

## 7. Konferencija o sigurnosti i kakvoći hrane u RH

Hrvatska gospodarska komora, Sektor za poljoprivredu, prehrambenu industriju i šumarstvo organizira konferenciju s međunarodnim sudjelovanjem koja će se od 20.-22. svibnja 2013. godine održati u Opatiji, Grand hotel 4 opatijska cvijeta.

Osnovni cilj svih aktivnosti koje se provode u području sigurnosti hrane je osigurati visoku razinu zaštite zdravlja ljudi i interesa potrošača u vezi s hranom.

Cilj ove Konferencije je da se sudionici pravovremeno obavijeste o aktivnostima koje nadležne institucije poduzimaju u području sigurnosti i kakvoće hrane kako bi se odgovarajuće aktivnosti i postupci primijenili u proizvodnji, preradi i distribuciji.

Jednako tako, cilj je i upoznavanje sudionika sa različitim stručnim novostima u području sigurnosti i kakvoće hrane.

Kao i prethodnih godina, na Konferenciji će se okupiti predstavnici nadležnih tijela, drugih institucija te poslovnog sektora kako bi se predstavile novosti, raspravili dosad poduzeti koraci u području sigurnosti i kakvoće hrane te najavile daljnje aktivnosti.

**Novost, za koju će se nastojati da u budućnosti postane pravilo, je prisustvovanje predavača stranih stručnjaka iz institucija EU i drugih zemalja članica, iz poslovnog sektora, specijaliziranih organizacija i ustanova itd.**

Iznesena predavanja, aktivno sudjelovanje učesnika Konferencije, interakcija između nadležnih institucija i poslovnog sektora, te rasprave sa Konferencije predstavljat će podlogu za stvaranje povoljnijeg okruženja za stavljanje sigurne hrane na tržište te će zasigurno pomoći poslovnim subjektima u njihovim svakodnevnim aktivnostima.

Od **aktualnih tema** koje će se ove godine obraditi na Konferenciji ističemo temu o načinu izravne primjene propisa EU i temu o prometu roba preko granice RH nakon pristupanja.

Nadalje, imajući u vidu posljednju krizu s aflatoksinom u mlijeku mišljenja smo da će okrugli stol o krizama u lancu prehrane biti jednako aktualan.

Drugi radni dan Konferencije očekuje nas radionica o

označavanju hrane na kojoj će nam se pridružiti i eminentni stručnjaci iz inozemstva.

Uz navedene teme, očekuje se i niz drugih zanimljivih predavanja o kojima više možete saznati iz Dnevnog reda Konferencije na stranicama [www.hgk.hr](http://www.hgk.hr).



### ZNANSTVENO STRUČNI PRILOZI

<b>ZNANSTVENI RAD</b> Kovačević, D., K. Mastanjević, J. Frece, J. Pleadin Fizikalno-kemijska svojstva, tekstura i boja konjske salame.....	106
<b>PREGLEDNI RAD</b> Krvavica M., J. Đugum, A. Kegalj Masti i masne kiseline ovčjeg mesa.....	111
<b>ZNANSTVENI RAD</b> Pleadin, J., N. Vahčić, N. Periš, D. Kovačević Varijabilnost fizikalno-kemijskih i senzorskih svojstava autohtonih mesnih proizvoda između proizvođačkih domaćinstava.....	122
<b>PRETHODNO PRIOPĆENJE</b> Karolyi D., Đikić M. Drniški prišt – osobine sirovine i finalnog proizvoda.....	132
<b>STRUČNI RAD</b> Cukon, N., Franković, I., Babić, A. Identifikacija konja kao mogući čimbenik sigurnosti konjskog mesa.....	139

### SCIENTIFIC AND PROFESSIONAL PAPERS

<b>SCIENTIFIC PAPER</b> Kovačević, D., K. Mastanjević, J. Frece, J. Pleadin Physico-chemical, colour and textural properties of horse salami.....	143
<b>REVIEW</b> Krvavica M., J. Đugum, A. Kegalj Fats and fatty acids of sheep meat.....	111
<b>SCIENTIFIC PAPER</b> Pleadin, J., N. Vahčić, N. Periš, D. Kovačević Variability of physico-chemical and sensory characteristics of autochthonous meat products between producer households.....	122
<b>SHORT COMMUNICATION</b> Karolyi D., Đikić M. Drniš dry-cured ham – characteristics of raw material and ripe product.....	132
<b>PROFESSIONAL PAPER</b> Cukon, N., Franković, I., Babić, A. Identification of horses as a possible factor of safety of horse meat.....	139

### WISSENSCHAFTLICHE BEILAGEN

<b>VORBERICHT</b> Kovačević, D., K. Mastanjević, J. Frece, J. Pleadin Physikalisch-chemische Eigenschaften, Textur und Farbe der Pferdewurst.....	143
<b>UBERSICHTSARBEIT</b> Krvavica M., J. Đugum, A. Kegalj Fette und Fettsäuren im Schafsfleisch.....	111
<b>VORBERICHT</b> Pleadin, J., N. Vahčić, N. Periš, D. Kovačević Variabilität der physikalisch-chemischen und sensorischen Eigenschaften der autochthonen Fleischherzeugnisse zwischen den Herstellungshäusern.....	122
<b>UBERSICHTSARBEIT</b> Karolyi D., Đikić M. Geräucherter Rohschinken (Prišt) aus Drniš - Eigenschaften des Rohstoffes und des Finalproduktes.....	132
<b>FACHARBEIT</b> Cukon, N., Franković, I., Babić, A. Identifikation von Pferden als möglicher Faktor der Sicherheit von Pferdefleisch.....	139

### APPENDICE SCIENTIFICOE SPERTA

<b>PREVIA COMUNICAZIONE</b> Kovačević, D., K. Mastanjević, J. Frece, J. Pleadin Caratteristiche fisico-chimiche, struttura e colore del salame di cavallo.....	143
<b>RASSEGNA</b> Krvavica M., J. Đugum, A. Kegalj Lipidi ed acidi grassi nella carne ovina.....	111
<b>PREVIA COMUNICAZIONE</b> Pleadin, J., N. Vahčić, N. Periš, D. Kovačević Variabilità delle caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche dei prodotti tipici a base di carne tra le aziende agroalimentari a conduzione familiare.....	122
<b>CONFERENZA RAPPORTI</b> Karolyi D., Đikić M. Prosciutto di Drniš – caratteristiche delle materie prime e del prodotto finale.....	132
<b>RASSEGNA</b> Cukon, N., Franković, I., Babić, A. Individuazione del cavallo come possibile fattore di sicurezza della carne equina.....	139

MESO  
PRVI HRVATSKI ČASOPIS O MESU  
BROJ 2  
OŽUJAK – TRAVANJ  
GODINA XV 2013.

UDK 6370.5,  
UDK 664.91  
ZADRUŽNA ŠTAMPA d.d.  
Zagreb  
[www.meso.hr](http://www.meso.hr)