

24 sata 28.02.2016.

‘Nitko ne jamči da i kod nas nema mesa starog 40 godina’

ODGOVORNI ŠUTE Objavili su čije se čokoladice povlače s tržišta zbog komadića plastike, a kriju tko nas vara na maslinovu ulju i uvozi li se i k nama meso opasno za život



Autori: Ivančica Ladišić , Ivana Živko Nedjelja, 28.02.2016. u 15:19

Ministarstvo poljoprivrede te **Ministarstvo zdravlja** trebali su obavijestiti građane ima li kod nas tog starog mesa, koje su pronašli u Rumunjskoj, i je li opasno za zdravlje, upozorava **Ilija Rkman** iz društva Potrošač.

Rumunjski su poreznici sredinom veljače kontrolirali skladište trgovačke tvrtke i [pronašli veću količinu sumnjivog zamrznutog mesa](#). Poslali su ga na analizu, koja je pokazala kako je prvi put zamrznuto prije 40 godina, a prije šest godina je odmrznuto pa prepakirano i ponovno zamrznuto. Ovih dana trebala je početi prodaja mesa u rumunjskom gradu Costanti.

Nema zakona, samo preporuke

Liječnici su ustvrdili da je **neprikladno za ljudsku prehranu** , a glasnogovornica lokalnog zavoda za javno zdravstvo rekla je da bi ljudi koji bi ga pojeli mogli i umrijeti.

- Čim su se pojavile informacije o prastarome mesu, naše su institucije trebale tražiti informacije iz Bukurešta i Bruxellesa. I **Rumunjska je članica Europske unije** , a informacije su trebali dobiti i preko RASFF-a, koji je zadužen za hitno informiranje o hrani.

Ako je mala čokolada napravila toliku frku jer je čovjek pojeo malo plastike, zašto i u slučaju mesa nisu obavijestili naše građane - pita se Rkman.



Foto: PIXSELL

U Hrvatskoj kao i u ostalim zemljama Eropske unije **nije zakonski propisano koliko dugo može biti pohranjeno zamrznuto meso koje se prodaje potrošačima** . To određuju sami proizvođači u skladu sa svojom dobrom proizvođačkom praksom. Na duljinu pohrane utječu ne smo vrijeme nego i vrsta mesa te temperatura zamrzavanja, kao i velik broj drugih čimbenika. To je detaljno pojašnjeno u studiji koju je za meso peradi i meso svinja objavila Hrvatska agencija za hranu.

U njoj preporučuju da se meso peradi zamrzava na tzv. brz način i da rok za skladištenje cijelih trupova peradi bude godinu dana, a devet mjeseci ako je meso izrezano na komade. **Tri do četiri mjeseca** zamrznute smiju biti toplinski neobrađene iznutrice, a četiri mjeseca toplinski obrađeno meso ako je zapakirano u ambalažu koja ne propušta kisik i vlagu. Preporučeno razdoblje pohrane svinjskog mesa zamrznutog na **minus 18 Celzijevih stupnjeva je do dvanaest mjeseci** . Unutar preporučenog vremena pohrane neće doći do narušavanja kakvoće mesa. Dulje zamrzavanje može utjecati na kvalitetu mesa, otpuštanje vode, promijeniti mu izgled, miris, mekoću...

- Bez obzira na nisku temperaturu čuvanja, kemijski procesi kod zamrznute hrane ne staju, samo su usporeni. Kisik koji je u prostoru reagira s masnoćama iz mesa, a to je izraženije kod onog masnijeg. Promjene utječu na okus i miris mesa.



Foto:

Screenshot/YouTube/NTV Kenya

Mora biti na -18 stupnjeva

Čuvanjem i na niskim temperaturama **meso gubi vodu koja je u njemu, a posebno odmrzavanjem**. Ako se odmrzava i ponovno zamrzava, količina vode se smanjuje, meso postaje tamnije, tvrdo je i teško se priprema. Otkad su prije dvije i pol godine u nekim proizvodima našli konjsko meso koje nije bilo deklarirano, u EU su postrožili nadzor i uveli vrlo detaljno označavanje mesa - kaže **Marijan Katalenić** iz Hrvatskog zavoda za javno zdravstvo.

Dodao je kako se nada da se poštuju odredbe o podrijetlu mesa i datumu zamrzavanja. Čuvanje zamrznutog mesa 40 godina u hladnjači naziva apsurdnim jer to iziskuje i velike troškove za energiju kojom se postiže niska temperatura, pa se postavlja pitanje isplativosti. Ministarstvo zdravlja odgovorilo nam je da je za hranu nadležna veterinarska inspekcija Ministarstva poljoprivrede, a od njih do subote popodne nismo dobili odgovor.

Svinjska lopatica bez kosti po 18,99 kuna, vratina još jeftinija

Kod nas se već godinama u trgovačkim centrima prodaje nerealno jeftino meso, a mnogi se pitaju kako je to moguće. Odgovora uglavnom nema.

Prije desetak godina pisalo se o starome mesu iz Argentine. Rkman kaže da je tad u Bruxellesu pokušao saznati nakon koliko godina meso postaje štetno za zdravlje, no nije dobio odgovor.

Mora pisati kad su meso ili riba prvi puta zamrznuti

Na deklaraciji mesa mora pisati datum zamrzavanja ili datum prvog zamrzavanja ako je nešto pripremljeno od odmrznutog mesa pa ponovno zamrznuto. Ako se hrana koja je bila zamrznuta prodaje odmrznuta, uz naziv hrane mora pisati "odmrznuto". Obaveze su to za sve članice EU, piše na mps.hr

Mesar: Teško je prepoznati je li meso svježe ili odmrznuto

Kupac će u trgovačkom centru teško prepoznati je li meso svježe ili odmrznuto. Zamrzavaju ga pod plinom, pa je jače crveno nego svježe. Tretiraju ga i kemikalijama kako bi zadržalo lijep izgled. Tek kad se pripremi, može se primijetiti da nije sočno, žilavo je i drukčijeg okusa, objasnio je poznati mesar iz okolice Zagreba.