

# IZVAN PRAVILNIKA

Kolovrat<sup>1</sup>, M.



Inventivnost i nove ideje u proizvodnji mesnih prerađevina rijetko se mogu uokviriti u pravilnike i zakonske odredbe. Oni koji donose zakone ne prate najnovije trendove prehrane potaknute drugačijim, uglavnom ubrzanim načinom života. Oni koji proizvode, drže se onoga što se odavno zna i ne odlučuju se na novine u asortimanu bojeći se da to "tržište neće prihvatiti". Nikad se neće doznati prihvaća li tržište proizvod ako se taj proizvod ne predstavi tržištu, te promatra kako se proizvod prodaje. Zakoni i pravilnici kojih nam ne nedostaje, osnova su i okvir za zahtjeve koje mesni proizvod mora ispunjavati kako bi se stavio na tržište. Istodobno se na osnovu odredaba zakona i pravilnika može kazniti proizvođača (obično je to tehnolog kao odgovorna osoba u proizvodnji). Ukoliko proizvod sadrži, recimo, previše polifosfata, > 5000 mg/kg izraženog kao P2O5, proizvod je zdravstveno neispravan. Tehnolog, međutim, ne može utjecati na sirovinu prije početka procesa proizvodnje. Važna je, dakle, forma, a sa sadržajem kako bude. Na sreću, potrošači su oni koji iskazivanjem interesa za kupnju vrednuju proizvod. Primjer je proizvod komercijalno poznat pod imenom "šunka za pizzu". Pizza, talijansko jelo, predstavlja vrlo domišljat način prodaje tijesta. Kako je u nadjevu toga proizvoda kuhana šunka važan sastojak, u mesnim preradama se redovito proizvodi kuhana "šunka za pizzu". U sistematizaciji proizvoda od mesa u najnovijem Pravilniku o proizvodima od mesa (NN 1/07) nema proizvoda pod tim nazivom, a na tržištu postoji u svim inačicama.

<sup>1</sup>Miroslav Kolovrat, dipl.ing, TTR Kolovrat, Zagreb

## Struke trebaju stručnjake



### Strukovno specijalizirani softver za poduzeća

IT-rješenje za Vaše cjelokupno  
poduzeće

Vodite, upravljajte i kontrolirajte  
Vaše poduzeće pomoću naših kom-  
pletnih ERP-rješenja za područja

- Klanje & rasijecanje
- Meso & kobasičarski proizvodi
- Perad & divljač
- Riba & delicatese

Odlučite se sada za sigurnu  
budućnost!

Mi smo tu za Vas –  
Vaš strukovni ERP-stručnjak



**CSB-System**  
INTERNATIONAL

CSB-System d.o.o.  
Ivana Perkovca 39, HR-42000 Varaždin  
Tel: +385/42/242 050, Faks: +385/42/242 055  
info-hr@csb-system.com

Drugim riječima, “tržište šumom, a sistematizacija proizvoda od mesa drumom”. U svim većim i značajnijim pogonima za proizvodnju mesnih prerađevina poslovna aktivnost je intenzivna, posebice prodajne službe i službe proizvodnje i razvoja. Utjecajem novih trgovačkih lanaca koji sami žele stvoriti svoju prodajnu marku te povećanim uvozom mesnih prerađevina, zaoštava se konkurencija i traži proizvod ili proizvodna linija koju drugi nemaju. Komercijalna služba zahtijeva od službe razvoja i proizvodnje upravo takvo “oružje” s kojim će moći biti bolji i aktualniji od konkurencije - drugog prodajnog lanca. Proizvodna služba i tehnolozi razvoja ne mogu se uzdati u najnoviji Pravilnik o proizvodima od mesa, jer već na početku (članak 2.) stoji da se “odredbe Pravilnika ne primjenjuju na proizvode stavljene na tržište Republike Hrvatske koji se proizvode i stavljaju na tržište u državama članicama Europske Unije, ako su u skladu s njihovim nacionalnim zakonodavstvom”. Posve je sigurno da su proizvodi koji se stavljaju na tržište zemalja članica EU u skladu s njihovim nacionalnim zakonodavstvom jer se, inače, ne bi stavljali na to tržište. Pitanje je što bi bilo s našim proizvodima kada bi se eventualno izvozili na tržište zemalja EU? Kojim bi odredbama pravilnika morali udovoljavati ti proizvodi? Ovako, proizvodi iz inozemstva dolaze s vlastitom deklaracijom bez obveze udovoljavanju odredbama koje moraju ispuniti domaći proizvođači. Drugo, ne treba se zavaravati kako menadžeri u inozemnim trgovačkim lancima koji posluju na našem tržištu ne znaju kako se proizvodi, kako treba izgledati, što mora sadržavati, kakvog okusa treba biti i koliko može koštati proizvod kao što je hrenovka, safalada, posebna,

pariška, kranjska, tirolska kobasica, jeger i sl. Prema tome, s obzirom na sistematizaciju proizvoda od mesa, kao prilog Pravilniku o proizvodima od mesa, tehnolozi nemaju puno prostora.

Sada bismo se mogli vratiti na prvu rečenicu ovog priloga o inventivnosti, novim idejama i linijama u proizvodnji mesnih prerađevina. Pred nama je linija mesnih namaza s nekoliko prednosti koje istodobno daju i neuobičajenost, pa se ne mogu tako jednostavno “zatvoriti” u sistematizaciju Pravilnika.

- začinska mješavina koja tvori osnovnu masu “magičnog” namaza miješa se s kiselim vrhnjem i daje blagi osnovni okus pogodan za brojne mogućnosti kreiranja konačnog izgleda i okusa gotovog namaza

- nema dodataka pojačivača okusa (glutaminata)
- namaz se pasterizira u staklenkama koje su i ambalaža pogodna za recikliranje, a može se puniti u ovitke ili zdjelice i tako čuvati na temperaturi od +4°C do +7°C nekoliko tjedana.

- u osnovnu masu umiješa se mesno tijesto za proizvodnju obarenih kobasica ili pripremljena masa kuhane šunke.

- sastav začinske mješavine (za osnovnu masu) koja se miješa s kiselim vrhnjem: modificirani pšenični škrob, maltodekstrin, kuhinjska želatina, sol, saharoza, biljna masnoća, mliječna bjelanjčevina, zgušnjivač (E415), začini, ekstrakti začina

Sastojci:

Osnovna masa za cca 10 kg  
10 kg kiselo vrhnje





TTR KOLOVRAT d.o.o.  
Zagreb, Buzinska cesta 20  
zastupstvo za Hrvatsku  
austrijske tvrtke WIBERG  
tel.01/6608-909



*Više okusa. Više uživanja.*

1 kg voda  
 0,6 kg mješavina začina za namaz  
 dodatak  
 8 kg mesno tijesto za obarene proizvode (npr. za hrenovku ili posebnu kobasicu)  
 1 kg pire od rajčice ili  
 0,5 kg ananas iz konzerve (bez soka)

Postupak:

Vodu i kiselo vrhnje staviti u kutter, umiješati mje-

šavinu začina za namaz tako da nema grudica, a onda dodati u to mesno tijesto ili masu pripremljene kuhane šunke i usitniti do željene granulacije. Puniti u prikladne staklene posude, dobro zatvoriti i pasteurizirati na 90-95°C.

Mogućnosti kreacije okusa namaza su raznolike - okus paprike, curry-ja ili začinskog vrtnog bilja. Ovakav namaz je također najljepše što se kruhu može dogoditi. ■

# UREDBE EUROPSKE UNIJE O HIGIJENI NAMIRNICA – (I)

Zdolec<sup>1</sup>, N.

Propisi Europske unije koji reguliraju uvjete proizvodnje i prometa namirnica te mjere kontrole i nadzora obuhvaćaju nekoliko uredbi (na snazi od 1. siječnja 2006. godine) koje često nazivaju "Higijenskim paketom":

- Uredba o higijeni namirnica (852/2004)
- Uredba o higijeni namirnica životinjskog podrijetla (853/2004)
- Uredba o službenim kontrolama proizvoda životinjskog podrijetla namijenjenih prehrani ljudi (854/2004)
- Uredba o službenim kontrolama radi verifikacije provođenja Zakona o hrani i hrani za životinje te propisa o zdravlju i zaštiti životinja (882/2004)

U tekstu koji slijedi navedena su opća načela Uredbe o higijeni namirnica (852/2004) te posebna pravila iz Uredbe 853/2004 koja se odnosi na klanje i klaoničku obradu životinja.

## UREDBA (EZ) 852/2004

Uredbom o higijeni namirnica 852/2004 postavljena su opća pravila higijene u proizvodnji svih namirnica, obveze proizvođača (svih subjekata koji posluju s hranom; od primarne proizvodnje do distribucije) te smjernice za dobru proizvođačku praksu. Posebno je naglašen sustav samokontrole i odgovornosti svih sudionika u lancu proizvodnje koji moraju osigurati zdravstvenu ispravnost hrane. Uredbom su propisane opće odredbe o higijeni koje se primjenjuju u primarnoj proizvodnji hrane te svim fazama koje se nastavljaju na primarnu proizvodnju.

U dijelu animalne proizvodnje, pod primarnom proizvodnjom podrazumijeva se proizvodnja i uzgoj životinja namijenjenih proizvodnji hrane, transport tih životinja na tržište ili u klaonicu te transport između farmi. Također primarnu proizvodnju čini proizvodnja i uzgoj te sakupljanje puževa i njihov transport do prerade ili tržišta; potom mužnja i pohrana

<sup>1</sup> Nevijo Zdolec, dr. vet. med., znanstveni novak – asistent, Zavod za higijenu i tehnologiju animalnih namirnica, Veterinarski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Heinzelova 55, Zagreb; E-mail: nzdolec@vef.hr