

SAOPĆENJE PRIOPĆENJE FIRST RELEASE



ISSN 1840-3478
B O S N A I H E R C E G O V I N A
F E D E R A C I J A B O S N E I H E R C E G O V I N E
F E D E R A L N I Z A V O D Z A S T A T I S T I K U
B O S N I A A N D H E R Z E G O V I N A
F E D E R A T I O N O F B O S N I A A N D H E R Z E G O V I N A
I N S T I T U T E F O R S T A T I S T I C S O F F B & H

GODINA / YEAR I

SARAJEVO, 10.04. 2015.

BROJ / NUMBER: 13.6

Molimo korisnike da prilikom korišćenja podataka navedu izvor
Those using data from this issue are requested to state the source

PRIKUPLJENO MLIJEKO I PROIZVODNJA MLIJEČNIH PROIZVODA U 2014. GODINI COLLECTED MILK AND PRODUCTION OF DAIRY PRODUCTS IN 2014

U Federaciji Bosne i Hercegovine u 2014. godini količina prikupljenog mlijeka veća je za 6,2% u odnosu na 2013. godinu .

Podaci o prikupljenim kolicinama ovčijeg i kozjeg mlijeka u 2013. i 2014. godini zaštićeni su u skladu sa članom 36. Zakona o statistici u Federaciji BiH („Službene novine FBiH“ br. 63/03 i 9/09).

Što se tiče proizvodnje svježih mliječnih proizvoda, u poređenju sa prethodnom godinom, porast se bilježi u proizvodnji mlijeka za piće za 5,2%, mlaćenice za 108,1%, pavlake za 3,6%, fermentisanih mliječnih proizvoda za 21,1%, dok se pad bilježi u proizvodnji mliječnih napitaka za 3,0%.

U grupi ostalih mliječnih proizvoda, u odnosu na prethodnu godinu, porast se bilježi u proizvodnji kajmaka za 6,0% i kravljeg sira za 8,6%, dok je pad zabilježen u proizvodnji maslaca za 12,4% i surutke za 2,4%.

U odnosu na prethodnu godinu, sadržaj mliječne masti u prikupljenom mlijeku povećan je za 5,1%, a sadržaj proteina za 5,8%.

Što se tiče pojedinačnih mliječnih proizvoda, količina mliječne masti u mlijeku za piće manja je za 2,8%, mliječnim napicima za 3,0% i maslacu za 12,7%. Povećanje količine mliječne masti bilježi se kod mlaćenice za 56,1%, pavlake za 8,8%, fermentisanih mliječnih proizvoda za 23,0%, kravljeg sira za 27,1% i surutke za 28,4%.

In the Federation of Bosnia and Herzegovina in 2014 collected quantity of milk rose by 6.2% compared to 2013.

Information on collected quantities of ewes' and goats' milk in 2013 and 2014 are protected in accordance with Article 36 of the Law on Statistics of Federation of Bosnia and Herzegovina („Official Gazette of FBiH“ no. 63/03 and 9/09).

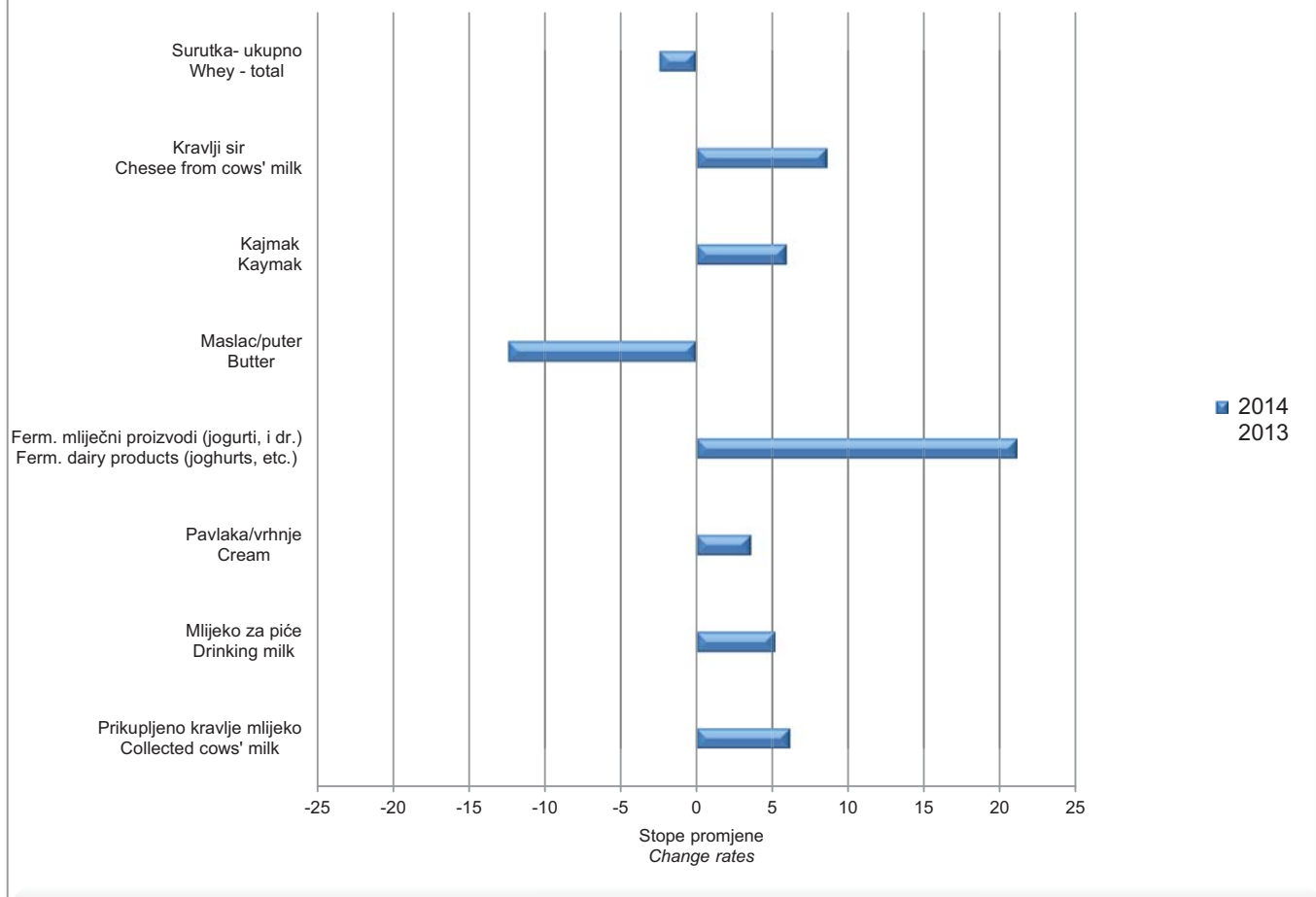
As for the production of fresh dairy products, compared with the previous year, an increase was recorded in the production of drinking milk by 5.2%, of buttermilk by 108.1%, of cream by 3.6% and fermented dairy products by 21.1%, while the decrease was recorded in the production of dairy products by 3.0%.

In the group of other dairy products, compared to the previous year, an increase was recorded in production of kaymak by 6.0% and cows' cheese by 8.6%, while there was a decrease in the production of butter by 12.4% and whey by 2.4%.

Compared to the previous year, milk fat content in collected milk increased by 5.1%, and protein content increased by 5.8%.

As for individual dairy products, milk fat content in milk for drinking decreased by 2.8%, in milk based products by 3.0% and in butter by 12.7%. Increase of milk fat content was recorded in buttermilk by 56.1%, cream by 8.8%, fermented dairy products by 23.0%, cows' cheese by 27.1% and whey by 28.4%.

Grafikon 1. Godišnje stope promjene izračunate iz indeksa otkupljenih količina mlijeka i proizvedenih mliječnih proizvoda
Graph 1. Annual rates of change calculated from indices of collected cows' milk and produced dairy products



1. PRIKUPLJENO MLIJEKO I PROIZVODNJA MLIJEČNIH PROIZVODA U 2014. GODINI
COLLECTED MILK AND PRODUCTION OF DAIRY PRODUCTS IN 2014

	Količina, t Quantities, t		Indeksi/Indices	
	2013	2014	<u>2014</u> 2013	
Raspoloživo mlijeko				
<i>Available milk</i>				
Prikupljeno kravlje mlijeko	135.115	143.460	106,2	<i>Collected cows' milk</i>
Prikupljeno ovčije mlijeko	z	z	z	<i>Collected ewes' milk</i>
Prikupljeno kozije mlijeko	z	z	z	<i>Collected goats' milk</i>
Pavlaka/Vrhnje	-	-	-	<i>Cream</i>
Proizvodnja svježih proizvoda				
<i>Production of fresh products</i>				
Mlijeko za piće	86.385	90.885	105,2	<i>Drinking milk</i>
Punomasno mlijeko	z	z	z	<i>Raw milk</i>
Djelimično obrano mlijeko	77.142	89.478	116,0	<i>Semi-skimmed milk</i>
Obrano mlijeko	-	z	z	<i>Skimmed milk</i>
Mlačenica	140	291	208,1	<i>Buttermilk</i>
Pavlaka/vrhnje	14.234	14.748	103,6	<i>Cream</i>
Pavlaka/vrhnje do 29% mliječne masti	12.690	12.141	95,7	<i>With fat content of less than 29%</i>
Pavlaka/vrhnje sa više od 29% mliječne masti	1.544	2.607	168,9	<i>With fat content of more than 29%</i>
Fermentisani mliječni proizvodi (jogurti, i dr.)	17.683	21.421	121,1	<i>Fermented dairy products</i>
Sa aditivima	-	-	-	<i>With additives</i>
Bez aditiva	17.683	21.421	121,1	<i>Without additives</i>
Mliječni napici	569	552	97,0	<i>Drink with a milk base</i>
Ostali svježi proizvodi (mliječni žele i sl.)	-	-	-	<i>Other fresh products (milk jelly etc)</i>
Proizvodnja ostalih proizvoda				
<i>Production of other products</i>				
Kondenzovano mlijeko	-	-	-	<i>Concentrated milk</i>
Mliječni proizvodi u prahu	z	-	-	<i>Powdered dairy products</i>
Maslac/puter i drugi žuto-masni mliječni proizvodi	456	453	99,4	<i>Butter and other yellow fat dairy prod.</i>
Maslac/puter	240	210	87,6	<i>Butter</i>
Ostali žuto-masni mliječni proizvodi	216	243	112,6	<i>Other yellow fat dairy products</i>
Kajmak	98	104	106,0	<i>Kajmak</i>
Ostalo - u ekvivalentu putera	118	139	118,1	<i>Other - the equivalent butter</i>
Sir	3.793	4.106	108,3	<i>Cheese</i>
Kravlji	3.621	3.933	108,6	<i>Cheese from cows' milk</i>
Ovčiji	z	z	z	<i>Cheese from ewes' milk</i>
Kozji	z	z	z	<i>Cheese from goats' milk</i>
Ostali sirevi (miješani)	-	-	-	<i>Other cheese (mixed milk)</i>
Meki sir	650	1.054	162,1	<i>Soft cheese</i>
Polumeki sir	z	104	z	<i>Medium-soft cheese</i>
Polutvrđi sir	852	838	98,4	<i>Medium-hard cheese</i>
Tvrđi sir	508	731	144,0	<i>Hard cheese</i>
Ekstra tvrđi sir	z	z	z	<i>Extra hard cheese</i>
Svježi sir	1.778	1.367	76,9	<i>Fresh cheese</i>
Prerađeni sir	-	-	-	<i>Processed cheese</i>
Surutka- ukupno	361	353	97,6	<i>Whey-total</i>

2. SADRŽAJ MLIJEČNE MASTI U PRIKUPLJENOM MLIJEKU U 2014. GODINI

MILK FAT CONTENT IN COLLECTED MILK IN 2014

	Količina, t Quantities, t		Indeksi/Indices	
	2013	2014	<u>2014</u> 2013	
	Raspoloživo mlijeko <i>Available milk</i>			
Prikupljeno kravlje mlijeko	5.268	5.538	105,1	<i>Collected cows' milk</i>
Prikupljeno ovčije mlijeko	z	z	z	<i>Collected ewes' milk</i>
Prikupljeno kozje mlijeko	z	z	z	<i>Collected goats' milk</i>
Vrhnje	-	-	-	<i>Cream</i>

3. SADRŽAJ PROTEINA U PRIKUPLJENOM MLIJEKU U 2014. GODINI

MILK PROTEIN CONTENT IN COLLECTED MILK IN 2014

	Količina, t Quantities, t		Indeksi/Indices	
	2013	2014	<u>2014</u> 2013	
	Raspoloživo mlijeko <i>Available milk</i>			
Prikupljeno kravlje mlijeko	4.403	4.660	105,8	<i>Collected cows' milk</i>
Prikupljeno ovčije mlijeko	z	z	z	<i>Collected ewes' milk</i>
Prikupljeno kozje mlijeko	z	z	z	<i>Collected goats' milk</i>
Vrhnje	-	-	-	<i>Cream</i>

4. SADRŽAJ MLIJEČNE MASTI U GLAVNIM MLIJEČNIM PROIZVODIMA U 2014. GODINI

MILK FAT CONTENT IN MAIN DAIRY PRODUCTS IN 2014

	Količina, t Quantities, t		Indeksi/Indices	
	2013	2014	<u>2014</u> 2013	
	Proizvodnja svježih proizvoda <i>Production of fresh products</i>			
Mlijeko za piće	2.670	2.595	97,2	<i>Drinking milk</i>
Punomasno mlijeko	z	z	z	<i>Raw milk</i>
Djelimično obrano mlijeko	2.314	2.560	110,6	<i>Semi-skimmed milk</i>
Obrano mlijeko	-	z	z	<i>Skimmed milk</i>
Mlačenica	3	4	156,1	<i>Buttermilk</i>
Pavlačka/vrhnje	2.823	3.072	108,8	<i>Cream</i>
Fermentisani mliječni proizvodi (jogurti, i dr.)	464	571	123,0	<i>Fermented dairy products</i>
Mliječni napici	11	11	97,0	<i>Drink with a milk base</i>
Ostali svježi proizvodi (mliječni žele i sl.)	-	-	-	<i>Other fresh products (milk jelly etc.)</i>
	Proizvodnja ostalih proizvoda <i>Production of other products</i>			
Kondenzovano mlijeko	-	-	-	<i>Concentrated milk</i>
Mliječni proizvodi u prahu	z	-	z	<i>Powdered dairy products</i>
Maslac/puter i drugi žuto-masni mliječni proizvodi	343	339	98,7	<i>Butter and other yellow fat dairy prod.</i>
Maslac/puter	204	178	87,3	<i>Butter</i>
Ostali žuto-masni mliječni proizvodi	139	160	115,6	<i>Other yellow fat dairy products</i>
Sir	708	898	126,9	<i>Cheese</i>
Kravlji	701	891	127,1	<i>Cheese from cows' milk</i>
Ovčiji	z	z	z	<i>Cheese from ewes' milk</i>
Kozji	z	z	z	<i>Cheese from goats' milk</i>
Ostali sirevi (miješani)	-	-	-	<i>Other cheese (mixed milk)</i>
Prerađeni sir	-	-	-	<i>Processed cheese</i>
Surutka- ukupno	0	1	128,4	<i>Whey-total</i>

METODOLOŠKA OBJAŠNENJA

Izvor imetode prikupljanja podataka

Podaci o prikupljenom kravljem, ovčijem i kozijem mlijeku i proizvodnji mliječnih proizvoda prikupljaju se redovnim godišnjim istraživanjem „Godišnji izvještaj o prikupljanju mlijeka i proizvodnji mliječnih proizvoda (sve vrste mlijeka)“ (Mlijeko-G), a na osnovi/temelju Zakona o statistici u Federaciji Bosne i Hercegovine „Službene novine Federacije BiH“, br. 63/03 i 09/09. Ovim izvještajem obezbjeđuju se podaci o količini prikupljenog kravljeg, ovčijeg i kozijeg mlijeka, sadržaju mliječne masti i proteina, te proizvodnji mliječnih proizvoda od kravljeg, ovčijeg i kozijeg mlijeka.

Obuhvat

Izvještajne jedinice su pravne osobe i dijelovi pravnih osoba razvrstani prema KD BiH 2010 u djelatnost proizvodnje mlijeka, mliječnih proizvoda i sira (Područje C, Oblast 10, Grana 10.5, Razred 10.51-Proizvodnja mlijeka, mliječnih proizvoda i sira i 10.52- Proizvodnja sladoleda i drugih smrznutih smjesa) koje se bave prikupljanjem kravljeg, ovčijeg i kozijeg mlijeka i proizvodnjom mlijeka i mliječnih proizvoda.

Definicije

Mlijeko za piće obuhvata neobrano, djelimično obrano i obrano mlijeko bez sadržaja aditiva.

Mlačenica je rezidualni proizvod (kiseo ili zakiseljen) od prerade mlijeka ili pavlake u maslac (kroz kontinuirano bućkanje i odvajanje od čvrstih masti).

Pavlaka/vrhnje obuhvata pavlaku/vrhnje za direktnu potrošnju sa manje ili više od 29% mliječne masti.

Fermentisani mliječni proizvodi obuhvataju jogurt, kiselo mlijeko, acidofilno mlijeko, te ostale fermentisane proizvode (aromatizirani tečni jogurt ili zakiseljeno mlijeko koji sadrže dodato voće, koštunjčavo voće ili kakao).

Mliječni napici obuhvataju predstavljaju ostale tečne mliječne napitke koji sadrže najmanje 50% mliječnih proizvoda, uključujući proizvode bazirane na surutki. Uključuju čokoladno mlijeko, mlačenicu sa aditivima ili aromatizovanu i sl.

Ostali svježi proizvodi su svježi mliječni proizvodi kao što su deserti bazirani na mlijeku (žele mlijeko, krem kolač, kremasti deserti, mus i sl.). Također, uključuje deserte u konzervama kao i svježe proizvode prikupljene sa farmi i plasirane na tržište bez prerade (isključujući pakovanje istih).

Kondenzovano mlijeko je proizvod dobijen djelimičnim uklanjanjem vode iz punomasnog mlijeka, poluobranog ili obranog mlijeka.

Mliječni proizvodi u prahu su proizvodi dobijeni eliminacijom vode iz pavlake, punomasnog mlijeka, poluobranog mlijeka, obranog mlijeka, mlačenice i kiselog mlijeka.

Maslac/puter i drugi žutomasni proizvodi obuhvataju proizvode sa sadržajem mliječne masti od 80-90%, sadržajem vode maksimalno 16% i sadržajem nemasne suhe materije do 2%.

Sir obuhvata svježe ili fermentisane proizvode, čvrste ili polučvrste, dobijene koagulacijom punomasnog, obranog ili djelimično obranog mlijeka, pavlake, surutkine pavlake ili mlačenice, same ili u kombinaciji, djelovanjem sirila ili drugog pogodnog koagulacionog sredstva, i djelimičnim izdvajanjem surutke nastale u takvom procesu.

NOTES ON METHODOLOGY

Sources and methods of data collection

Data on collected cow's, ewes' and goats' milk and production of dairy products are obtained through regular annual survey which is conducted through the report "Annual report on the collection of milk and production of dairy products (all types of milk)", and based on Law on Statistics in Federation of Bosnia and Herzegovina "Official Gazette of FB&H, No. 63/03 and 09/09. This report provides information on quantity of collected cows', ewes' and goats' milk, milk fat and protein contents and the production of dairy products from cows', ewes' and goats' milk.

Coverage

Reporting units are legal entities and part of legal entities classified, according to the KD B&H 2010, in the activity of production of milk, dairy products and cheese (Area C, Section 10, Group 10.5, Class 10.51 - Production of milk, dairy products and cheese and 10.52- Production of ice cream and other frozen mixtures), and collect cows', ewes' and goats' milk and produce milk and dairy products.

Definitions

Milk drinking (drinking milk): here are the raw milk, whole milk, partly skimmed milk or skim milk and no additives.

Buttermilk: remaining in the organic production of milk or cream into butter (butter) and the constant churning of separation solid fats (can be sour or acidic). Buttermilk with additives must be included in beverages with milk base.

Cream: the finished product and is available for distribution outside dairies (e.g. for human consumption or as raw material in the manufacture of chocolate, ice cream, etc.) with the fat content more or less than 29%.

Fermented dairy products include yogurt, sour milk, acidophilus milk, and other fermented products (flavored liquid yoghurt or acidified milk containing added fruit, nuts or cocoa).

Drink with a milk base (dairy products): other liquid products containing at least 50% of dairy products, including whey. It includes chocolate milk, buttermilk with additives or flavorings, etc.

Other fresh products include fresh dairy products that are not defined elsewhere, mainly on desserts with milk base (jellied dairy desserts, cream cakes and desserts with cream, dessert foam, etc.) and ice cream (and similar products) produced in the reported units. Includes canned desserts, and includes fresh produce collected from farms and marketed without processing / refining.

Concetrated milk: a product obtained by partial elimination of water from whole, partly skimmed or skimmed milk.

Powdered adiry products: products obtained by elimination of water from the cream (cream), whole milk, partly skimmed, skimmed, acidified milk and buttermilk.

Butter / butter and other yellow fat products containing product having a fat content of 80-90%, a maximum water content of 16% and non-fat dry matter content of not more than 2%.

Cheese includes fresh or mature products, hard or semi-hard, obtained by coagulation of whole, skimmed or partially skimmed milk, cream, whey cream or buttermilk, singly or in combination, by the action of rennet or other suitable coagulation agents, and partial separation of whey incurred in such process.

Meki sir obuhvata sir u kojem sadržaj vode u nemasnoj osnovi poslije rafiniranja nije manji od 68%.

Polumeki sir obuhvata sir u kojem sadržaj vode u nemasnoj osnovi poslije rafiniranja nije manji od 62%, ali je manji od 68%.

Polutvrđi sir obuhvata sir u kojem sadržaj vode u nemasnoj osnovi poslije rafiniranja nije manji od 55%, ali je manji od 62%.

Tvrđi sir obuhvata sir u kojem sadržaj vode u nemasnoj osnovi poslije rafiniranja nije manji od 47%, ali je manji od 55%.

Ekstra tvrđi sir obuhvata sir u kojem je sadržaj vode u nemasnoj osnovi poslije rafiniranja manji od 47%.

Svježi sir je proizvod dobijen od kiselog mlijeka od kojeg je većina seruma uklonjena sušenjem ili pritiskanjem. Također, uključuje surutku (osim u obliku praha) sa sadržajem šećera i dodatkom voća do 30% po težini. Uključuje i svježi sir od surutke (dobijene koncentracijom surutke i dodavanjem mlijeka ili mliječne masti).

Prerađeni sir je proizvod dobijen rendanjem, miješanjem, topljenjem i emulgovanjem pod uticajem toplote uz pomoć emulgatora, sa ili bez dodavanja mliječnih komponenti i/ili drugih namirnica.

Surutka je proizvod dobijen u procesu proizvodnje sira ili kazeina. U tečnom stanju, surutka sadrži prirodne sastojke (u prosjeku 4,8% laktoze, 0,8% proteina i 0,2% masnoće) koj ostaju kada se kazein i veći dio masnoća izdvoji iz mlijeka.

Skraćenice/Kratice

KD BiH 2010.	Klasifikacija djelatnosti 2010.
t	tona
z	podatak zbog povjerljivosti nije objavljen

Soft cheese includes cheese in which the water content in the non-fatty basis after refining is not less than 68%.

Semi-soft cheese includes cheese in which the water content in the non-fatty basis after refining is not less than 68% but less than 68%.

Semi-hard cheese includes cheese in which the water content in the non-fatty basis after refining is not less than 55% but less than 62%.

Hard cheese includes cheese in which the water content in the non-fatty basis after refining is not less than 47% but less than 55%.

Extra hard cheese includes cheese in which the water content in the non-fatty basis after refining is less than 47%.

Fresh cheese is obtained from sour milk from which most of the serum removed (squeezing or pressing). It also includes the curds (except in the form of powder) with a sugar content of fruits and added in an amount of 30% by weight of the product. Turns and cottage cheese whey (obtained from concentrated whey by adding milk or milk fat).

Processed cheese is product obtained by rendering, mixing, melting and emulsifying one or more types of cheese, under the influence of heat with the help of emulsifiers, with or without the addition of milk components and / or other foods.

Whey is by-product obtained in the process of manufacture of cheese or casein. In the liquid state, whey contains natural ingredients (on average 4.8% lactose, 0.8% protein and 0.2% fat by weight of the product) that remain when the casein and most of the fat from milk extract.

Abbreviations

KD B&H 2010	Classification of Activities, 2010
t	ton
z	data are not published for confidentiality reasons