

npr. onima koje je Europski odbor za normizaciju (CEN) prihvatio; ili biti u skladu s drugim metodama prikladnima za predviđenu svrhu ili razvijenima u skladu sa znanstvenim protokolima.

Službeni veterinar osigurava da se obavi uzimanje uzoraka, da se uzorci pravilno označe i da se njima pravilno rukuje. Nadalje, osigurava da se uzorci na pravilan način pošalju odgovarajućem laboratoriju u okviru praćenja i suzbijanja zoonoza i uzročnika zoonoza te posebnih laboratorijskih ispitivanja u svrhu dijagnosticiranja TSE u skladu s Pravilnikom za sprječavanje pojave, kontrolu i iskorjenjivanje određenih transmisivnih spongiformnih encefalopatija (NN RH 39/07). Osim toga, uzorke šalje u odgovarajuće laboratorije i u cilju otkrivanja nedopuštenih tvari ili proizvoda i kontrole propisima određenih tvari, naročito u okviru Državnog programa monitoringa

rezidua sukladno Pravilniku o mjerama za praćenje određenih tvari i rezidua u živim životinjama i proizvodima životinjskog podrijetla (NN RH 118/04), i otkrivanja bolesti koje se nalaze na popisu bolesti OIE-a. Službeni veterinar također, osigurava da se obave sva druga potrebna laboratorijska ispitivanja.

U državnom proračunu osiguravaju se financijska sredstva za osiguranje potrebnog broja osoba koje obavljaju službene kontrole te svih troškova za njihovo provođenje. Za financiranje troškova službenih kontrola obračunavaju se i prikupljaju pristojbe i naknade. Kriterije za određivanje visine pristojbi, visine naknada te način njihovog obračunavanja i plaćanja propisuje čelnik nadležnog tijela provedbenim propisom.

Branimira Ževrnja, dr.vet.med. ■

IZ HRVATSKE AGENCIJE ZA HRANU

Aktualnosti 07.02.2008

PRIJEDLOG EUROPSKE KOMISIJE O NOVOJ REGULATIVI ZA OZNAČAVANJE HRANE UPUĆEN EUROPSKOM PARLAMENTU I VIJEĆU

Europska komisija prihvatila je prijedlog da se označavanje hrane što preciznije prilagodi potrebama EU potrošača. Nacrt Pravilnika ima za cilj modernizirati i poboljšati označavanje hrane u EU kako bi potrošači imali sve neophodne informacije koje bi im uvelike olakšale izbor prilikom kupovine. Zbog zaštite općeg zdravlja, nacrt Pravilnika proširuje trenutne zahtjeve koji se odnose na označavanje alergena, nezapakiranu hranu, uključujući hranu koja se prodaje u restoranima i ostale „catering“ proizvode. Od novih pravila koristi bi trebala imati i industrija jer će ona osigurati jasniji i usklađeniji zakonodavni okvir za označavanje hrane kao i osigurati uvjete za rad svih subjekata u poslovanju s hranom.

Potrošači su danas „bombardirani“ raznim informacijama o hrani koju kupuju, a načini informiranja i kvaliteta deklaracija uvelike variraju od proizvoda do proizvoda i od jedne do druge zemlje članice. Istraživanja pokazuju da je većina potrošača zbunjena

modernim načinom označavanja hrane te da imaju problema prilikom tumačenja ključnih podataka koji su istaknuti na deklaraciji. Stoga je i cilj ovog nacrta osigurati potrošačima jednostavnije informiranje te jednoznačnost deklaracija u svim zemljama EU. Novi prijedlog zahtjeva da energetska vrijednost, masnoće, zasićene masnoće, ugljikohidrati i sadržaj soli na 100ml/g proizvoda moraju biti vidljivo istaknuti na prednjoj strani pakiranja.

Najčešće pritužbe potrošača vezane uz označavanje hrane odnose se na nemogućnost pronalaska potrebnih informacija jer su one često napisane vrlo sitno, sakrivene ili prikrivene marketinškim trikom. Stoga se ovim nacrtom zahtjeva da deklaracija bude čitljivo i jasno napisana (veličina tiska najmanje 3 mm)

Više informacija ovdje:

http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/proposed_legislation_en.htm

http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/publications/proposal_regulation_ep_council.pdf

Aktualnosti 21.02.2008

INTERNETSKI PRIRUČNIK ORGANIZACIJE ZA HRANU I POLJOPRIVREDU (FAO) IZ PODRUČJA BIOLOŠKE SIGURNOSTI

Služba za standarde i kvalitetu hrane (AGNS) pri Organizacija za hranu i poljoprivredu (FAO) razvila je i objavila internetski priručnik o integriranim pristupima za sigurnost hrane, životinja i biljnog zdravlja u području biološke sigurnosti. Priručnik se sastoji od tri dijela:

- 1) principa i komponenti biološke sigurnosti,
- 2) vodiča za procjenu kapaciteta biološke sigurnosti,
- 3) prikaza okvira priručnika za analizu rizika.
- 4) Osnovni cilj priručnika je pružiti potporu zemljama u razvoju pri primjeni nacionalnih okvira biološke sigurnosti u suglasju sa međunarodnim obavezama i specifičnim potrebama pojedine zemlje. Predstavljene su i koristi ovakvog usklađenog integriranog pristupa kao i iskustva zemalja koje su nedavno-vojile ovakav pristup.

Prvi uvodni dio pruža uvid u objašnjenja razvoja i provedbe usklađenog i integriranog pristupa biološke sigurnosti kroz sva područja. Drugi dio je vodič za procjenu mogućnosti te postupaka za procjenu značaja kapaciteta biološke sigurnosti kroz sva područja i organizacijska ustrojstva.

U trećem je dijelu predstavljen općeniti okvir strukture i vodič za primjenu principa u području biološke sigurnosti.

Priručnik je moguće preuzeti s odredišta:

<http://www.fao.org/docrep/010/a1140e/a1140e00.htm>.

Aktualnosti 06.03.2008

15. OŽUJKA – EUROPSKI DAN POTROŠAČA „NE KUPUJTE U MRAKU!“

Na taj dan obilježava se unapređenje i zaštita prava potrošača. Europski dan potrošača najviše pažnje posvećuje osnovnim pravima potrošača a to su dostupnost roba i usluga, sigurnosti, informaciji, predstavljanju, educiranju potrošača i zdravijem okolišu. Središnje obilježavanje će ove godine započeti 14. ožujka u Bruxellesu, a na nacionalnoj razini obilježava se u svim zemljama EU. Taj dan poznate osobe promoviraju teme vezane uz problematiku potrošača, organiziraju se seminari o

pravima i edukaciji potrošača.

Od ove godine dodjeljuje se nagrada za najbolju potrošačku kampanju godine, s ciljem prepoznavanja organizacija diljem EU koje su pomogle u podizanju osviještenosti među građanstvom u njihovim potrošačkim pravima ili koje su potakle problematiku vezanu uz ta prava. Natjecat su se mogle organizacije u širokim područjima djelatnosti uključujući i teme poput financijskih servisa, prava putnika u avionima, zlouporaba interneta, reklame koje obmanjuju, mladi potrošači i informiranje o hrani. Pobjednica potrošača EU Meglena Kuneva proglasit će pobjednika ovog natjecanja 10. ožujka 2008.

Ovogodišnju proslavu obilježavanja Europskog dana potrošača obilježiti će i novi plakat na kojem je prikazana žena čija je glava prekrivena bijelom vrećicom i na kojem piše glavni moto ovogodišnje proslave: „Upoznaj svoja prava, koristi svoja prava.“ Time se želi staviti naglasak na rušenje zapreka koje onemogućavaju potrošače u informiraju, te samostalnoj usporedbi i izboru. Više informacija:

http://ec.europa.eu/consumers/ecd/index_en.htm

Zanimljivosti 16.01.2008

ČEŠNJAK – PRIRODNI ANTIBIOTIK

Češnjak (*Allium sativum*) već se tisućljećima koristi kao začim i lijek širokog spektra djelovanja. Član je porodice ljiljana i misli se da potječe iz srednje Azije. Svaka glavica ili lukovica češnjaka sastoji se od nekoliko malih češnjeva koje na okupu drži vanjska ljuska. Širom svijeta uzgajaju se različite vrste češnjaka koje se razlikuju po boji, veličini i okusu. Najčešći je češnjak s bijelom, ružičastom ili ljubičastom ljuskom. Aromatični začim bez kojeg se kuhinarstvo i kobasičarstvo ne bi moglo ni zamisliti, jedan je od najviše korištenih začina uopće, karakterističan po ljutom okusu i palećem mirisu. Upotrebljava se u svježem i osušenom stanju, kao pasta ili ekstrakt.

Prosječan kemijski sastav češnjaka, na 100 g svježeg namirnica, iznosi: 59 g vode; 6,4 g proteina; 0,5 g masti; 33,1 g ugljikohidrata i 2,1 g vlakana. Energetska vrijednost češnjaka iznosi samo 149 kcal na 100 g svježeg namirnica. Sadrži više od 200 biološki aktivnih tvari, uključujući vitamine, minerale, aminokiseline i enzime. Iznimno je bogat manganom, selenom, fosforom, vitaminom C i vitaminom B6.

Od ljekovitih tvari sadrži eterična ulja koja sadrže sumpor, specifičnog su mirisa, velike nepostojanosti i osjetljivosti. Od ostalih tvari tu su: alicin, aliin, dušične tvari, biljne masti, mineralne tvari, polioze poput inulina i spoj vezan na jod. Sve spomenute tvari u češnjaku su u koncentriranom obliku, a ljekovite su već u vrlo maloj koncentraciji.

Češnjak normalizira ubrzan rad srca, poboljšava rad srčanih krvnih žila i opskrbu srčanog mišića krvlju, što dovodi do poboljšanja srčane funkcije i smanjenja sklonosti trombozi. Prema rezultatima istraživanja, češnjak je jedno od najboljih sredstava u prevenciji i liječenju začepljenja krvnih žila. Snižava razinu štetnog kolesterola (LDL) u plazmi, odnosno istodobno povećava koncentraciju zaštitnog kolesterola (HDL). Češnjak usporava rast opasne mikroflore u crijevima koja izaziva dijareju, uključujući i amebe, zbog čega je koristan prilikom liječenja nekih želučanih tegoba (npr. kod dijareje ili crijevnog katara). Pospješuje epitelizaciju i zarastanje rana. Pomaže i kod raznih plućnih bolesti.

Danas je poznato da češnjak djeluje i antimikrobno, uništavajući neke bakterije, kao što su: *Staphylococcus*, *Escherichia coli*, *Proteus* i *Pseudomonas*. Ima antiparazitski učinak i učinkovit je protiv virusa herpesa i kvašćevih gljivica.

Najnovija istraživanja nedvojbeno pokazuju da češnjak posjeduje i antikancerogena svojstva. Stručni časopis *Journal of the National Cancer Institute* objavio je studiju koja govori o tomu da ljudi koji redovito uzimaju veće količine češnjaka (ili drugih vrsta iz porodice *Allium*) znatno manje obolijevaju od raka želuca nego osobe koje ga ne uzimaju.

U časopisu *Carcinogenesis* objavljeni su podaci o tomu da su se ulja iz češnjaka i crnog luka pokazala učinkovitima protiv raka kože te da redovito uzimanje češnjaka smanjuje rizik od pojave raka debelog crijeva.

SAVJET:

Svježi češnjak čuvati na hladnom, suhom i zračnom mjestu bez utjecaja svjetlosti koji se pod tim uvjetima može čuvati i do tri mjeseca. Ako se lukovica češnjaka otvori a ne potroši do kraja, znatno joj se smanjuje rok čuvanja i to na samo nekoliko dana. Pri kupnji najbitnija je svježina češnjaka. Lukovica treba biti kompaktna i čvrsta na dodir i ne bi smjela klijati. Kvalitetni oguljeni češnjevi moraju biti bijeli, a preporuča se izbjegavati upotrebu onih koji su žuti, sivi ili žilavi.

Stručni suradnik:

Martina Jurković, dipl. ing. preh. teh. ■

