

LABORATORIJ ZA MASLINOVO ULJE INSTITUTA ZA POLJOPRIVREDU I TURIZAM OD

Samo Porečani mo djevičanstvo mas

Postojanje ovakvog laboratorija, posebno u Istri, iznimno je važno u trenutku kada je sveukupna laboratorijska infrastruktura za nadziranje tržišta maslinovog ulja u Hrvatskoj više nego nedostatna, kaže voditeljica laboratorija inženjerka Marina Lukić

Milivoj MLIOŠEK

PIŠE Vesna KAPELOTO

POREČ - Prehrambeno-biotehnološki laboratorij porečkog Instituta za poljoprivredu i turizam jedini je u Hrvatskoj kojemu je dodijeljena potvrda o akreditaciji za sve propisane metode analize maslinovog ulja, što ga čini najkompetentnijim laboratorijem u državi. Pored ove akreditacije dobivene tijekom ljeta, lani u rujnu Ministarstvo poljoprivrede porečki je laboratorij ovlastilo i službenim laboratorijem za potrebe službenih kontrola maslinovih ulja na hrvatskom tržištu.

Odrediti ili potvrditi kvalitetu

Pojašnjavajući značaj najnovije akreditacije voditeljica laboratorija, inženjerka Marina Lukić kazala je da je postojanje ovakvog laboratorija, posebno u Istri kao našoj najrazvijenijoj maslinarskoj regiji, iznimno važno u

trenutku kada je sveukupna laboratorijska infrastruktura za nadzor tržišta maslinovog ulja u Hrvatskoj više nego nedostatna, naročito sada kada smo dio velikog tržišta Europske unije.

--U Hrvatskoj posljednjih šest godina nije postojao laboratorij koji je mogao dokazati autentičnost djevičanskih maslinovih ulja na hrvatskom tržištu. Institut je uložio puno sredstava, vremena i truda da bi Istra i Hrvatska dobile laboratorij koji, u skladu s propisima, može u potpunosti odrediti ili potvrditi kvalitetu i autentičnost djevičanskog maslinovog ulja. Akreditirani i službeni laboratorij za maslinovo ulje Instituta može nadoknaditi nedostatak u nadzoru i uredjenju tržišta maslinovog ulja u Hrvatskoj. Upravo smo stoga potaknuli koordinacijske aktivnosti, odnosno dogovore s inspeksijskim tijelima Državnog inspektorata i Ministarstva poljoprivrede

te očekujemo da ćemo ubrzo početi uspješnu suradnju, a sve kako bi se učinkovito nadziralo tržište maslinovih ulja, veli Lukić.

Naime, dosad nije postojala sustavna kontrola maslinovih ulja na domaćem tržištu, deklaracije se zbog nedostatka potrebnih metoda nisu mogle ispitati u cijelosti, već samo djelomično. Sada bi se, pak, određen broj boca maslinovog ulja, nasumice odabran na policama trgovina, redovito trebao analizirati u porečkom laboratoriju. A kada će se i kako to početi raditi te o kojim je količinama riječ tek treba dogovoriti s Inspektoratom i Ministarstvom.

Samokontrola proizvođača

- Osim kontrole tržišta koje je prepuno uvezenih maslinovih ulja, naš laboratorij spreman je pružiti i više, bilo u svrhu službene kontrole ili samokontrole proizvođača.



Želimo domaćim proizvođačima maslinovog ulja omogućiti da dodaju još više vrijednosti svojim proizvodima jer su zahtjevi zajedničkog tržišta EU-a sve veći i rigorozniji, a kvaliteta i specifičnost su veliki potencijal Hrvatske na kojem još ima prilika za poboljšanje, dodaje Lukić.

Akreditacija i službeno ovlaštenje laboratorija bit će od velikog značaja za istarske maslinare, ali i potrošače dje-



Marina Lukić, voditeljica laboratorija



Karolina Brkić Bubola, voditeljica panela za senzorsku analizu

Jedini službeni Panel za senzorsko ocjenjivanje

Panel porečkog instituta za senzorsku analizu djevičanskog maslinovog ulja Ministarstvo poljoprivrede ovlastilo je u ožujku 2013. kao jedini službeni panel za provođenje senzorskog ocjenjivanja djevičanskih maslinovih ulja na hrvatskom tržištu za potrebe službenih kontrola. Pored toga metoda senzorske analize akreditirana je prema normi HRN EN ISO/IEC 17025:2007, što čini Panel Instituta trenutačno jedinim u Hrvatskoj kojemu je dodijeljena potvrda o akreditaciji za ovu metodu. Panel je od srpnja 2012. g. upisan i na Listu profesionalnih panela Ministarstva poljoprivrede.

Voditeljica Panela, koji djeluje unutar Prehrambeno-biotehnološkog laboratorija, dr. sc. Karolina Brkić Bubola, pojašnjava da se Panel sastoji od 17 odabranih i osposobljenih ocjenjivača senzorskih svojstava djevičanskih maslinovih ulja, koji se kontinuirano educiraju. Osnovna zadaća je ispitivanje senzorskih svojstava te donošenje ocjene kvalitete u svrhu određivanja i provjere tržišne kategorije, određivanje senzorskih svojstava koja se mogu navoditi na oznaci prije stavljanja na tržište te provjere sukladnosti senzorskih svojstava djevičanskih maslinovih ulja s oznakom izvornosti, zemljopisnog podrijetla ili tradicionalnog ugleda.

Dosad nije postojala sustavna kontrola maslinovih ulja na domaćem tržištu, a sada bi se određen broj boca, nasumice odabran na policama trgovina, redovito trebao analizirati

OVOG LJETA AKREDITIRAN ZA SVE PROPISANE ANALIZE

oggu potvrditi slinovog ulja



Posljednjih godina nije postojao laboratorij koji je mogao utvrditi istinitost deklaracija za maslinovo ulje

Proširena akreditacija i za vino

Prehrambeno-bioteknološki i Vinarski laboratorij porečkog Instituta od srpnja su proširili područje akreditacije prema normi HRN EN ISO/IEC 17025:2007 na sve metode fizikalno-kemijskih ispitivanja maslinovog ulja, mošta, vina, drugih proizvoda od mošta i vina te voćnih vina, kao i senzorske analize djevičanskog maslinovog ulja i vina.

- Ministarstvo poljoprivrede prepoznalo nas je kao pouzdanu i relevantnu instituciju te su naša oba laboratorija ovlaštena za službeno obavljanje različitih poslova od nacionalnog interesa: analize za stavljanje vina u promet i službene kontrole maslinovog ulja. Ipak, mogućnosti i potencijal laboratorija u kontroli tržišta vina i maslinovih ulja nisu u potpunosti iskorišteni, već to ovisi o nadležnim institucijama, rekao je ravnatelj Instituta Dean Ban. Cilj je Instituta u budućnosti akreditirati i za pedološki laboratorij, odnosno za analizu tla.

vičanskog maslinovog ulja.

- Kako je subjekt koji stavlja maslinovo ulje na tržište odgovoran za to da sadržaj boce, deklarirane na primjer kao ekstra djevičansko maslinovo ulje, odgovara zadanim granicama za tu kategoriju tijekom cijelog roka trajanja, laboratorij im je na raspolaganju u svrhu samokontrole. U laboratoriju će moći provjeravati odgovara li ulje svim zahtjevima kvalitete koji su predviđeni propisima - tri fizikalno-kemijska parametra

te okus i miris. Da je rezultat analize točan i pouzdan, korisnicima ćemo potvrditi izvještajem s istaknutim simbolom akreditacije, ističe Lukić. Cijene analize kreću se od 200 do 900 kuma.

Pojašnjava da je gotovo sve istarsko maslinovo ulje zbog dobrog uzgoja i kvalitetnih uljara u početku ekstra djevičansko, no nakon određenog vremena zna pasti u nižu kategoriju. Preporuča stoga malim proizvođačima i potrošačima da ulje analiziraju

na proljeće kako bi provjerili u kojoj se kategoriji nalazi.

- Kontroli i inspekciji maslinovog ulja su podložna sva maslinova ulja na tržištu, a naročito maslinova ulja za koje se ostvaruju poticaji i potpore te maslinova ulja s oznakama izvornosti i zemljopisnog podrijetla.

Nadzoru podložna sva ulja

Dakle, neizravna korist za proizvođače i potrošače maslinovog ulja je da mogu biti sigurni da se nadzire tržište, kao i sustav dodjeljivanja potpora i da se poduzimaju mjere kako bi se uklonila nelegalna konkurencija i proizvodi koji obmanjuju kupce, ističe Marina Lukić.

U Institutu napominju da su uvijek spremni pomoći i dati savjet vezan za djevičansko maslinovo ulje potrošačima te svima onim koji se bave ili s maslinovim uljem posluju. "Nudimo savjetovanje o kvaliteti i promjenama u kvaliteti, o značenju analiza koje laboratorij nudi, bez obaveza, prije odluke o analizi uzorka", zaključila je Marina Lukić.