко

Дата	Приета суровина, л		Пастьоризация, t °C	Задръжка		Количество готов продукт, единици/кг	Партиден номер L:	Използвани опаковки			Оператор
	Количество, л	Придружаващ документ		от часа	до часа			Вид	бр.	Партиден номер L:	
08.01.18г.	80	N:1	95°	13 <sup>00</sup>	15 <sup>30</sup>	80 л.	L: 23.01.18	ПП кефир	80 л.	0127019	JK
10.01.18г.	50	N:2	95°	12 <sup>00</sup>	12 <sup>30</sup>	100 бр.	L: 26.01.18	—	100 бр.	—	JK
16.01.18г.	50	N:3	95°	11 <sup>00</sup>	11 <sup>30</sup>	50 л.	L: 02.02.18	—	50 л.	—	JK
22.01.18г.	50	N:4	95°	10 <sup>00</sup>	10 <sup>30</sup>	30 л.	L: 07.02.18	—	50 л.	—	JK
26.01.18г.	50	N:5	95°	10 <sup>45</sup>	11 <sup>15</sup>	50 л.	L: 10.02.18	—	50 л.	—	JK
03.02.18г.	30	N:6	95°	13 <sup>00</sup>	13 <sup>30</sup>	60 бр.	L: 14.02.18	—	60 бр.	—	JK
03.02.18г.	60	N:7	95°	14 <sup>00</sup>	14 <sup>30</sup>	60 л.	L: 19.02.18	—	60 л.	—	JK



## Документиране на доставките

Всяка доставка от мандрата се придружава с *Декларация за съответствие*. Задължителна информация (според Наредба N:26/2010): Име и адрес на производителя, име и адрес на бизнес оператора с храни, на когото се доставя продукта; дата, вид продукт; количество; партиден номер; срок на годност





## Документиране на доставките

Производителите са длъжни да имат *Декларация за съответствие* за всички продукти, които носят на фермерския пазар. Официално изискване на Наредба N:26/2010: Име и адрес на производителя, име и адрес на пазара; дата, вид продукт; количество; партиден номер; срок на годност

