

NOVI PRAVILNIK O KAKVOĆI MESNIH PROIZVODA

Hadžiosmanović¹, M.

Tijekom listopada 2005. godine Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodnoga gospodarstva imenovalo je Povjerenstvo za izradu Pravilnika o proizvodima od mesa. Svrha imenovanja odnosi se na čl. 35. Zakona o hrani po kojem MPŠVG donosi provedbene propise po kojima se uređuje kakvoća hrane. S obzirom da je u R Hrvatskoj još uvijek na snazi Pravilnik o kakvoći mesnih proizvoda iz 1974. godine, pokrenut je postupak donošenja novog propisa. Osnovano je Povjerenstvo koje je 21. listopada 2005. godine održalo svoj prvi sastanak a čine ga predstavnici MPŠVG, Veterinarskog i Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta, industrije te Hrvatske gospodarske komore. Svi sudionici sastanka bili su suglasni da se u rad Povjerenstva uključi širi krug zainteresiranih strana, primarno proizvođača, da se rasprave pitanja potrebe donošenja novog propisa. HGK obavijestila je proizvođače te im uputila Nacrt prijedloga pravilnika, priređen od pojedinih članova Povjerenstva iz MPVŠG kao osnovu za prijedloge i mišljenja. Slijedom prispjelih mišljenja Povjerenstvo je održalo nekoliko sastanaka te je pripremljeno Nacrt pravilnika o proizvodima od mesa. Posljednji sastanak održan je 18. srpnja 2006. godine, na kojem je postignuta zadovoljavajuća suglasnost te se očekuje prihvaćanje propisa i službena objava početkom rujna 2006. godine.

Sudionici sastanaka svjesni su činjenice da propis koji se donosi nosi u sebi dodatne kriterije koji su primarno vezani za pristupanje R Hrvatske Europskoj Uniji, poglavito nakon potpisivanja Protokola 7 u prosincu 2004. godine. U vezi s navedenim, hrvatski proizvođači nalaze se u neravnopravnom odnosu prema kakvoći mesnih proizvoda koji potječu iz zemalja članica EU. Naime, ti proizvodi moraju

odgovarati isključivo propisima svojih zemalja, dok ih postojeći propisi R Hrvatske ne obvezuju. Time smisao reguliranja kakvoće u nas poprima posve drukčije značenje. Postojeći propis o kakvoći mesnih proizvoda obvezuje, dakle, jedino naše proizvođače i proizvođače zemalja koje nisu članice EU, dok uvozni proizvodi iz EU ne moraju zadovoljavati kriterije kakvoće regulirane navedenim Pravilnikom. Imajući u vidu navedeno, sudionici Povjerenstva smatraju neophodnim provesti odgovarajuću deregulaciju kakvoće u svrhu ravnopravnije utakmice na hrvatskom tržištu.

Nacrt pravilnika o kakvoći mesnih proizvoda pod radnim nazivom "Pravilnik o proizvodima od mesa" donosi niz novina koje se odnose na djelomičnu promjenu nazivlja, primjerenije definicije, sastav i vrstu sirovina te količinu drugih tvari koje se koriste u proizvodnji i preradi, tehnološke postupke, dodatne i specifične zahtjeve glede deklariranja i označavanja te uzorkovanje i analitičke metode radi kontrole kakvoće. Posebno je značajan čl. 2. po kojem se odredbe ovog Pravilnika ne primjenjuju na proizvode stavljene na tržište R Hrvatske koji se proizvode i stavljaju na tržište u državama članicama Europske Unije ako su u skladu s njihovim nacionalnim zakonodavstvom. Postojeći Pravilnik doživio je promjene u interpretaciji pojmova, gdje su pojedini termini zamijenjeni ili uvedeni novi. Novosti se odnose i 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 do mesa,

¹ Dr.sc. Mirza Hadžiosmanović, redoviti profesor, Zavod za higijenu i tehnologiju animalnih namirnica, Veterinarski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Heinzelova 55, Zagreb; E-mail: hmirza@vef.hr

6. konzerve,
7. slanina i
8. ostali proizvodi od mesa.

U pogledu sastava kriteriji kakvoće nisu posebno određeni, a Pravilnikom nije propisana kategorizacija mesa za industrijsku preradu. Kakvoća je primarno određena kemijskim sastavom te proizvođačkom specifikacijom, koja je obvezna za sve proizvode. ■

VIŠESLOJNA LJEPOTA: LUK

Kolovrat¹, M.



Luk je najvjerojatnije porijeklom iz centralne Azije. Kao ljekovita biljka, začim i stabljika povrća, on se dugo uzgaja. Botanički se luk ubraja u skupinu poriluka, zajedno s tulipanima, narcisima i šparogama. Već kod Egipćana luk je bio cijenjen, korišten u žrtvenom obredu bogovima. Sadnja luka u Europi počinje nakon što su Rimljani donijeli lukovicu preko Alpa. Od 19. stoljeća luk postaje povrtlarska kultura u Njemačkoj. Danas se u značajne isporučioce luka ubrajaju Egipat, Mađarska, Kina i Sirija, no luk je danas rasprostranjen gotovo u cijelom svijetu.

Luk ne poboljšava samo okus jelu i namirnicama, već je značajno njegovo antibiotsko djelovanje. On sprječava

¹Miroslav Kolovrat, dipl.ing, TTR Kolovrat, Zagreb

Struke trebaju stručnjake



Veselim se Vašem
sudjelovanju!

Međunarodni praktični seminar
za menadžment prehrambene
industrije s razgledavanjem pogona

13.-14. rujna 2006.
u Wageningen-u, Nizozemska

Strukovno specijalizirani softver za poduzeća

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 & delikatese

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