

PRAVILNIK O PROIZVODIMA OD MESA

Cvrtila¹, Ž.

Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodnoga gospodarstva je 2. siječnja 2007. godine u Narodnim novinama Republike Hrvatske objavilo novi Pravilnik o proizvodima od mesa. Tim se Pravilnikom određuju opći i minimalni zahtjevi koje u proizvodnji i stavljanju na tržište moraju ispunjavati proizvodi od mesa životinja za klanje i divljači a odnosi se na nazive, definicije i opće zahtjeve; sastav i senzorna svojstva mesnih proizvoda, vrstu i količinu sirovina te drugih tvari koje se koriste u proizvodnji i preradi; tehnološke postupke koji se primjenjuju u proizvodnji i preradi; dodatne ili specifične zahtjeve glede deklariranja ili označavanja te uzorkovanje i analitičke metode radi kontrole kakvoće.

Važno je naglasiti da je donošenjem ovog Pravilnika došlo do značajnih promjena u odnosu na dosadašnje propise koji su regulirali navedenu problematiku. Prije svega, u članku 2. jasno je navedeno kako se odredbe ovoga Pravilnika ne primjenjuju na proizvode stavljene na tržište R Hrvatske koji se proizvode i stave na tržište u država članicama Europske unije, ako su u skladu s njihovim nacionalnim zakonodavstvom.

Pravilnikom stupa na snagu i nova sistematizacija proizvoda i to na način:

1. Proizvodi od svježeg mesa se proizvode kao:

PROIZVODI OD USITNJENOG MESA

- usitnjeno meso
- usitnjeno oblikovano meso (ćevapčići, pljeskavica, hamburger ili pod drugim nazivima sukladno čl.8. st.3.)

PROIZVODI PRIPREMLJENI ZA DALJNJU OBRADU

- marinirano meso
- meso tretirano enzimima, starter kulturama i

antioksidansima

- panirano meso

2. Kobasice se na osnovi sastava, tehnološkog postupka proizvodnje i načina konzerviranja mogu proizvoditi kao:

FERMENTIRANE

- trajne (kulen, zimska, čajna, srijemska ili pod drugim nazivima sukladno čl.8. st.3.)

- kobasice za mazanje

TOPLINSKI OBRADENE KOBASICE

- obarene (hrenovke, pariška, ekstra ili pod drugim nazivima sukladno čl.8. st.3.)

- polutrajne (kranjska, tirolska, šunkarica ili pod drugim nazivima sukladno čl.8. st.3.)

- kobasice od mesa u komadima (šunka u ovitku ili pod drugim nazivima sukladno čl.8. st.3.)

- kuhane (tlačenica, krvavica, pašteta ili pod drugim nazivima sukladno čl.8. st.3.)

- ostale toplinski obrađene kobasice (mesni sirevi, proizvodi u želeu i polusuhe kobasice ili pod drugim nazivima sukladno čl.8. st.3.)

- SVJEŽE KOBASICE

- kobasice za pečenje ili pod drugim nazivima sukladno čl.8. st.3.

3. Suhomesnati proizvodi:

TRAJNI

- pršut, suha šunka, suha lopatica, suha vratina, suha svinjska pečenica ili pod drugim nazivima sukladno čl.8. st.3.;

- goveđi pršut (proizvodi od drugih vrsta mesa u nazivu moraju nositi oznaku koja određuje vrstu)

POLUTRAJNI

- dimljena šunka, dimljena lopatica, dimljena pečenica, dimljena vratina ili pod drugim nazivima sukladno čl.8. st.3.

¹ Dr. sc. Željka Cvrtila, viša asistentica, Zavod za higijenu i tehnologiju animalnih namirnica, Veterinarski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Heinzelova 55; E-mail: zcvrtila@vef.hr

OSTALI

- dimljeno svinjsko meso u slanini ili pod drugim nazivima sukladno čl.8. st.3.

4. Polugotova i gotova jela od mesa - proizvodi od različitih vrsta mesa s pripadajućim masnim, vezivnim tkivom i kostima ili bez njih, iznutrica i mesnih proizvoda te dodatnih sastojaka, a proizvode se kao polugotova i gotova jela od mesa i stavljaju na tržište pod nazivom koji odgovara vrsti mesa, odnosno vrsti jela. Polugotova jela od mesa se proizvode i stavljaju na tržište kao polugotova djelomično toplinski obrađena jela od mesa ili pod drugim nazivima sukladno čl.8. st.3. i čl. 67. st.2. Gotova jela od mesa se proizvode i stavljaju na tržište pod nazivima: pečenja, gotova topla jela, gotova hladna jela i gotova smrznuta jela ili pod drugim nazivima sukladno čl.8. st.3. i čl. 67. st.2.

5. Konzerve**KONZERVE OD MESA U KOMADIMA**

- kuhana šunka ili pod drugim nazivima sukladno čl.8. st.3.

KONZERVE OD MESA U VLASTITOM SOKU

- govedina u vlastitom soku i svinjetina u vlastitom soku ili pod drugim nazivima sukladno čl.8. st.3.

- KONZERVE OD USITNJENOG MESA

- mesni doručak, narezak za sendvič ili pod drugim nazivima sukladno čl.8. st.3.

KOBASICE U KONZERVU

- hrenovke u konzervi ili pod drugim nazivima sukladno čl.8. st.3.

PAŠTETE I NAMAZI U KONZERVU

- paštete u konzervi, namazi u konzervi ili pod drugim nazivima sukladno čl.8. st.3.

JELA U KONZERVU

- jela od mesa (gulaš), jela od iznutrica, jela od proizvoda od mesa i jela od mesa, iznutrica i proizvoda od mesa ili pod drugim nazivima sukladno čl.8. st.3.

6. Slanina

- svježna, polutrajna i trajna slanina (panceta)

7. Ostali proizvodi od mesa - proizvodi koji se proizvode prema proizvođačkoj dokumentaciji, prema svojstvima ih nije moguće svrstati ni u jednu od

kategorija proizvoda opisanih ovim Pravilnikom. Ostali se proizvodi od mesa proizvode i stavljaju na tržište pod nazivom čvarci ili pod drugim nazivima sukladno čl.8. st.3.

Što se, pak, tiče čl. 8. st.3. on se odnosi na proizvode za koje ovim Pravilnikom nisu propisani posebni zahtjevi pa se oni mogu proizvoditi i stavljati na tržište prema proizvođačkoj dokumentaciji uz uvjet da proizvodi koji u svom nazivu nose naziv kategorije ili skupine ili podskupine ili proizvoda kojem prema svojim osobinama pripadaju moraju udovoljavati minimalnim uvjetima propisanim za tu kategoriju ili skupinu ili podskupinu ili proizvod.

Odredbe ovoga Pravilnika odnose se na proizvode mesa životinja za klanje i divljači proizvedenih od osnovnih sastojaka (mišićno tkivo, masno tkivo, iznutrice i kože, cijeli komadi mesa, mesni obresci ili usitnjeno meso i masno tkivo, strojno otkoštano meso te kosti) te dodatnih sastojaka (prema čl.4. dodatni su sastojci aditivi, arome i enzimi, mikrobne kulture (starter kulture, plijesni, probiotici i dr.), začini i ekstrakti začina, kuhinjska sol i zamjene za sol, ugljikohidrati (monosaharidi, disaharidi, polisaharidi i prirodni škrob), bjelančevinasti proizvodi, vlakna, voda i drugi sastojci sukladno posebnim propisima). Proizvode se otkoštavanjem, usitnjavanjem, hlađenjem ili smrzavanjem, soljenjem, salamurenjem, sušenjem na zraku, dimljenjem, ekstrakcijom, termičkom obradom, zrenjem ili nekim drugim postupkom konzerviranja. Pri proizvodnji proizvoda od mesa životinja za klanje i divljači, ako nije strogo definirani Pravilnikom, moguće je 30 % mesa zamijeniti s mesom peradi. Valja naglasiti kao su proizvodi od mesa divljači, kopitara i kunića proizvodi koji se proizvode na temelju proizvođačke dokumentacije te stavljaju u promet deklarirani kao proizvodi od mesa divljači, kopitara ili kunića uz uvjet da sadrže najmanje 25 % mesa divljači, kopitara ili kunića.

Od parametara kemijskog sastava za pojedine proizvode, prema do sad važećim propisima, bili su definirani količina vode, masti, te za trajne kobasice i količina bjelančevina. Prema novom Pravilniku količina bjelančevina definirana je i za druge vrste kobasica osim trajnih. Količina vode kao parametar kakvoće potpuno je deregulirana (osim za trajne kobasice, najviše 40 %), a s druge strane, količina

masti regulirana je za proizvode od usitnjenog mesa, kuhane kobasice (samo krvavicu) te konzerve od usitnjenog mesa. Novina je također odredba u čl. 51. st. 5. kojim se zahtjeva da u trajnim suhomesnatim proizvodima aktivnost vode ne smije biti veća od 0,93.

Također, naglašeno je utvrđivanje sukladnosti proizvoda sa zahtjevima Pravilnika te praćenje i kontrolu kakvoće proizvoda prema normama za spektrofotometrijsko i kromatografsko određivanje količine nitrata i/ili nitrita (HRN EN 12014-3; HRN EN 12014-4), potom određivanje količine dušika (HRN ISO 937), količine ukupne masti (HRN ISO

1443), hidroksprolina (HRN ISO 3496) te mjerenje pH (HRN ISO 2917),

Ovim su Pravilnikom potpuno izbačene odredbe koje su se odnosile na regulaciju kakvoće svinjske masti, proizvedene bilo industrijski bilo u domaćinstvima, te goveđeg loja.

Danom stupanja na snagu ovoga Pravilnika prestaju važiti odredbe starih propisa (NN RH 53/91, 96/97 i 158/03). Proizvodi koji su proizvedeni i deklarirani u skladu sa starim propisima mogu se stavljati na tržište najkasnije do 31. prosinca 2007. godine i mogu se nalaziti u maloprodaji do isteka roka trajanja. ■

IZ HRVATSKE AGENCIJE ZA HRANU

28.12.2006.

Više o tome: www.hah.hr

FDA OBJAVILA MIŠLJENJE O SIGURNOSTI HRANE PORIJEKLOM OD KLONIRANIH ŽIVOTINJA

Američka Uprava za hranu i lijekove, Food and Drug Administration (FDA), objavila je da su prehrambeni proizvodi proizvedeni od kloniranih goveda, svinja i koza „jednako sigurni kao i hrana koju svakodnevno konzumiramo“. Mišljenje je prikazano u tri dokumenta: nacrt procjene rizika; predloženi plan upravljanja rizikom i nacrt vodiča za industriju.

Preporuka, koja je donesena na osnovu petogodišnjih istraživanja, korak je prema dopuštenju da se takva hrana nađe na policama supermarketa širom Amerike. Prije davanja konačne dozvole mora proći period u kojem će javnost dati svoje mišljenje. Protivnici kloniranja ističu da će većina potrošača biti protiv odluke o stavljanju klonirane hrane na tržište. Visoka cijena proizvodnje ovakve hrane govori u prilog da se navedena hrana još neko vrijeme neće naći u široj potrošnji.

Studije koje je provela FDA uključivale su ispitivanja mlijeka i mliječnih proizvoda porijeklom od goveda, svinja i koza, ali ne i ovaca. Na temelju provedenih istraživanja zaključeno je da klonirane

životinje proizvode hranu koja se bitno ne razlikuje od konvencionalne hrane i da ne zahtjeva posebne mjere. Stoga, FDA ističe da je malo vjerojatno da će se hrana dobivena od kloniranih životinja posebno označavati. Konačna odluka o označavanju također će biti donesena tek nakon konzultacije sa javnošću.

19.12.2006

OBJAVLJENO FAO TEHNIČKO IZVJEŠĆE REGIONALNI PRISTUP ZAKONODAVSTVU I KONTROLI HRANE

Nakon radionice i rasprave u okviru FAO projekta TCP/RER/3002 "Strengthening Food Safety in South East European Transition Countries-a Regional Approach to Food Legislation and Control" održane u Hrvatskoj agenciji za hranu 17. studenog 2006. godine, gospođa Carmen Bullon, međunarodna savjetnica za zakonodavstvo o hrani, sastavila je tehničko izvješće. U istom se razmatra trenutna situacija u Hrvatskoj, a vrijednost dokumenta je u mogućnosti usporedbe s nama bliskim zemljama, Bosnom i Hercegovinom i Rumunjskom, koje je savjetnica posjetila u nizu s posjetom Hrvatskoj.

Više o tome: <http://www.hah.hr/images/data/FAO-TechnicalReport.doc> ■