



Kako nas varaju i podvaljuju nam staru robu

Prije prodaje ga začine i unište sve bakterije

● **Ispravno je, no je li kvalitetno** Proizvođači željni profita dodaju aditive i poboljšivače jer nema kontrole

Uvoznici kupuju meso na rasprodajama čiji je rok upotrebe pri kraju tako da je njegova kvaliteta daleko manja od svježeg

● ZAGREB

Stipan Bilić kaže kako strani trgovački lanci ne primaju hranu kojoj je istekla trećina roka trajanja. S druge strane, hrvatske trgovine uvoze i robu kojoj rok samo što nije istekao ili ističe.

- Tako dolazimo do apsurdnih situacija da se u Hrvatskoj prodaju čokoladice koje su jeftinije od cijene kakaovca. No, da proizvođači ne bi morali platiti uništavanje, takve proizvode plasiraju na tržište istočne Europe i na taj način pokrivaju barem dio troškova. S obzirom da su ti proizvodi znatno jeftiniji od kvalitetnih domaćih proizvoda, Hrvatska na taj način ruši i vlastitu ekonomiju - ispričao je Bilić.

Ima li tu opće mesa?

S mesom je još i gore. Raznim začinima i dodacima te procesom proizvodnje mogu se uništiti bakterije (ako je meso pokvareno), a poznato je da se danas jako puno mesa sumnjive kvalitete i na kraju roka upotrebe uvozi u Hrvatsku, kaže veterinarski inspektor (podaci poznati redakciji).

Dodaje da uvoznici kupuju meso na rasprodajama čiji je rok upotrebe pri kraju, a iako je ono zdravstveno ispravno, upitna je njegova kvaliteta.

Ovaj stručnjak tvrdi da se vrlo često neki proizvodi (primjerice, salame) povlače

sa tržišta nakon isteka roka upotrebe te se kroz određeni proizvodni proces preraduju u paštete, iako je to sada zabranjeno. Isto tako ovaj inspektor smatra da tržišni inspektori vrlo malo kontroliraju što se od deklariranih sastojaka nalazi u proizvodima. Nakon izbacivanja veterinarskih inspektora iz procesa proizvodnje proizvođači željni profita, mogu dodavati aditiva, E brojeva poboljšivača ukusa i krivo deklarirati jer se sve to na tržištu jako slabo kontrolira. Pitanje je koliko uopće ima mesa u nekim proizvodima.

Naši su pravilnici bili daleko strožiji nego europski, a iako smo sve nove prepisali od

EU, za razliku od proizvođača tamo kod nas još uvijek ima onih koji su zbog brze zarade skloni raznim prevarama pa izigravaju sve te pravilnike, kaže naš sugovornik. Jedan od najopasnijih prevara je pršut. Mi uvozimo iz Italije plečke ili šunke koje tehnološkim procesom posušimo, bez potrebnog sazrijevanja pršuta, te takav proizvod plasiramo u trgovinu kao dalmatinski pršut.

Ukinute kontrole

Od 1. travnja prošle godine, stupanjem na snagu dva pravilnika o veterinarstvu čak su ukinute i svakodnevne kontrole u proizvodnji mesne industrije. ● **M. Kuskunović**

UVOZ MESA U 2009.

Godišnje pojedemo 283.000 tona
 Od toga je 70.000 tona iz inozemstva

● **225 milijuna dolara**
 vrijednost uvoz mesa

● **Goveđe meso**
 (svježe i rashlađeno)
 - 7718 tona vrijednih
 25,3 milijuna dolara

● **Goveđe zamrznuto**
 - 4318 tona vrijednih
 16 milijuna dolara

● **Meso peradi**
 14.173 tona vrijednih
 27,48 milijuna dolara

● **Svinjsko meso**
 (svježe i smrznuto)



- 43.015 tona vrijednih
 122,7 milijuna dolara

● **5 milijardi kuna**
 vrijedno tržište mesa
 u Hrvatskoj

● **283.000 tona**
 godišnja potrošnja mesa