

Usporedni prikaz propisa o kakvoći mesnih proizvoda

Aćimović¹, M., L. Kozačinski¹, B. Njari¹, Ž. Cvrtila Fleck¹

pregledni rad

Sažetak

Poznavanje kakvoće mesnih proizvoda od posebnog je značaja. Propisi reguliraju kemijski sastav mesnih proizvoda i obvezuju SPH za izradu proizvođačke specifikacije odnosno deklaracije za svaki mesni proizvod na tržištu. Iako je kroz vrijeme u Republici Hrvatskoj došlo do brojnih izmjena propisa koji reguliraju područje proizvodnje mesnih proizvoda zajednički svim propisima su zahtjevi u pogledu naziva i definicije, označavanja, sastava i senzoričkih svojstava, vrste i količine sirovine te drugih tvari koje se koriste u proizvodnji i preradi, te primijenjenih tehnoloških postupaka. Uzastopnim izmjenama pravilnika, mijenjali su se i parametri kakvoće. U tom je smislu danas deregulacijom kakvoće, sva odgovornost za proizvodnju kvalitetnog mesnog proizvoda na subjektu u poslovanju s hranom.

Ključne riječi: mesni proizvodi, propisi, kakvoća

Uvod

Kakvoća mesnih proizvoda definirana je kakvoćom sirovina i različitih aditiva, odabranim tehnološkim postupkom prerade i kakvoćom materijala za opremanje proizvoda (Živković, 1986). Proizvodnja i kakvoća prehrambenih proizvoda uvijek je pod povećalom potrošača, a proizvođači su svjesni činjenice da o prehrambenim navikama potrošača ovisi ponuda i način prezentacije proizvoda na tržištu, te obim proizvodnje. Privući kupca moguće je ujednačenom kakvoćom, prepoznatljivim dizajnom i konkurentnom cijenom proizvoda. Na taj način mogu se stvoriti navike potrošača da kupuju određene proizvode. Svakako, naglasak treba biti na kvaliteti i sigurnosti proizvoda.

Teško je opisati što točno označava pojam kakvoća proizvoda jer je to složen i subjektivan pojam koji se koristi kako bi se opisala određena svojstva proizvoda i način na koji se može usporediti s očekivanjima potrošača. Može se reći da je hrana prihvatljive kakvoće ukoliko zadovoljava potrebe potrošača. Pod kakvoćom se smatra razlika između željenih i postignutih svojstava hrane, te mjerom zadovoljavanja kupca. Može se definirati i pojmovima kao što su higijenski uvjeti, hranjiva vrijednost i senzorička svojstva (boja, okus, tekstura i miris). Uglavnom, kakvoća se različito definira od strane proizvođača i prerađivača hrane, potrošača i trgovačke mreže. Većina definicija se zasniva na površnom određivanju vrijednosti koje se neprimjereno koristi kao sinonim za kakvoću. Potrebno je koristiti prihvatljive i točne metode koje će poduprijeti senzoričku ocjenu kakvoće. Kakvoća je isto tako i zbroj fizikalnih, fizioloških, kemijskih i biokemijskih čimbenika. Parametri kakvoće mesnih proizvoda koji se mogu utvrditi u kemijskim analizama su količina vode, masti, bjelančevina, ugljikohidrata, pepela, pH, a_w (Kozačinski i sur., 2012). Ti parametri su uređeni propisima koji su navedeni u brojnim pravilnicima (Pravilnik o proizvodima od mesa, NN 131/2012.; Pravilnik o prehrambenim

aditivima, NN 81/08.; Pravilnik o navođenju hranjivih vrijednosti hrane, NN 74/08.; itd). U kemijskoj analizi hrane utvrdit će se i količina nitrata i polifosfata koji direktno utječu na sigurnost i zdravstvenu ispravnost mesnih proizvoda. Također i svih drugih deklariranih sastojaka (škrob, vitamini). Danas kupci kakvoću tumače, uz tradicionalna shvaćanja, i kroz pravilan i humani postupak sa životinjama za vrijeme uzgoja i neposredno prije klanja.

U vezi s navedenim, postavili smo zadatak da u okviru ovog rada prikazemo pregled propisa kojima je obuhvaćena kakvoća mesnih proizvoda i dinamika i razlozi njihove izmjene.

Sigurnost hrane

Područje sigurnosti hrane uređeno je u europskom zakonodavstvu propisima koji se direktno primjenjuju u svim državama članicama Europske unije, čime se želio postići ujednačen pristup sigurnosti hrane.

Sigurnost hrane čine načela na kojima se temelji sustav sigurnosti hrane a koja su određena na razini EU Općim zakonom o hrani (Regulation (EC) No 178/ 2002.). U Hrvatskoj su ta načela određena Zakonom o hrani (Anonimno, 2013). Subjekt u poslovanju s hranom (SPH) ima primarnu odgovornost u osiguranju zdravstvene ispravnosti hrane. Odgovornost SPH se dodatno povećava time da se uz primjenu i provedbu postupaka samokontrole prema načelima analize kritičnih kontrolnih točaka (engl. Hazard analysis critical control point, HACCP) primjenjuje i dobra proizvođačka praksa. Sustav kontrola se temelji na analizi rizika u cjelokupnom prehrambenom lancu (Njari i Zdolec 2012; Njari i sur., 2012).

Paralelno s promjenama zakonske regulative u sigurnosti hrane događaju se promjene zakonskih propisa koji reguliraju kvalitetu proizvoda od mesa. Odredbe kojima se regulira kakvoća mesnih proizvoda su doživjele brojne izmjene kojima je došlo do deregulacije pojedinih sastojaka u mesnim proizvodima. Starim odredbama (Pravilnik

¹ Marina Aćimović, studentica, prof. dr. sc. Lidija Kozačinski, prof. dr. sc. Bela Njari, izv. prof. dr. sc. Željka Cvrtila Fleck; Sveučilište u Zagrebu, Veterinarski fakultet, Zavod za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane. Herinzelova 55, Zagreb

o kakvoći mesnih proizvoda iz 1974. godine) je točno bila definirana količina pojedinih parametara kemijskog sastava koje pojedini proizvod od mesa sadrži, stoga su i proizvodi od mesa bili ujednačeniji u svojoj kvaliteti jer proizvođači nisu imali toliko slobode u proizvodnji kao što imaju danas.

Pravilnici o kakvoći mesnih proizvoda: pregled kroz povijest

Podaci o stavljanju na tržište mesnih proizvoda iz arhive Zavoda za higijenu, tehnologiju i sigurnost hrane Veterinarskog fakulteta, datiraju iz 1950. godine (Francetić, 1950). U skripti se navode definicije, razvrstavanja i sastav proizvoda od mesa koji se pridržavaju Privremenih propisa, koje je izdala Uprava za unapređenje proizvodnje pri planskoj komisiji N. R. Hrvatske (p.p. UZUP-e). Također se spominje da ukoliko će propisi biti izmijenjeni, izmjene neće biti značajne. Osim navedene skripte, Francetić je napisao poglavlje u Veterinarskom priručniku (Francetić, 1953) pod nazivom Veterinarski sanitarni nadzor nad živežnim namirnicama životinjskog porijekla, gdje spominje da je Propise o zdravstvenom nadzoru nad živežnim namirnicama donio Savjet za narodno zdravlje i socijalnu politiku Vlade FNRJ u » Uredbi o zdravstvenom nadzoru nad životnim namirnicama« (Sl. list FNRJ br. 45/48.) te da su na temelju te uredbe sporazumno napravili Uputstvo za izvršenje Uredbe o zdravstvenom nadzoru nad živežnim namirnicama. U tom Uputstvu se posebnom točkom određuje da se veterinarski nadzor nad stokom za klanje, mesom, mesnim prerađevinama i ostalim namirnicama

senzoričkih svojstava i tehnološke obrade te najmanji uvjeti pakiranja, transportiranja i čuvanja tih proizvoda. Mesne proizvode mora deklarirati proizvođač, a deklaracija mora biti jasna, čitljiva i lako uočljiva, a tekst napisan na jednom od jezika naroda Jugoslavije (Anonimno, 1974).

Također, pravilnik sadrži podjelu mesa u pojedine kategorije, značenja pojedinih izraza i naziva, te podjelu proizvoda od mesa kao i opis i sastav svakog proizvoda pojedinačno. Ovim Pravilnikom, ukoliko nije drugačije određeno propisima o zdravstvenom nadzoru životinja ili propisima o kakvoći namirnica životinjskog podrijetla, zabranjeno je u proizvodnji mesnih proizvoda upotrebljavati sredstva za vezanje vode, konzerviranje, povezivanje sastojaka nadjeva, te bojenje proizvoda. Mesni proizvodi ne smiju sadržavati ni rezidue antibiotika i hormona.

Pravilnik predviđa da se na tržište mogu staviti: usitnjeno meso i proizvodi od usitnjenog mesa, kobasice, konzerve, gotova jela, suhomesnati proizvodi i slanina, mast i čvarci te drugi mesni proizvodi.

Kao što smo već naveli, propisan je i opis i sastav svakog pojedinog proizvoda te kratak opis tehnološkog procesa proizvodnje

Pravilnik propisuje i sadržaj deklaracije. Deklaracija trajnih kobasica mora sadržavati naziv proizvoda, tvrtku, naziv i sjedište proizvođača te podatke o vrsti i količini upotrijebljenih aditiva i dodatnih sastojaka. Deklaracija se stavlja na etiketu, koja se pričvršćuje za jedan kraj proizvoda ili na banderolu, koja se obavlja oko proizvoda.

U Službenom listu SFRJ, 25. srpnja 1980. je objavljen Pravilnik o izmjenama i dopunama pravilnika o kakvoći

Tablica 1. Odredbe Pravilnika (Anonimno, 1974) za srijemsku kobasicu i kulen

	Srijemska kobasica	Kulen
Definicija	Proizvod dobiven od grubo usitnjenog mesa I. kategorije i čvrstog masnog tkiva, kojemu se može dodati do 10% goveđeg mesa I. ili II. kategorije	Proizvod dobiven od vrlo grubo usitnjenog svinjskog mesa I. kategorije i čvrstog masnog tkiva, kojemu se može dodati do 10% goveđeg mesa I. ili II. kategorije
Sastav	Odnos između mesa i čvrstog masnog tkiva mora biti 65% prema 35%. Kao dodatni sastojci koriste se češnjak i paprika.	Odnos između mesa i čvrstog masnog tkiva mora biti 65% prema 35%. Kao dodatni sastojci koriste se češnjak i paprika.
Ovitak	Nadjev srijemske kobasice se puni u svinjsko tanko crijevo,	Nadjev kulena puni u svinjsko slijepo crijevo ili druge ovitke
Kemijska analiza	Ne smije biti više od 35% vode	Ne smije biti više od 35% vode

životinjskog porijekla obavlja po postojećim propisima o veterinarskom nadzoru nad proizvodnjom i prometom živežnih namirnica životinjskog porijekla. U poglavlju sa mesnim prerađevinama se spominje kako se suhomesnati proizvodi prema propisima UZUP-e odnose samo na svinjsko meso, a za kobasice se navodi kako se razvrstavaju prema propisima UZUP-e u: svježe, polutrajne i trajne, s time da se u polutrajne ubrajaju još i pariška, tirolska i još neke druge kobasice koje nisu obuhvaćene privremenim propisima UZUP-e.

Pravilnikom o kakvoći mesnih proizvoda koji je objavljen 1974. godine propisane su opće odredbe koje se odnose na uvjete koje moraju ispunjavati proizvodi od mesa stoke za klanje, peradi i divljač. Uvjeti se tiču njihovih osnovnih i dodatnih sastojaka, kemijskog sastava,

mesnih proizvoda (Anonimno, 1980). Došlo je do promjena u interpretaciji pojedinih pojmova te su pojedini termini nadopunjeni ili uvedeni novi.

Pa je tako u članku koji regulira deklaraciju kobasica dodano kako „Deklaracija za kobasice mora sadržavati naziv proizvoda, oznaku pripadnosti (npr. „obarena kobasica“), tvrtku odnosno naziv ili znak proizvođača i podatke o vrsti i količini upotrijebljenih aditiva i dodatnih sastojaka. U čl. 19. se promijenio st. 1. i glasi da se u proizvodnji mesnih proizvoda, osim trajnih kobasica, trajnih suhomesnatih proizvoda i usitnjenog mljevenog mesa, mogu upotrebljavati polifosfati s tim da u gotovom proizvodu ne smije biti više od 0,3% dodatnih fosfata koji su izraženi kao fosforni pentoksid. Dodan je novi čl. 153a, koji glasi da se od mesa peradi mogu proizvoditi razne vrste koba-

sica kojima se mogu dodavati meso stoke za klanje I, II i III kategorije i masna tkiva najviše 30%, a ako se doda više od 30%, to se mora posebno deklarirati.

Pristupanje Republike Hrvatske Europskoj Uniji donosi i razne promjene vezane za Pravilnik o kakvoći mesa tako da je Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodnog gospodarstva, u listopadu 2005. godine, imenovalo Povjerenstvo za izradu novog Pravilnika o proizvodima od mesa, koje će napraviti Nacrt prijedloga novog pravilnika (Hadžiosmanović, 2006) u skladu s čl. 35 Zakona o hrani po kojem MPŠVG donosi provedbene propise po kojima se određuje kakvoća hrane. Pokrenut je postupak donošenja novog propisa s obzirom da je u Republici Hrvatskoj bio još uvijek na snazi Pravilnik o kakvoći mesnih proizvoda iz 1974. godine te izmjene iz 1980. godine.

Hrvatska gospodarska komora je obavijestila proizvođače te im je uputila *Nacrt prijedloga pravilnika* (Anonimno, 2007) te je slijedom pristiglih mišljenja na taj nacrt pripremljen konačan Nacrt pravilnika o proizvodima od mesa (Hadžiosmanović, 2006).

Nacrt pravilnika koji dolazi pod radnim nazivom „Pravilnik o proizvodima od mesa“ (Hadžiosmanović, 2006; Anonimno, 2007a) donosi niz promjena koje se odnose na promjenu nazivlja, primjerenije definicije, sastav i vrstu sirovina te količinu drugih tvari koje se koriste u proizvodnji i preradi, tehnološke postupke, dodatne ili specifične zahtjeve za deklariranje ili označavanje te uzorkovanje i analitičke metode u kontroli kakvoće.

Novosti u novom pravilniku u odnosu na stari se odnose na klasifikaciju koja sada obuhvaća sljedeće skupine proizvoda: 1. proizvodi od svježeg mesa, 2. kobasice, 3. dimljeni, termički obrađeni proizvodi, 4. suhomesnati proizvodi, 5. polugotova i gotova jela od mesa, 6. konzerve, 7. slanina i 8. ostali proizvodi od mesa.

Postojeći pravilnik je doživio promjene i u interpretaciji pojmova, gdje su pojedini termini zamijenjeni ili uvedeni novi. Što se tiče sastava kriteriji kakvoće nisu posebno određeni, a nije ni propisana kategorizacija mesa za industrijsku preradu. Kakvoća je primarno određena kemijskim sastavom te proizvođačkom specifikacijom, koja je obavezna za sve proizvode.

MPŠVG je 2. siječnja 2007. godine objavilo u Narodnim novinama RH novi Pravilnik o proizvodima od mesa gdje je došlo do značajnih promjena u odnosu na dotadašnje propise, a temeljen je kao što smo već napomenuli na Nacrtu prijedloga i mišljenja za novi pravilnik (Cvrtila, 2007). U čl. 2. je jasno navedeno kako se odredbe ovog Pravilnika ne primjenjuju na proizvode stavljen na tržište R Hrvatske koji se proizvode i stavljaju na tržište u države koje su članice Europske Unije, ako su u skladu s njihovim nacionalnim zakonodavstvom.

Prema do tad važećim propisima, što se tiče parametara kemijskog sastava za pojedine proizvode, bili su definirani količina vode, masti, te za trajne kobasice i količina bjelančevina. Prema novom Pravilniku (2007) je definirana količina bjelančevina i za druge vrste kobasica, dok je količina vode kao parametar potpuno deregulirana (osim za trajne kobasice, gdje smije iznositi najviše 40 %). Količina masti je regulirana za proizvode od usitnjenog mesa, kuhane kobasice (samo krvavicu) te konzerve od usitnjenog mesa. Novost je i odredba kojom se zahtijeva da u trajnim suhomesnatim proizvodima aktivnost vode ne smije biti veća od 0,93.

Osim utvrđivanja sukladnosti proizvoda sa zahtjevima Pravilnika, naglašeno je i praćenje te kontrola kakvoće proizvoda prema normama za kromatografsko i spektrofotometrijsko određivanje nitrata i/ili nitrita, zatim određivanje količine dušika, količine ukupne masti, hidroksiprolina, te mjerenje pH.

Nisu propisani posebni zahtjevi koji se odnose na proizvode (čl.8. st.3.) tako da se oni mogu proizvoditi i stavljati na tržište prema proizvođačkoj dokumentaciji uz uvjet da proizvod koji u svom nazivu nosi naziv kategorije ili skupine ili podskupine ili proizvoda kojem prema svojim osobinama pripada, mora udovoljiti minimalnim uvjetima koji su propisani za tu kategoriju ili skupinu ili podskupinu ili proizvod.

Također, ovim su Pravilnikom (2007) potpuno izbačene odredbe koje se odnose na regulaciju kakvoće svinjske masti proizvedene u domaćinstvima ili industrijski, te govedeg loja.

Ministarstvo poljoprivrede (MP) je 29. studenoga 2012. u Narodnim novinama Republike Hrvatske objavilo novi Pravilnik o mesnim proizvodima (Anonimno, 2012) kojim se propisuju zahtjevi kakvoće kojima u proizvodnji i pri stavljanju na tržište moraju udovoljavati mesni proizvodi zaklanih životinja i divljači.

Tablica 2. Usporedni prikaz kemijskog sastava prema zahtjevima različitih pravilnika o kakvoći mesnih proizvoda (vrsta proizvoda Trajne kobasice)

Parametar kemijske pretrage	Pravilnik NN 29/1974	Pravilnik NN 41/1980*	Pravilnik NN 01/2007a	Pravilnik NN 131/2012
Voda	Do 30% (srijemska i kulen do 35%; po specifikaciji do 40 %)	Do 30% (srijemska i kulen do 35%; po specifikaciji do 40 %)	Max 40%	Max. 40%
Mast				
NaNO ₂	Do 20 mg/100 g	Do 20 mg/100 g	Do 200 mg/kg	Do 50 mg/kg
P ₂ O ₅	-	-	-	-
Bjelančevine mesa			Min. 16%**	Min. 16%**

* Pravilnik o izmjenama i dopunama pravilnika o kakvoći mesnih proizvoda

**minimalna količina bjelančevina mesa dodatno je definirana za neke kobasice (kulen i zimska min 22 %)

Zahtjevi koji se propisuju novim Pravilnikom (2012) se odnose na nazive, definicije i opće zahtjeve; sastav i senzorička svojstva; vrstu i količinu sirovina te drugih tvari koje se koriste u proizvodnji i preradi; tehnološke postupke koji se pri tome primjenjuju; dodatne ili specifične zahtjeve za deklariranje ili označavanje te uzorkovanje i analitičke metode u kontroli kakvoće. Pravilnik obuhvaća posebne odredbe u vezi sistematizacije (proizvoda od cijelih ili izrezanih komada ili mljevenog mesa; kobasice; suhomesnate proizvode; gotova jela od mesa; mesne proizvode u komadima; mesne proizvode u vlastitom soku; proizvode od usitnjenog mesa; slanine; te ostale mesne proizvode) te na senzorička svojstva, obradu, proizvodnju, preradu, te sastav pojedinog proizvoda od mesa. S time da se sastav odnosi na količinu masti, bjelancevina, mesa, soli u pojedinim proizvodima.

Zaključak

Mesni proizvodi imaju posebno mjesto na tržištu hrane pa je od posebnog značenja i poznavanje njihove kakvoće. Prema današnjim propisima kakvoća prehrambenih proizvoda, pa tako i mesnih, određena je kemijskim sastavom te proizvođačkom specifikacijom odnosno deklaracijom. Nasuprot regulaciji tržišta, koja je godinama bila na snazi, svaki oblik deregulacije je proces uklanjanja ograničenja na nekom tržištu i uvođenja tržišnog natjecanja. U tom je smislu danas deregulacijom kakvoće, sva odgovornost za proizvodnju kvalitetnog mesnog proizvoda na subjektu u poslovanju s hranom.

Literatura

- Anonimno (1974.): Pravilnik o kakvoći mesnih proizvoda, Službeni list SFRJ br. 29/1974.
- Anonimno (1980.): Pravilnik o izmjenama i dopunama pravilnika o kakvoći mesnih proizvoda, Službeni list SFRJ 41/1980.
- Anonimno (2007.): Prijedlog zakona o hrani sa konačnim prijedlogom zakona (nacrt), Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodnoga gospodarstva, 2007.
- Anonimno (2007. a): Pravilnik o proizvodima od mesa, NN 01/2007.
- Anonimno (2012.): Pravilnik o mesnim proizvodima, NN 131/2012.
- Anonimno (2012. a): Pravilnik o izmjenama i dopunama Pravilnika o prehrambenim aditivima, NN 79/2012.
- Anonimno (2013.): Zakon o hrani, NN 81/2013.
- Cvrtila, Ž. (2007.): Pravilnik o proizvodima od mesa, Meso, IX, str. 14-16
- Francetić, M. (1950.): Kobasice: Veterinarsko sanitarni nadzor živežnih namirnica životinjskog porijekla II. dio, Sveučilišna litografija, Zagreb, str. 123-162
- Francetić, M. (1953.): Veterinarski sanitarni nadzor nad živežnim namirnicama životinjskog porijekla: Veterinarski priručnik, Urednici: Winterhalter M., Topolnik E., Forenbacher S., Poljoprivredni nakladni zavod, Zagreb, str. 276-382
- Hadžiosmanović, M. (2006.): Novi pravilnik o kakvoći mesnih proizvoda. Meso, VIII, str. 182-183
- Kozačinski L., Ž. Cvrtila Fleck, B. Mioković, B. Njari, I. Filipović (2012.): Kontrola kakvoće i higijenske ispravnosti hrane: Veterinarsko javno zdravstvo i sigurnost hrane, Urednici: Kozačinski L., B. Njari, Ž. Cvrtila Fleck, Veterinarski fakultet, Zagreb, str. 78-96
- Njari, B., N. Zdolec (2012.): Veterinarsko javno zdravstvo i sigurnost hrane. Higijena i tehnologija hrane kao sastavnice VJZ-a u: Veterinarski priručnik, Zagreb, Medicinska naklada (ur.: Herak-Perković, V., Ž. Grabarević, J. Kos), str. 523-528
- Njari, B., B. Mioković, L. Kozačinski, Ž. Cvrtila Fleck, N. Zdolec (2012.): Veterinarsko javno zdravstvo - izabrana poglavlja: Higijena i tehnologija hrane. Veterinarsko javno zdravstvo i sigurnost hrane (ur. Kozačinski, Lidija ; Njari, Bela ; Cvrtila Fleck, Željka). Zagreb, Veterinarski fakultet, 2012. str. 2-35.
- Živković, J. (1986.): Higijena i tehnologija mesa II dio, Kakvoća i prerada. Tipografija Đakovo. Veterinarski fakultet Sveučilišta u Zagrebu
- Živković, J. (pripremio i dopunio: M. Hadžiosmanović) (2001.): Higijena i tehnologija mesa. I. dio. Veterinarsko-sanitarni nadzor životinja za klanje i mesa. Zagreb
- Dostavljeno: 2.6.2014. Prihvaćeno: 16.7.2014.

Parallele Darstellung der Vorschriften über die Qualität der Fleischerzeugnisse

Zusammenfassung

Die Kenntnisse über die Qualität der Fleischerzeugnisse sind von großer Bedeutung. Die Vorschriften regulieren die chemische Zusammensetzung der Erzeugnisse und verpflichten SPH zur Ausfertigung der Herstellungsspezifikation, bzw. zur Deklaration für jedes der Fleischerzeugnisse auf dem Markt. Obwohl es in der Replik Kroatien im Laufe der Zeit zu zahlreichen Änderungen der Vorschriften über die Regulation der Herstellung von Fleischerzeugnissen kam, sind die Forderungen in Bezug auf Benennung und Definition, Bezeichnung, Zusammensetzung und sensorische Eigenschaften, Rohstoffsorten und deren Quantität sowie anderen Stoffen, die in der Herstellung und Verarbeitung benutzt werden, sowie angewendete technologische Verfahren, allen Vorschriften gleich. Durch zahlreiche Änderungen der Dienstvorschrift wurden auch die Qualitätsparameter geändert. In diesem Sinne ist durch die Deregulation der Qualität heutzutage jede Verantwortung für die Herstellung der Qualitätsfleischerzeugnisse auf das Subjekt in den Geschäften mit der Nahrung verlegt worden.

Schlüsselwörter: Fleischerzeugnisse, Vorschriften, Qualität

El resumen comparativo de las directivas sobre la calidad de productos cárnicos

Resumen

El conocimiento de la calidad de los productos cárnicos es significativo. Las directivas regulan la composición química de los productos cárnicos y obligan a SPH para la creación de la especificación, es decir la declaración para cada producto cárnico en el mercado. Aunque durante el tiempo en Croacia hayan surgido varios cambios en las regulativas para el área de la producción de los productos cárnicos, lo que todas las regulativas tienen en común son las solicitudes en cuanto al nombre y definición, marcado, composición y cualidades sensoriales, tipos y cantidades de materia prima y otras substancias que se usan en el proceso de producción y procesamiento, tanto como en los tratamientos tecnológicos. Con los cambios consecutivos en las directivas fueron cambiados los parámetros de calidad. En ese sentido de deregulación de calidad, hoy la responsabilidad de la producción de productos cárnicos de calidad pertenece a la entidad en negocio con los alimentos.

Palabras claves: productos cárnicos, directivas, calidad