



REPORTER



SNAGOM VOLJE MOŽE BITI BOLJE

Boban Ilić

Energičan, snalažljiv
Dipl.ing.proizvodnog menadžmenta
Znanje rada na računaru
Rođen 1978. oženjen, otac dvoje dece

ČOVEK JE MERA SVIH STVARI

Bogdan Popović

Radoznao, preduzimljiv
Dipl.pravnik, na magistraturi za Međunarodno i
pravo Evropske Unije u Holandiji
Priča engleski i ruski
Rođen 1975. u Novom Sadu



TIM MOŽE MNOGO - TIM ČINE POJEDINCI

Damir Budrovac

Preduzimljiv, uporan
Dipl. ing.industrijskog
menadžmentat
Znanje engleskog,
poznavanje nemačkog,
znanje rada na računaru
Rođen 1970.
oženjen, otac dvoje dece



JA SAM OVDE SLUČAJNO

Predrag Gudović

Sistematičan, odgovoran
Apsolvent na PMF
Znanje engleskog,
programiranje,projektovanje
i administrarcija
informacionih sistema
Rođen 1973. oženjen,
otac jednog deteta

Poštovani

čitaoci,

pred vama je tim mladih ljudi koji
volonterski rade u Asocijaciji potrošača Srbije (o
njima više na www.apos.org). Različitog su obrazovanja,
starosti i iz različitih gradova, ali im je zajednička privrženost ideji
zaštite potrošača Srbije po evropskim standardima i spremnost da tome
i lično doprinesu. Neki od njih planiraju da se time bave i profesionalno.
Spremaju se za prihvatanje novih znanja iz ove oblasti jer žele da steknu evropsku
licencu za rad na zaštiti prava potrošača i da svoja znanja podele sa drugima. Bez
ovakvih madih ljudi organizacije za zaštitu potrošača u Srbiji ne mogu da ispune evropske
standarde, po kojima organizacije potrošača moraju imati sopstvene stručne timove i
kapacitete da bi mogli u praksi da štite prava potrošača . Mladi ljudi, spremni i sposobni za
sticanje evropskih znanja i licenci, takođe su neophodni i državnim potrošačkim kapacitetima
(republički, pokrajinski, lokalni). Ljudi koji sada rade na zaštiti potrošača u Srbiji i u vladinom i
nevladinom sektoru, uglavnom su u šestoj i sedmoj deceniji života (uključujući i potpisnika ovih
redova) i nisu u stanju da bez mladih stručnjaka naprave neophodan iskorak ka suštinskoj promeni
dosadašnje prakse zaštite potrošača u Srbiji.

Mladi tim APOS-a za svoje dosadašnje aktivnosti nije dobio podršku nadležnog Ministarstva trgovine
turizma i usluga. Ni kada su pisali i izdavali brošure, niti kada su pokretali ovaj časopis, organizovali
međunarodne seminare, išli na specijalizacije o sopstvenom trošku. Nadamo se da su neki drugi mladi ljudi
bili bolje sreće i dobili neophodnu finansijsku podršku. To, međutim, nismo saznali iz odgovora nadležnog
Ministarstva o potrošenim sredstvima u 2006. g.

Za nas u APOS-u nema dileme da realizaciju Nacionalnog programa zaštite potrošača u Srbiji treba početi
ulaganjem u ljudske kapacitete, a pre svega u mlade ljude sposobne i spremne za sticanje evropskih znanja.
Iskreno se nadamo da će to biti i stav nove Vlade.

Edina Popov

NEMA NEPREMOSTIVIH PREPREKA I NEMOGUĆIH MISIJA

Aleksandar Stojković

Mlad i perspektivan
apsolvent na FTN, odsek
ind.inžinjerstvo
i menadžment
znanje engleskog,
znanje rada
na računaru
rođen 1984. godine



KAKO SU POTROŠENE PARE ZA ZAŠTITU POTROŠAČA ?

Na pitanje APOS-a sa koliko sredstava namenjenih za zaštitu potrošača je raspolagalo Ministarstvo
trgovine turizma i usluga u 2006. godini (iz budžeta i drugih izvora)i kako su utrošena (po namenama,
sumama i imenima korisnika i za pravna i za fizička lica) iz Ministarstva je stigao sledeći odgovor: '...
tražene informacije dostavljene su u dopisu br. 06-00-00006/06-02 od 6. aprila 2006.g, gde je u prilogu
dat spisak izvršenih plaćanja po korisnicima- kao pomoć organizacijama potrošača u rešavanju
njihovog materijalnog položaja i ispunjavanja uslova Evropske agencije za rekonstrukciju (EAR)
i drugih međunarodnih institucija za konkurisanje za programe i projekte međunarodnih
organizacija za stručnu materijalnu i finansijsku pomoć. U tom cilju potpisan je Memorandum
o razumevanju sa Evropskom agencijom za rekonstrukciju, a o ovome je data infomacija na
sajtu Ministarstva. Za 2007. godinu programski su predviđena...'

(Kompletan odgovor na www.apos.org)

Dragi potrošači, odgovor smo dobili, ali i dalje ne znamo kako su pare
potrošene i koliko ih je bilo u 2006. godini. Naime, dopis koji se u
odgovoru spominje odnosi se na utrošena sredstva u 2005. godinu.

Ne čudi nas ovakav neodgovoran i neprofesionalan odnos,
na to smo od odgovornih u ovom Ministarstvu već
odavno navikli.

DO SAD SAM TRAŽILA POSAO, A SAD JE POSAO NAŠAO MENE

Lela Tasić

Strpljiva, uporna
Dipl.ing.proiz.menadžmenta
Korespondencija na nemačkom,
znanje rada na računaru
Rođena 1970.
u data, majka dvoje dece



U SLEDEĆEM BROJU, 12. FEBRUARA 2007. godine,
čitajte:

KAKVOG JE KVALITETA MASLINOVO ULJE U SRBIJI ?



DOŠLA SAM SLUČAJNO ŽELIM DA OSTANEM NAMERNO

Ivona Gruber

Komunikativna, fleksibilna
Saradnik u prirodnim naukama
Znanje engleskog, znanje rada na računaru
rođena1973. u data, majka dvoje dece



KAKVOG JE KVALITETA MASLINOVO ULJE U SRBIJI ?

Rado bi smo na ovo pitanje odgovorili na isti način kao kolege iz Stiftung Warentesta, ali nažalost APOS još uvek ne raspolaze neophodnim kapacitetima i sredstvima neophodnim za nezavisno testiranje.

Možemo, međutim, da Vas detaljno informišemo o pravnoj regulativi vezanoj za kvalitet, nadležnim državnim organima koji kontrolišu kvalitet, o uvoznicima (imenima firmi i vlasnika sa brojevima telefona) i kako oni kontrolišu kvalitet ulja koji kupuju, šta MORA da sadrži deklaracija, a saznate mišljenje naših stručnjaka. O tome u broju Reportera koji izlazi u ponedeljak 12. februara.

Lein savet

Na pakovanju kozmetičkih proizvoda, umesto datuma isteka roka upotrebe, naćete simbol koji znači da je proizvod upotrebljiv 12 meseci nakon otvaranja. Savetujemo da kada ovaj proizvod otvorite, istovremeno napišete i datum otvaranja na etiketi. Ako niste sigurni kada je proizvod načet, najbolje je da proverite da li dobro miriše i da li je kompaktn.

MASLINOVO ULJE

Preuzeto iz časopisa Stiftung Warentest-a (test 10/2005) Zahvaljujemo na pomoći Prof. dr Etelki Dimić expertu za tehnologiju biljnih ulja i proteina, sa Tehnološkog fakulteta u Novom Sadu

Natpisi na etiketi "zdravo je", "dobrog kvaliteta", "prirodno ekstra", "ekstra devičansko" obećava najbolji kvalitet. Greška! Svako trče ulje palo je na testu zbog: nedostataka u aromi, zato što je tretirano toplotom ili sadrži nepoželjne i štetne hemijske materije.

Prljivo zlato

Za jedan litar ulja potrebno je pet kilograma maslinki, što znači da je iskorišćenost veoma mala. Stoga samo najbolja ulja zaslužuju naziv "prirodno - ekstra" To znači da je dobijeno bez uticaja toplote, isključivo mehaničkim putem, i ne sme imati nedostataka u aromi (senzorska svojstva: boja, izgled, miris, ukus). Mora se proizvoditi sa puno pažnje, jer je proizvod osetljiv i zato ulja ove najviše klase dobrog kvaliteta imaju svoju cenu. U specijalizovanim prodavnicama jedan litar sa ovakvim natpisima košta preko 20 evra, dok se u diskontima nađe i za manje od 4 evra. Otkud ovakva razlika u ceni za isti deklarisan kvalitet. Ovu dilemu imali smo i kod prethodnih ispitivanja i imali razočaravajuće podatke. I ovo ispitivanje pokazuje

da se u ovom pogledu ništa nije popravilo. U testu je od 26 ulja, 9 njih ocenjeno sa ocenom „nedovoljan“. Kod mnogih ni ukus ni miris nisu bili svojstveni, a ustanovljeno je i tretiranje toplotom. Sve ovo su pretpostavke u vezi sa kvalitetom. Imamo i novu poruku za potrošače u vezi sa „tečnim zlatom“. Po prvi put smo u maslinovom ulju našli po zdravlje opasne hemijske supstance tzv. „omekšivače“

Idealno: zdravo i sa aromom masline

Maslinovo ulje je zdravo, kiseline u ulju dobro utiču na nivo holesterola plazme, a i druge prirodne komponente u njemu štite od bolesti. Dobro maslinovo ulje ima specifičnu aromu, može da ima i određenu ljutinu ili izvesnu gorčinu. U zavisnosti od klime, zemljišta i stepena zrelosti ploda, ukus može biti pikantan, oštar ili blag, a ponekad ima gorak ukus badema.

Kao i kod vina, eksperti prepoznaju i najfinije nijanse u aromi i ukusu i odlučuju se po strogo definisanim pozitivnim i negativnim atributima. „Zagušljivim“ nazivaju ulja koja su cedena iz maslina koje su duže vremena vlažno skladištene. Samo ulja koja zadovolje sve zahteve i kriterijume eksperata u vezi arome mogu se nazvati „prirodna - ekstra“. Ta istraživanja sprovodi Evropska komisija za klasifikaciju maslinovog ulja od 2002. godine. Ranije su još i tolerisane male greške u ukusu, ali sada je moguće precizno utvrditi kvalitet arome.

Ukus: užegao, bljutav

U praksi to izgleda drugačije. Samo su 3 od 23 ulja sa nazivom „prirodno-ekstra“ pri senzorskim

ispitivanjima dobila ocenu „jako dobro“. Skoro svako drugo ulje je za miris i ukus dobilo ocenu „dovoljan“. Iako nose naziv „prirodna - ekstra“, ne pričinjavaju nikakav užitak. Nedostaci u ukusu javljaju se kada ulje dolazi u dodir sa talogom koji se formira u posudama u kojima se skladišti.

Tretiranje toplotom: zabranjeno

Ukoliko ulje ima male nedostatke u mirisu i ukusu sme da nosi samo naziv „prirodno“ (ali ne i ekstra). Ulja koja mirišu pomalo „zagušljivo“ ili su mutna mogu se pomoću vodene pare „popraviti“. Ali to je zabranjeno, jer na taj način od prirodnih ulja napravi se ulje najbolje klase „prirodno – ekstra“. To je već zloupotreba etikete. Takvo zabranjeno tretiranje toplotom bila je aktuelna tema i tokom proteklih ispitivanja. Ovaj prestup u prošlosti mogao je da se dokaže samo pri tretiranju ulja na temperaturi iznad 120 stepena celzijusa. To se danas promenilo. Pomoću novih metoda za proveru, može se otkriti i tretiranje pri nižim temperaturama. U našem testu otkriveno je sedam ulja koja su tretirana toplotom.

Neželjene materije: „omekšivači“

U ovom testu svako ulje je sadržalo neželjene materije. Za razliku od prošlog testa (iz 10/02) sada smo u prilici da utvrdimo i znamo sve policiklične aromatične ugljovodonike (PAH). U testiranim uljima prisutni su samo u tragovima ili iznad dozvoljene granice. U 18 testiranih ulja našli smo Benzo(a)piren, koji je poznat kao izazivač raka. Od aprila 2005. za maslinova ulja ustanovljena je dozvoljena količina

od dva mikrograma po kilogramu, a kod svih ulja u testu ona je bila značajno prekoračena. Nađena količina pesticida je u bezopasnoj količini. Za razmatranje je druga činjenica koju smo testiranjem po prvi put otkrili, a to je prisustvo neželjenih hemikalija tzv. „omekšivača“ u ulju. Četiri supstance smo mogli da analiziramo, između ostalog i opasni Diethylhexylphthalat (DEHP). Dokazano je u testu na životinjama da je supstanca kancerogena, ali pre svega štetno utiče na plodnost. U maslinovom ulju Gut & Gerne našli smo 75 miligrama DEHP po kilogramu ulja. Toksikolozi smatraju da je za čoveka težine 60 kilograma tolerantno najviše 3 miligrama. Tu količinu dostiže 40 grama ovog ulja, a to su otprilike dve do tri supene kašike. Sa ovim sadržajem „omekšivača“ Gut & Gerne krši zakon o hrani i to nisu smeli ni da prodaju. Kako „omekšivači“ dospevaju u ulje dosada nam nije poznato. U ovom slučaju sigurni smo da nisu dospeli iz ambalaze.

Lozinka: Ulje bosiljka

Ispitivali smo i tri maslinova ulja sa bosiljkom. Prema deklaraciji proizvode se od „prirodno ekstra“ maslinovog ulja. Taj kvalitet se kod ovih ulja ne može osetiti: dominantna je aroma bosiljka. Fass dodaje začim kao ekstrat bosiljka, Ursini kao sveže bilje dok Aldi Nord koristi sušeni bosiljak i arome. Kod Fass i Ursini ima pokazatelja koji ukazuju na tretiranje toplotom.

Misteriozno formiranje cena

Oko 70% maslinovih ulja u Nemačkoj se prodaje kao najbolja klasa. Ali, nije zlato sve što sija. Devet ulja



| test | maslinovo ulje nativ maslinova ulja ekstra | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|---|--|---|--|---|--|---|--|---|--|--|--|--|--|--|---|--|--|--|
| | Vom Fass/Olio Santini Extra vergine Di Oliva Toscano ³⁾ | Gaea Nativ maslinovo ulje ekstra sa Krita (hladno-cedeno ⁹⁾) | Edeka/Bancetto nativ maslinovo ulje ekstra sa Krita (hladno-cedeno) | Rewe/Füllhom nativ maslinovo ulje ekstra-Eko | Lidl/Luccese italijansko nativ maslinovo ulje ekstra | Neuco Nativ maslinovo ulje ekstra kontrolisanog biološkog sastava (hladno-cedeno ⁹⁾) | AldiSüd/ Castello Nativ maslinovo ulje ekstra 100% italijansko maslinovo ulje | Rapunzel Demeter Finca laTorre, čiste sorte prirodno maslinovo ulje ekstra kontrolisanog sastava | Netto/Carezza Nativ maslinovo ulje ekstra devičansko (hladno-cedeno ⁹⁾) | Bertoli Ekstra devičansko Olio Di Oliva | Kaiser'sTengelmann/A&P nativ Maslinovo ulje ekstra devičansko | Aldi Nord/La Villa nativ maslinovo ulje ekstra | Tip nativ maslinovo ulje ekstra original italijansko | Aldi Süd/Cantinnelle nativ maslinovo ulje ekstra | Lidl/Luccese ekstra devičansko maslinovo ulje | Minerva Sasso Olio ekstra devičansko 100% Italijansko | Edeka/Bio Wertkost Bio maslinovo ulje nativ ekstra ²⁾ | Kaiser'sTengelmann/Naturkind prirodno maslinovo ulje ekstra Bio ³⁾ | |
| Poreklo naznačeno na etiketi | Toskana(Italija) zaštićenog porekla | Krit (Grčka) | Krit (Grčka) zaštićenog porekla | Peloponez (Grčka) | Italija | Italija | Italija | Andaluzija (Španija,sortaHolibl anka) | Mediteran (proi-zvedeno u Italiji) | Bez podataka | Evropska Unija | Različito poreklo EU-Mediteran | Italija | Različito poreklo EU-Mediteran | Italija (ali ne na nemačkom jeziku) | Italija | Bez podataka | Španija | |
| Cena u evrima/sadržaj u litrima | 162,50/5,0 ³⁾ | 6,30/0,5 | 4,00/0,5 | 5,00/0,5 | 2,80/0,5 | 9,25/0,75 | 2,80/0,5 | 8,00/0,5 | 1,75/0,5 | 3,55/0,5 | 2,60/0,75 | 2,60/0,75 | 2,80/0,5 | 2,60/0,75 | 2,60/0,75 | 4,00/0,5 | 5,60/0,5 | 5,00/05 | |
| Cena po litru u evrima | 32,50 | 12,60 | 8,00 | 10,00 | 5,60 | 12,35 | 5,60 | 16,00 | 3,50 | 7,10 | 3,45 | 3,45 | 5,60 | 3,45 | 3,45 | 8,00 | 11,20 | 10,00 | |
| test-OCENA KVALITETA 100% | DOBRO(1,7) | DOBRO (1,8) | DOBRO(2,0) | DOBRO (2,0) | DOBRO (2,4) | ZADOVOLJAVAJUĆE (2,6) | ZADOVOLJAVAJUĆE (2,9) | ZADOVOLJAVAJUĆE (3,0) | ZADOVOLJAVAJUĆE (3,2) | ZADOVOLJAVAJUĆE (3,5) | DOVOLJNO (3,6) | DOVOLJNO (3,7) | DOVOLJNO (3,7) | DOVOLJNO (3,8) | DOVOLJNO (4,1) | DOVOLJNO (4,1) | NEDOVOLJNO (4,8) | NEDOVOLJNO (5,0) | |
| Test-komentar | Ulje sa vema izraženom aromom masline, bez senzornih nedostataka. Najskuplje "prirodno ekstra". Samo na italijanskom o proizvodnji. | Ulje sa vema izraženom aromom masline, bez senzornih nedostataka. | Ulje sa vema izraženom aromom masline, bez senzornih nedostataka. | Senzorno dobro ujednačeno ulje. | Senzorno dobro ujednačeno ulje. Najjeftinije "prirodno ekstra" među uljima sa ocenom dobro. | Senzorno prosečno ulje,po hemijskoj analizi nije sveže ulje. | Senzorno prosečno ulje. | Senzorno prosečno ulje. | Senzorno prosečno ulje.Nije precizno naznačeno poreklo,greška pri navođenju da pripada najboljoj klasi. | Senzorno neujednačeno ulje. Nije navedeno poreklo. | Senzorno neujednačeno ulje. Greška pri navođenju da pripada najboljoj klasi. | Senzorno veoma neujednačeno ulje. | Senzorno je prosečno ulje,ali suprotno od onoga na deklaraciji nije samo iz Italije. | Senzorno veoma neujednačeno ulje. | Senzorno neujednačeno ulje,etiketa teško čitljiva,suprotno od onog na deklaraciji uglavnom iz Španije. | Senzorno neujednačeno ulje. Suprotno od onog na deklaraciji nije samo iz Italije. | Bez podataka o poretku. | Nije „prirodno ekstra“ tretirano je toplotom. Senzorno neujednačeno. Suprotno od onog na deklaraciji,nije samo iz Španije. | |
| SENZORNI KVALITET 65% | Jako dobro (1,4) | Jako dobro (1,5) | Jako dobro (1,4) | Dobro(1,6) | Dobro (2,3) | Zadovoljavajuće (2,6) | Zadovoljavajuće (3,2) | Zadovoljavajuće (3,3) | Zadovoljavajuće (3,2) | Dovoljno (3,8) ⁹⁾ | Dovoljno (4,0) ⁹⁾ | Dovoljno (4,2) ⁹⁾ | Zadovoljavajuće (3,0) | Dovoljno (4,3) ⁹⁾ | Dovoljno (3,8) ⁹⁾ | Dovoljno (3,7) ⁹⁾ | Dovoljno (3,8) ⁹⁾ | Dovoljno (4,0) ⁹⁾ | |
| Sveukupni utisak | Jako dobro ujednačeno | Jako dobro ujednačeno | Jako dobro ujednačeno | Dobro ujednačeno | Dobro ujednačeno | Ujednačeno | Ujednačeno | Ujednačeno | Ujednačeno | Neujednačeno | Neujednačeno | Veoma neujednačeno | Ujednačeno | Veoma neujednačeno | Neujednačeno | Neujednačeno | Neujednačeno | Neujednačeno | |
| Izgled,miris,ukus i osećaj u ustima | Intenzivna aroma masline i ljuto, srednje gorko | Intenzivna aroma masline, srednje gorko i srednje o ljuto | Intenzivna aroma masline, srednje gorko i srednje o ljuto | Srednja aroma masline, srednje gorko i srednje ljuto | Srednja aroma masline, srednje gorko i srednje o ljuto | Srednja aroma masline, srednje gorko i srednje ljuto | Srednja aroma masline, srednje gorko i srednje o ljuto | Srednja aroma masline, srednje gorko i srednje o ljuto | Srednja aroma masline, srednje gorko i srednje o ljuto | Srednja aroma masline, srednje gorko i srednje o ljuto | Srednja aroma masline, srednje gorko i srednje o ljuto | Srednja aroma masline, srednje gorko i srednje o ljuto | Srednja aroma masline, jako gorko i ljuto | Srednja aroma masline, srednje gorko i blago ljuto | Srednja aroma masline, srednje gorko i srednje o ljuto | Srednja aroma masline, jako gorko i malo ljuto | Srednja aroma masline, jako gorko i malo ljuto | Srednja aroma masline, jako gorko i ljuto. | |
| HEMIJSKI KVALITET 10% | Dobro (1,7) | Dobro (2,2) | Zadovoljavajuće(3,0) | Dobro (2,5) | Dobro (2,5) | Dovoljno (3,6) | Dobro (2,2) | Zadovoljavajuće (3,3) | Dobro (2,1) | Zadovoljavajuće(2,3) | Zadovoljavajuće(2,6) | Zadovoljavajuće(3,5) | Dobro (2,3) | Dobro (2,1) | Dovoljno(3,6) | Nedovoljno (4,8) | Nedovoljno (4,8) ⁹⁾ | Nedovoljno (5,0) ⁹⁾ | |
| BEZ PRISUSTVA ŠTETNIH MATERIJA 10% | Jako dobro (0,8) | Dobro (2,3) | Dobro (2,1) | Zadovoljavajuće (2,9) | Dobro (2,5) | Dobro (2,4) | Dobro (2,5) | Jako dobro (1,0) | Zadovoljavajuće (2,9) | Zadovoljavajuće (2,7) | Dobro (2,3) | | Zadovoljavajuće (2,7) | Zadovoljavajuće (2,7) | Zadovoljavajuće (2,7) | Zadovoljavajuće (2,7) | Jako dobro (1,0) | Zadovoljavajuće(2,7) | |
| PAKOVANJE 5% | Dobro (2,0) | Zadovoljavajuće (3,1) | Dobro (2,5) | Dobro (2,5) | Dobro (2,5) | Dobro (2,0) | Dobro (2,5) | Dobro (2,0) | Dobro (2,0) | Zadovoljavajuće(2,6) | Dobro (2,0) | Dobro (2,5) | Dobro (2,5) | Dobro (2,5) | Dobro (2,0) | Zadovoljavajuće(2,6) | Dobro (2,0) | Dobro (2,0) | |
| DEKLARACIJA 10% | Dovoljno (4,4) | Zadovoljavajuće (2,6) | Dobro (1,6) | Dobro (2,5) | Dobro (2,2) | Dobro (1,6) | Dobro (2,0) | Dobro (2,5) | Dovoljno(4,4) | Dovoljno (4,2) | Dovoljno (4,4) | Dobro (1,9) | Nedovoljno (4,6) ⁹⁾ | Dobro (2,5) | Nedovoljno (5,5) ⁹⁾ | Nedovoljno (4,6) ⁹⁾ | Nedovoljno (5,3) ⁹⁾ | Nedovoljno (5,0) ⁹⁾ | |
| ROK UPOTREBE | | 21/08/06 | 18.02.2006 | 10.02.2006 | 04.2006 | 06.10.2006 | 16/10/2006 | 06.10.2005 | 07.2006 | 01.2006 | 17.08.2006 | 28.11.2005 | 03.2006 | 19.12.2005 | 27.03.2006 | 04.2006 | 02/06 | 19.12.2005 | |
| Rok upotrebe u mesecima | 18 | 18 | 14 | 12 | 12 | 14 do 18 | 10 | 24 | 18 | 8 | 18 | 10 | Bez podatka | 10 | 12 | 14 | 14 | 10 | |

SAVETI

○ **Skladištenje**- toplota, svetlost i kiseonik štete ulju. Najbolje je čuvati ga na hladnom i tamnom mestu, zatvoreno. Sveže maslinovo ulje ima najbolji ukus. Obratite pažnju na rok upotrebe.

○ **Hlađenje**-maslinovo ulje može da stoji u frižideru, naročito načeta flaša. Ulje se tada kristališe (zgrušnjava) ali ne gubi na kvalitetu. Pri sobnoj temperauri biva ponovo tečno.

○ **Miris** -kada je ulje užeglo, miriše tako i nije za upotrebu. Odložite ga u smeće, a ne prosipajte u odvođe ili WC.

○ **Kuvanje**- maslinovo ulje je dobro za pečenje, dinstanje, prženje. Može se koristiti i za fritezu ali temperatura ne bi smela da prelazi 120 stepena celzijusa.

○ **Mariniranje**-pečeno ili dinstano povrće može se marinirati maslinovim uljem i sirćetom. Duže može da se održi u frižideru.

○ **Promena**- stručnjaci za ishranu preporučuju da osim malinog ulja koristite i druga. Na primer dragocenu vrednost imaju ulja sa Omega-3-Masne kiselinama. One se nalaze u lanenom, sojinom i orahovom ulju..

INTERVJU

Dr.Detlef Wolfle, toksikolog u saveznom institutu za ocenu rizika, Berlin.

Kritični nalaz

Na „omekšivače“ nailazimo od igračaka do zavese za tuširanje. Evo ih i u maslinovom ulju.

Kako „omekšivači“ ulaze u hranu?

Ftalati i drugi „omekšivači“ dospevaju u hranu na razne načine. Mogu, na primer, i preko platne šrafa, u toku proizvodnje i u toku prerade usled kontakta sa podovima i crevima za pretakanje.

Kako maslinovo ulje može da sadrži neželjene hemijske materije?

Namirnice koje sadrže masti lako rastvaraju „omekšivače“ iz ambalaže. Zato prilikom pakovanja treba paziti da „omekšivači“ ne prođu u hranu. Izvor ftalata u maslinovom ulju nam je za sada nepoznat. U obzir dolaze materijali

korišćeni u procesu proizvodnje. Danski naučnici su zapazili da i nezapakovana biljna hrana može da sadrži neželjene hemijske materije: dospеле preko vode, vazduha ili tla.

Koliko su kritični ftalati u ulju?

Toksikološki posebno kritičan je DEHP. Negativno se ispoljavao u eksperimentima na životinjama, kada je u pitanju stvaranje potomstva. Kako je veoma jeftin često se koristio u industiji. To treba u buduću da se promeni. Ove dve supstance mogu da oštete jetru, ali su manje otrovne. Kako se ftalati svuda pojavljuju i nakupljaju, trebalo bi ih što je moguće manje unositi.

Šta radi nauka na tu temu?

Već ima dosta naučnih podataka ali treba i dalje istraživati: ftalati ostaju i dalje aktuelna tema. Savezno ministarstvo za ocenu rizika i dalje istražuje i nadograđuje analize. Mi saradjujemo i internacionalnom nivou i sa Evropskim institutom za sigurnost hrane EFSA.



| Test maslinova ulja | Prirodna maslinova ulja | | | | | Maslinova ulja sa bosiljkom | | |
|---------------------------------------|--|---|--|--|--|---|---|---|
| | Katuss italijansko maslinovo ulje prirodno ekstra ¹⁾ (hladno cedeno) ¹³⁾ | Prirodno maslinovo ulje sa Krita prirodno ekstra kontrolisanog biološkog sastava ¹⁾ | fedele Basso prirodno maslinovo ulje ekstra iz Turske | Gut &Gerne maslinovo ulje iz Kalamate Grcka prirodno ekstra bio | Rossmann/ener bio italijansko maslinovo ulje prirodno ekstra (hladno cedeno) ¹³⁾ | Vom Fass/nativ maslinovo ulje ekstra sa ekstraktom bosiljka ²⁾ | Ursini prirodno maslinovo ulje ekstra sa svežim bosiljkom | Aldi Nord/La Villa prirodno maslinovo ulje ekstra sa bosiljkom |
| Poreklo naznačeno na etiketi | Italija | Krit (Grčka) | Turska | Kalamata (Grčka) | Italija | Bez podatka (punjeno u Monte San Savino) | Italija | Italija |
| Cena u evrima/sadržaj u litrima | 8,50/0,5 | 8,50/0,5 | 5,50/0,75 | 6,30/0,5 | 4,00/0,5 | 122,50/5,0 ²⁾ | 10,00/0,25 | Nije više u prodaji ³⁾ |
| Cena po litru u evrima | 17,00 | 17,00 | 7,35 | 12,60 | 8,00 | 24,50 | 40,00 | 7,20 |
| test ocena kvaliteta 100% | Nedovoljno (5,0) | Nedovoljno (5,3) | Nedovoljno (5,5) | Nedovoljno (5,5) | Nedovoljno (5,5) | Nedovoljno (5,3) | Nedovoljno (5,5) | Zadovoljavajuće |
| Test komentar | Nije „prirodno ekstra“, senzorno ne zadovoljava i tretirano toplotom. Suprotno od deklaracije nije samo iz Italije | Nije „prirodno ekstra“, tretirano je toplotom i senzorno neujednačeno. Opterećeno „omekšivačima“. | Nije „prirodno ekstra“, senzorno veoma nezadovoljavajuće i tretirano toplotom. Suprotno od deklaracije uglavnom je iz Španije. | Nije „prirodno ekstra“, senzorno veoma nezadovoljavajuće i tretirano toplotom. Sadrži nedozvoljenu količinu nepoželjnih „omekšivača“ DEHP te nije za prodaju | Nije „prirodno ekstra“, senzorno veoma nezadovoljavajuće. Suprotno od deklaracije nije samo iz Italije | Tretirano toplotom. Senzorno neujednačeno. Opis proizvoda nepouzdan. | Tretirano toplotom. Senzorno neujednačeno. Opis proizvoda nepouzdan. | Rok trajanja jedva čitljiv. Opis proizvoda nepouzdan. |
| Senzorni kvalitet 65% | Nedovoljno (4,6) ⁴⁾ | Dovoljno (3,8) ⁵⁾ | Nedovoljno (5,5) ⁶⁾ | Nedovoljno (5,5) ⁴⁾ | Nedovoljno (5,5) | Dovoljno (3,7) | Dobro (2,0) | Dobro (2,2) |
| Sveukupni utisak | Sa nedostatkom | Neujednačeno | Sa velikim nedostatkom | Sa velikim nedostatkom | Sa velikim nedostatkom | Neujednačeno | Ujednačeno | Ujednačeno |
| Izgled, miris, ukus i osećaj u ustima | Uočljivo da je tretirano toplotom, donekle ima aromom masline. | Aroma masline srednje, jako gorko i ljuto | Jako užeglo, malo ima arome masline | Jako užeglo, malo ima arome masline | Bljutavo i malo ima arome masline | Jedva da ima aromu masline, malo gorko, srednje ljuto, intenzivni miris bosiljka ali ne čisto | Donekle ima aromom masline, malo gorko i ljuto, intenzivni miris na svež bosiljak | Donekle ima aromu masline, srednje gorko, malo ljuto, intenzivnog mirisa na suvi bosiljak |
| Hemijski kvalitet 10% | Nedovoljno (4,9) ⁷⁾ | Nedovoljno (5,3) ⁷⁾ | Nedovoljno (5,1) ⁷⁾ | Zadovoljavajuće (3,2) | Dovoljno (3,6) | Nedovoljno (5,3) ⁸⁾ | Nedovoljno (5,5) ⁸⁾ | Zadovoljavajuće (2,8) |
| Odsustvo neželjenih materija 10% | Zadovoljavajuće (2,8) | Dovoljno (3,8) ⁹⁾ | Zadovoljavajuće (2,7) | Nedovoljno (5,0) ¹⁰⁾ | Zadovoljavajuće (3,0) | Zadovoljavajuće (3,0) | Zadovoljavajuće (3,3) | Zadovoljavajuće (2,9) |
| Pakovanje 5% | Dobro (2,5) | Dobro (2,5) | Dobro (2,5) | Dobro (2,0) | Dobro (2,0) | Dobro (2,0) | Zadovoljavajuće (2,9) | Zadovoljavajuće (3,1) |
| Deklaracija 10% | Nedovoljno (5,5) ¹¹⁾¹⁴⁾ | Nedovoljno (5,4) ¹¹⁾ | Nedovoljno (5,0) ¹¹⁾¹⁴⁾ | Nedovoljno (4,9) ¹¹⁾ | Nedovoljno (5,1) ¹¹⁾¹⁴⁾ | Nedovoljno (5,5) ¹²⁾ | Nedovoljno (5,4) ¹²⁾ | Nedovoljno (5,3) ¹²⁾ |
| ROK UPOTREBE | 03.2007 | 14.02.2006 | 08/07/2006 | 08/06 | 23.01.2006 | 13.10.2006 | 30.11.2006 | 07/08/06 |
| Rok trajanja u mesecima | 24 | 12 | Bez podataka | Bez podataka | 14 do 18 | 18 | 18 do 24 | 18 |

Ocene za rezultate ispitivanja
++jako dobro(0,5-1,5)+dobro(1,6-2,5)
O zadovoljavajuće(2,6-3,5) Θ dovoljno (3,6-4,5) –nedovoljno(4,6-5,5)Kod jednake ocene redosled po abecedi.
1)Po ponuđaču u međuvremenu sa novim etiketama

2)Ulje se uglavnom prodaje rinfuzno („Bag in the Box“). 3)Roba na akciji u aprilu 2005(1,80era/0,25 litra).
4)Senzorno ulje odgovara samo klasi 'prirodno'. 5)Ulje ispunjava samo minimum za pripadanje klasi „prirodno extra“
6)Po senzornim osobinama je samo ulje

za lampe i takvo ne može da se stavlja u promet. 7)Utvrđeno je nedozvoljeno tretiranje toplotom. 8)Prizvod je tretiran toplotom.
9)Ulje sadrži omešivače:9,3mg/kg Dietilhexifalal (DEHP),40 mg/kgDilsodecifalal i tragove Butilbenzilfitalal. 10)Ulje sadrži 75mg/kg -ulje nije za promet

11)Ulje ne sme da se označava sa“ prirodno ekstra“.12)Oznaka proizvoda nepouzdana jer ne postoji kategorija „prirodno ekstra sa bosiljkom“.13)To znači:dobijeno pri maksimalno 27 stepeni celzijusa.Pogrešan podatak o zemlji porekla.