

KVALITETA, SIGURNOST, SLJEDLJIVOST - PERADARSKO MESO EU PORIJEKLA

EUROPSKA UNIJA I SLOVENIJA ULAŽU U PROMOCIJU PERADARSKOG MESA U DRŽAVAMA JUGOISTOČNE EUROPE

Zagreb, 12. ožujak - Europska unija i Republika Slovenija predstavili su međunarodni projekt informiranja i promocije mesa peradi porijeklom iz Europske unije, a koji će se odvijati u četiri države

jugoistočne Europe: Hrvatskoj, Bosni i Hercegovini, Srbiji i Makedoniji. Putem opsežnog promocijskog programa, upoznat će potrošače s prednostima uključivanja peradskog mesa u svakodnevnu prehranu, te o važnim propisima kvalitete, sigurnosti i sljedivosti koje osiguravaju kvalitetnu hranu. S brojnim promocijskim aktivnostima koje će se odvijati tokom tri godine realizacije programa, obnovit će

Hercules



Hercules: odstranjivač organskih otpadaka. Melje otpatke poput pilećih kosti, ostataka ribe i mesa s kostima, svih vrsta mekušaca (lignje, muzgavci i sl.), kora od jaja, ostataka voća i povrća i sl. na toliko male komade da se mogu lako isprati vodom u kanalizaciju. Primjenjiv u hotelima, kampovima, bolnicama, restoranima, menzama i sl.

Ekološki uništavatelji letećih insekata.

3000 TX



Učinkovit, tih, neškodljiv i siguran. Privlači insekte svih vrsta posebnim svjetlom i usisava ih u spremnik koji se lako prazni. Potpuno ekološki jer ne koristi otrove i sprječava množenje bakterija. Učinkovitost do 150 m² u objektu.

Protector 900



Ultrazvučni otjerivač malih glodavaca (miševi, štakori, puhoči, mravi, žohari). Učinkovito tjera, sprječava povratak te prevenira ulazak nametnika u objekt. Bezopasan je za ljude i druge životinje. Učinkovitost do 80 m².

All & All d.o.o. Slovenija
Ljubljanska 64, 1230 Domžale
Tel: 00386 41 641 082
www.all-all.si
www.insekti.si
E-mail: info@all-all.si

Trapcol



Nezamjenjiv u prehrambenim industrijama, trgovinama hranom, mesnicama, štalama, kuhinjama i restoranima. Ljepljiva zamka privlači leteće insekte hranjivim mamcem i feromonima. Učinkovitost do 400m².

Uređaji odgovaraju preporukama HACCP

povjerenje potrošača u jedno od najomiljenijih vrsta mesa - peradsko meso.

Web portal www.mojenajmeso.hr i www.perutnina-eu.eu, na kojem će ljubitelji dobre hrane naći mnogo korisnih i zanimljivih informacija u vezi s mesom peradi, te mnoštvo savjeta za pripremu ukusnih jela od ovog mesa, još je jedna od aktivnosti koje će se narednih godina odvijati u spomenute četiri države. Program "Kvaliteta, sigurnost, sljedivost – peradsko meso EU porijekla", kojeg financiraju Europska unija i Republika Slovenija, realizirat će Gospodarsko-interesno udruženje Mesne industrije iz Slovenije, a obuhvatit će i druge brojne aktivnosti informiranja i promocije, putem koji će potrošače upoznati s propisima koji osiguravaju kvaliteta i sigurnost mesa peradi.

Te vrijednosti se u prehrani sve više cijene. - "Potrošači se sve više zanimaju o važnosti sigurne i kontrolirane hrane, stoga ćemo im putem ovog projekta ponuditi sve potrebne informacije koje će im omogućiti da pred mnogobrojnim prehrambenim proizvodima naprave pravilan izbor hrane koja je sigurna, kvalitetna i proizvedena u skladu sa suvremenim standardima za proizvodnju i preradu hrane. To su naime propisi, koji se brinu za sigurnost i zaštitu potrošača i koje Europska unija zahtjeva od svih mesoprerađivačkih tvrtki. Strog i cjelovit nadzor svake pojedinačne faze pripreme i prerade mesa peradi - od polja do vilice – koji se primjenjuje u EU

i državama članicama, razlog je da su ovo meso i njegovi proizvodi porijeklom iz Europske unije, postali poznati po kvalitetu i sigurnosti." - rekao je na konferenciji za novinare Boris Jež, voditelj programa informiranja i promocije peradarskog mesa u državama jugoistočne Europe.

Peradarsko meso je, kako u Europskoj uniji, tako i u svijetu, u samom vrhu po potrošnji. Također se i u Hrvatskoj sve više ljubitelja dobre i kvalitetne hrane odlučuje za meso peradara i to zbog njegovih brojnih prednosti. Kako je naglasio dr Roman Glaser, predstavnik peradarske industrije Europske unije: - "Meso peradi, pored toga što je dobrog i široko prihvatljivog okusa, također se može pripremati na brojne načine, jednostavno je za pripremu, a u prilog mu govori i vrlo konkurentna cijena u usporedbi s ostalim vrstama mesa. Zbog sadržaja biološki vrijednih bjelančevina i neophodnih minerala i vitamina, predstavlja važan dio uravnotežene prehrane čovjeka. Ako svim tim prednostima dodamo kvalitetu i sigurnost, koje osiguravaju visoki standardi koje je postavila Europska unija, onda ne čudi činjenica da su meso peradi i njegovi proizvodi toliko omiljeni kod ljubitelja dobre i kvalitetne hrane širom svijeta".

Aktivnosti promocije i informiranja u svim državama odvijat će se u narednom periodu putem promotivne brošure, u kojoj će detaljno biti predstavljene korisne upute koje se odnose na odabir, kupovinu, čuvanje, pripremu i konzumiranje kvalitetnog mesa peradi. ■



mesarsko, trgovačko uslužni obrt

Zeleni brijeg b.b.
44000 Sisak
Hrvatska

Tel./Fax. +385 44 570 367
e-mail: promes-cvanciger@sk-t-com.hr