

IZ HRVATSKE AGENCIJE ZA HRANU

ZAŠTITA AUTOHTONIH PREHRAMBENIH PROIZVODA

Dana 30. ožujka 2006. godine u organizaciji Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodnoga gospodarstva održan je u prostorima Ministarstva gospodarstva, rada i poduzetništva seminar na temu „Zaštita autohtonih prehrambenih proizvoda“. Zakonom o hrani („Narodne novine“ broj 117/03, 130/03, 48/04) Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodnoga gospodarstva postalo je nadležno tijelo za oznake izvornosti, oznake zemljopisnog podrijetla hrane i oznake „tradicionalni ugled“.

Zakonom o hrani definirane su temeljne odredbe za oznake, a Pravilnikom o oznakama izvornosti i oznakama zemljopisnog podrijetla hrane („Narodne novine“ broj 80/05) i Pravilnikom o priznavanju posebnih svojstava hrane i dodjeli oznake „tradicionalni ugled“ („Narodne novine“ broj 127/05) detaljno je uređeno ovo područje.

Cilj seminara je bio predstaviti sve aktivnosti u području zaštite hrvatskih autohtonih prehrambenih proizvoda, te upoznavanje svih nazočnih s potporama i zakonskom procedurom zaštite oznake izvornosti, oznake podrijetla i oznake tradicionalnog ugleda hrane. Ispred Ministarstva uvodnu riječ na seminaru održao je državni tajnik, prof. dr. sc. Dragan Kovačević, a nakon toga je gđa. Giencke (Njemačko društvo za tehničku suradnju) govorila o suradnji s GTZ-om u području zaštite autohtonih prehrambenih proizvoda. Na seminaru su, također, održane i prezentacije navedenih Pravilnika (Božica Rukavina, Edita Volar-Pantić), te je predstavljen Vodič za registraciju oznaka izvornosti i oznaka zemljopisnog podrijetla hrane (Marija Pišonić).

Danijela Petrović dipl. ing. preh. teh.

U OPATIJI ODRŽANA STRUČNA RADIONICA S MEĐUNARODNIM SUDJELOVANJEM “PRAKTIČNA PROBLEMATIKA UZORKOVANJA”

Hrvatska udruga za sanitarno inženjerstvo - HUSI,

Katedra za zdravstvenu ekologiju i Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica Medicinskog fakulteta Sveučilišta u Rijeci organizirali su 02. lipnja 2006. godine stručnu radionicu s međunarodnim sudjelovanjem “Praktična problematika uzorkovanja”.

Ono što je HUSI ponukalo na organizaciju radionice ove tematike svakako je činjenica da je uzorkovanje nezaobilazan i neizmjerljivo važan segment analitičkog i upravnog postupka, te zaslužuje posebnu pažnju i razmatranje. Vodeći se tim razmišljanjem, uz pažljiv odabir moderatora tematskih cjelina s višegodišnjim iskustvom u području uzorkovanja, HUSI je omogućio maksimalnu podjelu iskustva i znanja.

Stručne suradnice iz Hrvatske agencije za hranu, Diana Herold i Danijela Petrović, predstavile su na radionici film o uzorkovanju kojega je ustupila Food Standards Agency iz Londona.

Stručne suradnice: Diana Herold, dipl. ing.
Danijela Petrović, dipl. ing. preh. teh.

ŠTO TREBA ZNATI O ŠTETNOSTI ŽIVE U RIBAMA I ŠKOLJKAŠIMA?

Brojna su znanstvena istraživanja jasno dala do znanja da osobe koje se hrane namirnicama tipičnim za mediteransko podneblje u pravilu duže žive, te da je mediteranski model prehrane zdraviji od kontinentalnog. Mediteranski je način prehrane prepoznatljiv po poluvegetarijanskoj ishrani, korištenju ribe umjesto mesa, maslinova ulja umjesto margarina i drugih zasićenih masnoća, te po obilju voća i povrća. Poznato je naime da su ribe i školjkaši sastavni dio pravilne prehrane koji doprinose normalnom rastu i razvoju, pogotovo male djece. S obzirom na brojne prednosti konzumacije ribe i školjkaša iste bi svakako trebalo uključiti u pravilnu ishranu žena i male djece. No ipak, postoji razlog za zabrinutost. Poznato je također da skoro svaka vrsta ribe sadrži određenu koncentraciju žive koja u

prevelikim koncentracijama može predstavljati rizik za zdravlje potrošača. Živa je naime element koji u prirodi nalazimo u zraku, vodi, tlu, te brojnim stijenama i ugljenu. Izgaranje ugljena kao pogonskog goriva u mnogim industrijskim postrojenjima, pri čemu dolazi do oslobađanja žive, jedno je od najvećih izvora zagađivanja okoliša živom. Živa iz zraka dolazi u vodu gdje se pod djelovanjem određenih mikroorganizama stvara živin-metil, štetan spoj koji se taloži u ribama i školjkašima. Ovaj opasan spoj žive taloži se češće u određenim vrstama ribe kao što su morski pas, sabljarka, tuna i skuša. Konzumiranje hrane koja sadrži veće koncentracije žive, kao što su navedena vrste riba, može rezultirati oštećenjima mozga, srca, bubrega, pluća i općenito imunološkog sustava ljudi svih dobnih skupina.

U izvješću Američke agencije za hranu i lijekove (FDA) od 06. lipnja 2006. godine sadržane su preporuke za konzumaciju ribe i školjkaša kod određenih rizičnih skupina potrošača kao što su trudnice, dojilje i mala djeca. Na osnovu znanstvenih istraživanja FDA je objavila preporuke kojih se trebaju pridržavati navedene rizične skupine potrošača kako njihovo zdravlje ne bi bilo ugroženo.

Preporučeno je:

1. izbjegavati konzumaciju mesa morskog psa, sabljarke, skuše i lokarde zbog toga što sadrže povećane koncentracije žive,
2. najviše dva puta tjedno jesti raznoliku ribu i školjkaše koji sadrže niske koncentracije žive kao što su škampi, losos, konzervirana tuna, som i bakalar,
3. prilikom konzumiranja ribe ulovljene u lokalnim rijekama, jezerima i obalnim vodama, treba se savjetovati s lokalnim institucijama nadležnim za zdravstvenu ispravnost ribe.

Prema europskoj regulativi 466/2001 koja propisuje maksimalno dozvoljene razine pojedinih kontaminanata u prehrambenim namirnicama, maksimalno dozvoljena količina žive u mesu ribe iznosi 1,0 ppm (mg/kg). Međutim, prema novoj regulativi iz 2005. godine, 78/2005, propisana maksimalna dozvoljena količina žive u ribama i školjkašima smanjena je na 0,3 ppm. Pravilnik o toksinima, metalima, metaloidima te drugim štetnim tvarima koje se mogu nalaziti

u hrani, (NN 16/2005), propisuje najvišu dozvoljenu količina žive u mesu morskog psa, tune i sabljarke koja iznosi 1,0 ppm.

Hrvatska agencija za hranu kao kontakt točka RASFF-a, Europskog sustava žurnog uzbunjivanja za hranu i hranu za životinje sa sjedištem u Bruxellesu, raspolaže podacima prema kojima je u 2004. godini zabilježeno 30 obavijesti o opasnostima od žive u mesu sabljarke, pretežito ulovljene u oceanском pojasu. Od ukupnog broja svih obavijesti o opasnostima od teških metala u hrani 43% odnosi se na opasnost od žive. U Republici Hrvatskoj, prema godišnjem izvješću Hrvatskog veterinarskog instituta, te programu monitoringa rezidua (DPMR 2005.) za 2005. godinu pretraženo je ukupno 169 uzoraka morske ribe od čega je u jednom uzorku morske ribe iz ulova (Dubrovačko-neretvanska županija) ustanovljena prisutnost žive u koncentraciji od 1.087 ppm. Prema podacima iz znanstvenih istraživanja FDA provedenih od 1990. do 2004. godine, ribe i školjkaši s najvišim koncentracijama žive su morski pas 4,54 ppm, sabljarka 3,22 ppm, te tuna 0,85 ppm.

Godišnji ulov ribe u Republici Hrvatskoj kreće se od 15000 do 17000 tona od čega 63% otpada na sitnu plavu (industrijsku) ribu. Riba je općenito slabo zastupljena na jelovnicima prosječnih stanovnika naše zemlje o čemu dovoljno govori podatak da su Nijemci, Mađari i Irci jedini u Europi koji jedu manje ribe od Hrvata. Prosječna godišnja potrošnja morske i slatkovodne ribe po stanovniku u RH iznosi oko 7,7 kg. Rizik za potrošače, a posebno osjetljive skupine, trudnice, dojilje i malu djecu, postojao bi ukoliko bi se riba i školjkaši koji sadrže povećane koncentracije teških metala konzumirali u velikim količinama. Međutim, s obzirom da su prehrambene navike naših potrošača takve da se u prosjeku godišnje jede manje od 8 kg ribe, rizik za zdravlje uslijed konzumacije ribe je relativno nizak.

Znanstveni odbor za zdravstvenu ispravnost hrane Hrvatske agencije za hranu detaljnije će razmotriti problem rizika od žive u ribi i školjkašima te će rezultati procjene rizika pravodobno biti dostupni javnosti.

Stručni suradnik: Goran Kumrić, dipl.ing. ■