

**Maslinovo ulje**  
Jedna je od tri skupine proizvoda za koje je predviđeno osnivanje baze izotopa u inicijalnoj fazi djelovanja Centra za sigurnost i kvalitetu hrane



GETTY IMAGES

**Centar za sigurnost i kvalitetu hrane radit će izotopnu analizu koja jedina znanstveno dokazuje geografsko podrijetlo**

**Romana Kovačević Barišić**  
romana.kovacevic@vecernji.net  
ZAGREB

“Izvorno hrvatsko” i “Hrvatska kvaliteta” oznake su koje Hrvatska gospodarska komora dodjeljuje proizvodima koji su zadovoljili zadane kriterije i one doprinose zaštiti hrvatskih proizvoda te brendiranju hrvatskih proizvoda na tržištu.

Međutim, te se oznake dodjeljuju na temelju dostupne dokumentacije, što uvijek ostavlja mogućnost krivotvorenja. Znanstveni dokazi o izvornosti pojedine vrste meda, vina, pršuta, sira i druge hrane, čiji sastav i kvalitetu nužno određuje zemljopisno porijeklo, u Hrvatskoj ne postoje.

#### Prirodni barkod

Izvorno geografsko podrijetlo može se dokazati jedino izotopnom analizom, a nju bi trebao raditi budući Centar za sigurnost i kvalitetu hrane, projekt koji pokreće Nastavni zavod za javno zdravstvo „Dr. Andrija Štampar“ u suradnji s Agronomskim fakultetom u Zagrebu. Temeljem izotopne analize utvrđivat će se je li finalni proizvod zaista hrvatski te iz kojeg dijela Hrvatske potječe.

Svi proizvodi, naime, sadrže jedinstvene omjere izotopa prostora na kojem su uzgojeni i proizvedeni. Analizom i usporedbom omjera izotopa određenog prostora i omjera izotopa pojedinog proizvoda, znanstveno se i nedvojbeno utvrđuje potječe li



#### Mineralna i izvorska voda

također spadaju u proizvode koji imaju potencijal deklarirati se kao izvorni hrvatski proizvodi

proizvod s tog područja.

– Svaki geografski prostor ima specifičan i jedinstven sastav tla te jedinstven omjer izotopa kisika i vodika, kao elemenata od kojih je sastavljena voda, kao i ugljika kao predstavnika organske komponente. Riječ je o jedinstvenom otisku prsta na svakom elementu, prirodnom barkodu – govori

CSI za hranu

# Otkrivat će je li proizvod izvorno hrvatski ili lažni

Oznake kao “Izvorno hrvatsko” dodjeljuju se po dokumentaciji koju se ipak može krivotvoriti

HRVOJE JELAVIĆ, DUŠKO JARAMAZ/PIXSELL



#### Med

Baza izotopa omogućit će da bez dvojbe znamo da je riječ o originalnom hrvatskom medu, a ne šećernoj ili uvoznjoj patvorini

dr. sc. Sandra Šikić, zamjenica ravnateljica Zavoda „Dr. Andrija Štampar“.

U inicijalnoj fazi djelovanja Centra predviđeno je osnivanje baze izotopa za tri skupine proizvoda koji imaju potencijala deklarirati se kao izvorni hrvatski proizvodi s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom, a to su med, masli-



U istraživačkoj fazi projekta OPG-ovima će se besplatno analizirati izvorno geografsko podrijetlo proizvoda

#### DR. SANDRA ŠIKIĆ

zamjenica ravnateljica “Andrije Štampara”

novo ulje te prirodne mineralna i prirodne izvorske vode.

– Nakon uspostavljanja baze, izotopnom će se analizom moći utvrditi izvornost proizvoda iz triju navedenih skupina, a u idućim bi se fazama analize proširile i na druge skupine proizvoda. Osim toga, znanstvena baza podataka će se širiti te će se koristiti u svrhu otkrivanja patvorenja hrane. Također će se unutar Centra razvijati metode u svrhu utvrđivanje kontaminanata u hrani – otkriva dr. Šikić. Kada započne istraživačka faza projekta, dodaje, mali OPG-ovi koji žele potvrdu geografskog porijekla svojih proizvoda mogu se uključiti tako da dostave uzorke meda, maslinova ulja i drugih poljoprivrednih prehrambenih proizvoda, a troškovi tih analiza predviđeni su iz sredstava projekta.

#### Do kraja godine

Realizacijom ovog projekta na jednom mjestu moći će se provesti cjelokupne analize kvalitete, zdravstvene ispravnosti te izvornosti hrane.

Centar za sigurnost i kvalitetu hrane predviđa nadogradnju laboratorija na zagrebačkoj Mirogojskoj cesti, adresi NZJZ-a “Dr. A Štampar”, a projekt vrijedan više od deset milijuna eura, koji bi zapošljavao 12 znanstvenika, prijavljen je na natječaj Ministarstva znanosti i obrazovanja “Ulaganje u organizacijsku reformu i infrastrukturu u sektoru istraživanja, razvoja i inovacija”. Prošao je prvu fazu tehničke provjere, a konačni rezultat natječaja očekuje se do kraja godine. Ako projekt bude odobren, gradnja će početi početkom 2018. godine, a cijeli projekt realizirat će se u razdoblju od četiri godine.

**U Europi su izotopne analize hrane uobičajene, u RH zasad to još nije moguće**