

ŠTO DONOSI PRAVILNIK O OZNAČAVANJU, REKLAMIRANJU I PREZENTIRANJU HRANE

Hadžiosmanović¹, M.

Nakon javnih rasprava koje su održane u Hrvatskoj gospodarskoj komori, Ministarstvu poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja te javnog prezentiranja stupio je na snagu Pravilnik o označavanju, reklamiranju i prezentiranju hrane. Iako je ovu problematiku do sada regulirao Pravilnik o općem označavanju ili deklariranju koji je donesen 2004. godine, uočeno je niz nedorečenosti i neusklađenosti s europskom legislativom. Ovim propisom prvenstveno se želi osigurati što bolja informacija potrošača koja će olakšati njihovu odluku prilikom kupovine. Pravilnikom je propisana obveza podataka o zemlji podrijetla i za svježe meso, ribu, voće i povrće. Prema stavovima predlagača, ugostitelji mogu navesti podrijetlo glavnih sastojaka i priloga što se smatra prvenstveno njihovim interesom i interesom potrošača. Posebno značajan doprinos u pogledu zdravstvene ispravnosti i sigurnosti ogleđa se u usvajanju principa sljedivosti što omogućuje detaljan uvid u izvore potencijalnih opasnosti za zdravlje konzumenta.

Pravilnik o označavanju, reklamiranju i prezentiranju hrane sadrži slijedeća poglavlja:

- I. Opće odredbe - u kojima se definiraju opći zahtjevi i način označavanja hrane te namjena prema potrošačima i drugim subjektima;
- II. Posebne odredbe - koje sadrže podatke o nazivu hrane, sastojcima, količinama, trajanju te uputama za upotrebu određene vrste hrane;
- III. Prijelazne i završne odredbe - u kojima se navode propisi koji prestaju važiti te upute o primjeni Pravilnika danom ulaska Republike Hrvatske u Europsku Uniju.

¹Dr.sc. Mirza Hadžiosmanović, redoviti profesor, Zavod za higijenu i tehnologiju animalnih namirnica Veterinarskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, Heinzlova 55; e-mail: hmirza @vef.hr

Struke trebaju stručnjake



Veselim se Vašem sudjelovanju!

Međunarodni seminar za
menadžment optimiranja procesa
u području prehrambenih proizvoda
sa razgledavanjem pogona

13. i 14. listopada 2008.
u Berlinu (Njemačka)

Strukovno specijalizirani softver za poduzeća

Business IT-rješenje za Vaše
kompletno poduzeće

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

- Klanje i rasijecanje
- Meso i kobasičarski proizvodi
- Perad i divljač
- Riba i 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

Što donosi Pravilnik o označavanju, reklamiranju i prezentiranju hrane

Pravilnik sadrži 4 priloga i to:

Prilog 1. - o sastojcima koji mogu biti označeni nazivom kategorije umjesto njihovog specifičnog naziva, Prilog 2. - u kojem se navode kategorije sastojaka koji moraju biti označeni nazivom njihove kategorije iza kojega slijedi njihov specifični naziv ili E broj, Prilog 3. - o sastojcima koji mogu izazvati alergije i/ili intolerancije i Prilog 4. - s popisom proizvoda koji nisu alergeni, a potječu od sastojaka navedenih u Prilogu 3.

Sve u svemu, navedeni Pravilnik sa stanovišta veterinarskog javnog zdravstva predstavlja doprinos prikupljanju podataka o izvorima štetnih tvari u namirnicama animalnog podrijetla. Propisom se unapređuje rad inspekcijskih službi, doprinosi boljem

međusobnom informiranju o sumnjivim izvorima onečišćenja i štetnih tvari te smanjuje mogućnost stavljanja na tržište proizvoda nepoznatog podrijetla i suzbija «siva ekonomija».

Donošenje Pravilnika među ugostiteljima primljeno je sa dosta rezerve jer se smatra da obveza označavanja u ugostiteljstvu komplicira administrativne poslove, oduzima radne sate te povećava troškove ponude. Ugostitelji navode da svoje kupovine obavljaju legalnim putovima te da na svakom kupljenom proizvodu postoji odgovarajuća deklaracija. Dodatnim problemom smatraju prodaju na tržnicama na kojima za sada ne postoji odgovarajuća evidencija. ■



Ulica Sv. Martina 26, Cerje
10361 Sesvetski Kraljevec
Zagreb - Hrvatska

SILOSI LEDENE VODE FRIGOTERM

*Maksimalni učin
uz minimalne troškove*

- * izvedeni iz nehrđajućih materijala
- * modularne izvedbe
- * ekološki prihvatljivi

akumulacija leda od 360 kWh do 9.360 kWh
(od 300.000 kcal do 8.000.000 kcal) po silosu

Tel: +385 1 2047-777
Fax: +385 1 2047-750



RASHLADNI AGREGATI

- * kondenzne jedinice
- * multikompresorski setovi



HLADNJAČE

- * rashladne komore
- * ULO komore
- * zrone banana
- * tunel za brzo zamrzavanje



RASHLADNICI VODE BAZENI LEDENE VODE

PROJEKTIRAMO PROIZVODIMO MONTIRAMO SERVISIRAMO



EVAPORATIVNI KONDENZATORI
kapacitet 500kW - 3000kW

- * VELIKI RASHLADNI UREĐAJI
- * VIJČANI I KLIPNI KOMPRESORI
- * RASHLADNICI VODE
- * RASHLADNI AGREGATI
- * POSUDE POD TLAKOM
- * IZMJENJIVAČI TOPLINE
- * EVAPORATIVNI KONDENZATORI
- * RASHLADNI TORNJEVI
- * SILOSI I BAZENI LEDENE VODE
- * SPREMNICI
- * HLADNJAČE
- * PROCESNA OPREMA
- * SERVIS RASHLADNIH UREĐAJA
- * ARMATURA
- * REATESTACIJA

PROJEKTIRAMO PROIZVODIMO MONTIRAMO SERVISIRAMO

VIJČANI KOMPRESORSKI AGREGATI



Primjena:

- industrijski rashladni sistemi

- hlađenje mećija za ind. hlađenje

- Alimatzijska

- komprimiranje plinova

- pivovare

- mliječare, itd.

FRIGOTERM-HÖWDEN

Karakteristike:

- kontinuirana regulacija kapaciteta

- veliki raspon kapaciteta: 293 m³/h - 10570 m³/h

- mikroprocorsorska regulacija rada

- rashladni mediji: NH₃, R22, R404A, R407C, CO₂, itd.

internet: www.frigoterm.com; e-mail: frigoterm@frigoterm.hr; Tel: +385 1 2047 777, Fax: +385 1 2047 750