



“Ugostiteljski lobi sprečava strožu kontrolu mesa”

Zvonimir Nemet, tajnik udruženja za tov i uzgoj junadi, tvrdi da se može spriječiti uvoz stare junetine i svinjetine

Jolanda Rak-Šajn
jolanda.rak-sajn@vecernji.net

Prodaja ili prerada staroga mesa u Hrvatskoj nije ništa što se radi tek od jučer. Tako se radi oduvijek - tvrdi Zvonimir Nemet, tajnik udruženja za tov i uzgoj junadi Baby Beef, komentirajući informacije da Hrvati jedu meso iz uvoza, staro i 10-ak godina.

Na tvrdnje iz resornog ministarstva kako su kontrole hrane u nas svakodnevne i nitko si ozbiljan ne bi dopustio ugrožavanje potrošača, Nemet odvrća kako ni on ne tvrdi da je riječ o zdravstveno neispravnom mesu. Dapače, vjerojatno zadovoljava sve organoleptičke kriterije, dovoljne inspekciji, poput boje i mirisa. No, umjesto pet, kontrolom 30-ak raznih parametara za podrobnije utvrđivanje zdravstvene ispravnosti i kvalitete mesa i mesnih proizvoda na policama, sigurno bi se, tvrdi on, uvelo više reda na tržištu. Primjerice, kad je u pitanju smrznuto meso, Hrvatska, kaže, tolerira i junetinu stariju od četiri i svinjetinu stariju od godinu dana. Određenim provedbenim aktima, koje je država dužna donijeti, ali nema političke volje, tvrdi Nemet. Bivši državni tajnik u Čobankovićevom ministarstvu Krešimir Kuterovac još je prije dvije godine predlagao kontrolu sijedivosti mesa od farme do stola, kako bi u svakom



Meso na tržištu provjerava se u samo pet parametara PIXSELL

Miješaju ga u svježije

Od kobasica koje rade sa starim mesom draže su im pancete

■ Nije problem samo uvozno meso. Domaće meso koje se u nekoliko dana ne proda i da se ne bi bacilo, jedna se desetina takvoga mesa umiješa u svježije i prerađuje u jeger, pučke kobase ili pljeskavice, tvrdi Nemet.

trenutku potrošači mogli znati što i odakle jedu. No to su, uvjeren je Nemet, bojkotirali ugostiteljski lobi kojima je u cilju što jeftinija sirovina. Trenutačno proizvođači prema zakonu nisu dužni navesti godinu klanja, pakiranja i zamrza-

i dalje opasnosti za potrošače nema niti takvo meso može zdravstveno naškoditi ljudima. No, Nemet napominje da o neprihvatljivosti takvog mesa najbolje govori da ga oni, koji ga prerađuju, ne jedu. Milije su im pancete.

vanja mesa, već samo preporučeni rok trajanja, koji je za zamrznuto meso godinu, a za svježe tri dana. - Uvjeren sam da kad bi na deklaraciji moralo stajati staro tri godine i uvezeno iz Čilea, nitko je ne bi kupio - kaže Nemet,