

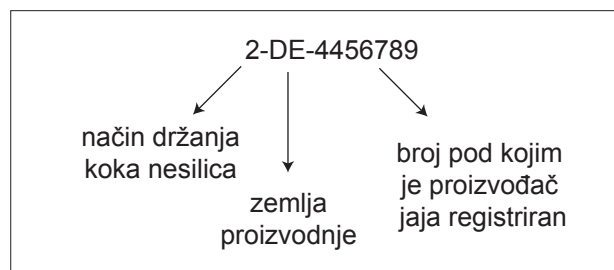
IZ HRVATSKE AGENCIJE ZA HRANU

NOVI SUSTAV OZNAČAVANJA JAJA U NJEMAČKOJ

Stručni suradnik: Danijela Petrović, dipl. ing.
17.01.2006

U zemljama Europske Unije započinje postupno označavanje jaja, po uzoru na Njemačku, u kojoj se takav način označavanja već primjenjuje. Prema novom sustavu, sve peradarske farme s više od 350 koka nesilica morat će označavati proizvedena jaja koji uvažava aspekte dobrobiti životinja.

Primjer označavanja jaja:



Ako je prvi broj:

- „0“ - ekološki uzgoj;
- „1“ - slobodno držanje;
- „2“ - podni uzgoj;
- „3“ - baterijsko držanje kokoši u kavezima.

Ekološka proizvodnja je jednaka slobodnom držanju, ali s razlikom što kokoši moraju jesti ekološki uzgojenu hranu.

Slobodno držanje podrazumijeva uzgoj kokoši na otvorenom, kod prirodnog danjeg svjetla, a za noći ili lošeg vremena kokoši se mogu same skloniti u kokošinjac.

Podni uzgoj znači da su kokoši slobodne u kretanju i imaju danje svjetlo, ali su ipak u zatvorenom prostoru.

Baterijsko držanje znači da se kokoši stalno drže u kavezu, a jaja se spuštaju u sabirnu traku. Baterijski uzgoj kokoši već je zabranjen u mnogim zemljama svijeta. Europska unija donijela je odluku o zabrani uzgoja kokoši u kavezima koja stupa na snagu od

1. siječnja 2012. godine, dok od 1. siječnja 2004. godine ne smije biti proizveden niti jedan novi kavez niti pušten u uporabu. Poslije toga, kavezi će morati biti prostraniji, s gnijezdima, prečkom za sjedenje i slamom.

„PROIZVODIMO I KUPUJMO KVALITETNO“

Andrea Gross-Bošković, dipl.ing.
23.01.2006

Pokretanjem pregovora zbog pristupanja Hrvatske članstvu Europske unije neophodno je uskladiti hrvatsku legislativu s europskom, a u sklopu toga neophodno uskladiti i ostale aktivnosti s pravilima u EU. Jedna od takvih je i akcija Hrvatske gospodarske komore „Kupujmo hrvatsko“ čija je inicijativa promicanje interesa hrvatskog gospodarstva u smislu unaprjeđenja hrvatske proizvodnje, te plasmana roba na sve zahtjevnijem i konkurentnijem tržištu. Na obvezu poštivanja pravila slobode kretanja roba zbog inicijative spomenute akcije skrenuta je pažnja hrvatskih pregovarača u Bruxellesu 17. siječnja 2006 godine. Ocijenjeno je da će ovakve kampanje u budućnosti moći raditi samo nevladine organizacije, budući da se one ne mogu financirati iz javnih ili državnih izvora – pojasnila je tajnica hrvatskog pregovaračkog tima, Tamara Obradović-Mazal.

Kako je prvotni cilj akcije do sada polučio dobrim rezultatima, naime istraživanja pokazuju da je akcija postigla visoki stupanj podržavanja i povećanu kupovinu domaćih proizvoda, u Hrvatskoj gospodarskoj komori ističu da su krenuli u drugi dio akcije „Proizvodimo i kupujmo kvalitetno“, kojim žele utjecati na svijest proizvođača, pri čemu samo kvalitetni proizvodi mogu konkurirati kako na domaćem, tako i na stranom tržištu. Osim toga, prema riječima predsjednika HGK, gospodina Nadana Vidoševića, komora će i dalje nastaviti sa certificiranjem kvalitetnih hrvatskih proizvoda oznakama „Izvorno hrvatsko“ i „Hrvatska kvaliteta“, kao znakova koji omogućavaju prestiž na domaćem tržištu, te stvaraju povjerenje među potrošačima.

SVJETSKA ZDRAVSTVENA ORGANIZACIJA (WHO) PONOVO POTVRĐUJE: NEMA OPASNOSTI OD KONZUMIRANJA DOBRO TERMIČKI OBRADENOG MESA, PROIZVODA I JAJA PERADI!

Stručni suradnik: Hrvoje Knjaz, dr. vet. med.
01.03.2006.

Generalni direktor Svjetske zdravstvene organizacije, dr. Lee Jong-Wook, ističe da su perad i proizvodi podrijetlom od peradi, ukoliko se njima rukuje poštujući načela dobre higijenske prakse i dobro su termički obrađeni, sigurni za konzumaciju.

Virus H5N1 vrlo je zarazan i prenosiv u populaciji peradi, ali ne prenosi se lako na ljude. Broj zaraženih ljudi od prosinca 2003. godine do danas je 173 osoba od kojih je 93 osobe umrlo od avijarne influence. Niti jedan od navedenih slučajeva ne povezuje se s

konzumacijom termički ispravno obrađenog mesa ili proizvoda podrijetlom do peradi. Najvećem riziku od obolijevanja trenutno su izloženi ljudi u zaraženim područjima koji su svakodnevno u bliskom kontaktu sa zaraženom peradi, kao što su obitelji koje uzgajaju perad u svom dvorištu ili oni koji prodaju perad na tržnici.

Pojačan nadzor i brzo otkrivanje virusa H5N1 u divljih i domaćih ptica, prikladne mjere suzbijanja virusa i pravodobno informiranje vrlo su bitni čimbenici održavanja povjerenja potrošača u sigurnost konzumacije mesa i proizvoda od peradi. Direktor Jong-Wook na kraju naglašava kako proizvodi od peradi predstavljaju značajan izvor proteina za ljudski organizam.

Više o tome: www.hah.hr ■



Brza rješenja ...

*HAHN-ovi stručnjaci
zajedno sa vama
stvaraju stabilne proizvode.*



HAHN

G. C. Hahn & Co. Since 1848

HAHN – Food. Ideas. People.™

HAHN – stručnjak za hranu od 1848. godine

- brzi razvoj od koncepta do finalnog proizvoda
- uobičajeni stabilizacioni sistemi za hranu pronalaze vaše proizvode
- široki «know-how» u području hrane i tehnologije
- najviši standardi kvalitete
- najnoviji koncepti u prehrani i proizvodnim idejama
- informacije sa tržišta širom svijeta

Slobodno nas kontaktirajte, bez ikakve obveze.

G. C. HAHN & Co. d.o.o.
Mihanovićeva 9c • HR-48000 Koprivnica • CROATIA
Tel. +385/48/641 415 • Fax. +385/48/641 416 • hahn-co@kc.htnet.hr
www.gchahn.com