



# REPORTER



## KVALITET DOMAĆIH MARGARINA I EVROPSKI STANDARDI

### Poštovani potrošači,

Pred vama su rezultati testiranja margarina koji su proizvedeni u Srbiji, a koje je sprovela Asocijacija potrošača Srbije (APOS). Namera nam je bila da domaće margarine testiramo i uporedimo sa našim propisima, ali i evropskim standardima koje su koristile kolege iz Stiftung Warentest iz Nemačke u svom testu margarina, a koje smo preneli u septembarskom broju POTROŠAČKOG REPORTERA (dostupan na sajtu www.apos.org.rs). Nažalost, nakon obilaska prodavnica, konstatovali smo da možemo da testiramo samo tri proizvoda, jer jedino oni ispunjavaju uslove propisane i našim Pravilnikom, i standardima koje su koristile kolege iz Nemačke. Poređenja radi kolege iz Nemačke su testirali 27 margarina. APOS je testirao tri margarina: Dobro jutro (mlečni margarin), Tečni margarin i Exstra margarin. Ostale njihove karakteristike naći će te u tabeli.

### ŠTA SMO TESTIRALI

Kolege iz Berlina su u okviru ukupne ocene za kvalitet testirale: nutritivnu vrednost margarina, senzorska svojstva, mikrobiološki kvalitet, pakovanje i deklaraciju.

Mi smo se opredelili s obzirom na naše kapacitete i mogućnosti da testiramo ono što je najbitnije za potroše, a u najvećoj meri određuje kvalitet margarina. Cenimo da je važno za potrošače Srbije jer imaju pravo da znaju šta dobiju kada preskupo plate domaći margarin.

Da bi smo to saznali testirali smo: sadržaj masnoće (%), količinu soli, i nutritivne vrednosti naših margarina. To znači da smo proveravali sadržaj vitamina E (odnosno prisustvo tokoferola i tokotrienola (mg/kg), i sastav masnih kiselina (mas.%). Kod masnih kiselina proveravali smo sastav

zasićenih masnih kiselina, sastav nezasićenih masnih kiselina (omega -3 i omega -6 masne kiseline) i prisustvo transmasnih kiselina. Dobijene rezultate upoređivali smo sa domaćim propisima i rezultatima koje su dobile kolege iz Nemačke testirajući margarine sa 80% masti (test 2/07 www.test.de) Sve je ovo prezentovano u tabeli na srednjoj strani.

Pored testa kvaliteta upoređivali smo i sadržaj deklaracije tri domaća margarina sa margarinom Deli Reform koji je dobio dobru ocenu za sadržaj deklaracije. O tome više u tekstu pod naslovom Deklaracija lična karta proizvoda

Upoređivane su i cene margarina. One su znatno veće od onih u Nemačkoj.

### ŠTA POKAZUJU REZULTATI TESTA

Testirani margarini proizvedeni u Srbiji u skladu su sa domaćim propisima, ali sastav njihovim masnih kiselina nije na evropskom nivou, kao ni sadržaj deklaracije, a cene su im znatno su veće od onih u Nemačkoj.

#### Rezultati su pokazali sledeće:

-Jedan proizvod ne može ni da nosi naziv margarin jer ima manje od 80 % masti.

-Za pohvalu je to da svi imaju veliki sadržaj E vitamina, ali se time nisu adekvatno pohvalili na deklaraciji.

-Kod sva tri margarina je sadržaj soli u granicama koje preporučuju stručnjaci

U pogledu sastava masnih kiselina u testiranim margarinima kao nedostak ističemo:

Ni jedan testirani margarin ne sadrži omega -3 masne kiseline, pa nije moguće utvrditi odnos omega -6- masnih kiselina i omega -3 masnih kiselina. Taj odnos bi trebao da iznosi najmanje 5:1.

Dva margarina imaju visok sadržaj zasićenih masnih kiselina u odnosu na evropske vrednosti

Dva margarina imaju visok sadržaj transmasnih kiselina u odnosu na evropske vrednosti

U pogledu deklaracije na margarinima ističemo kao nedostak:

neadekvatno i vidno obeležavanje tačnog naziva po Pravilniku (margarini sa smanjenim sadržajem masti .....)

sitna slova, nečitljivost i nepreglednost skromne informacije o nutritivnim vrednostima



Prepuna polica domaćih margarina, ali su smo tri pogodna za testiranje i upoređivanje sa evropskim standardima. Pitamo se šta dobijemo kada skupo platimo ono što mislimo da je margarin, a radi se o proizvodima sa smanjenim sadržajem masti

U pogledu previsokih cena domaćih margarina ističemo da bi bilo krajnje vreme da država prestane da štiti moćne učesnike na tržištu (u ovom slučaju proizvođače margarina kroz carinu od 30%) i počne da štiti POTROŠAČE, kao najslabije i najnezastićenije učesnike na tržištu Srbije. To ne nalažu samo evropski standardi, već i principi socijalne pravde

Redakcija

### Prava potrošača

## PRAVO NA IZBOR

Zakon o zaštiti potrošača ovo pravo potrošača definiše kao 'mogućnost izbora između više proizvoda i usluga, po prihvatljivim cenama i uz garantovano dobar kvalitet'

Kako ovo svoje pravo može potrošač u Srbiji da ostvari u praksi? Nikako, u oblastima gde je apsolutni monopol, kao što je struja, plin, fiksna telefonija, nafta itd. Potrošač ne može da bira, cene određuje država, ali pri tom ne konsultuje potrošače kako to nalaže čl. 7 Zakon o cenama. Kvalitet niko i ne spominje niti ga vezuje za cenu.

U oblastima gde potrošač i ima mogućnost izbora kao što su recimo bankarski krediti, problem je što uz to ne idu i prihvatljive cene, (naši krediti su skuplji od evropskih) niti garantovano dobar kvalitet. Tipični ugovori naših banaka kojima utvrđuju kvalitet svoje usluge sadrže nepošteno odredbe na štetu potrošača, koje su u Evropi, na sudu, pravno ništavne, ali ne i u Srbiji.

Pre nego što smo počeli istraživati kvalitet naših margarina bili smo ubeđeni, gledajući u prepune rafove, da potrošač u Srbiji bar ovde ima velike mogućnosti izbora. Na žalost nismo bili u pravu. Na tržištu smo našli samo tri margarina, koji imaju 80% masti i mogu da se upoređuju sa evropskim, odnosno sa tipom margarina koje su testirale kolege iz Stiftung Warentesta.

### Proizvođači margarina u Srbiji

Prema podacima dobijenim iz Privredne komore Vojvodine u Srbiji je registrovano nekoliko desetina proizvođača ulja i margarina. Na tržištu smo, međutim, našli proizvode od samo četiri proizvođača i to:

**DIJAMANT a.d.**  
Temišvarski drum 14, 23000 Zrenjanin, Srbija

**VITAL a.d. fabrika ulja i biljnih masti, M.Tita 1, 21460 Vrbas, Srbija**

**POLIMARK d.o.o.**  
Autoput Beograd-Novi Sad 100 B, 11080 Beograd-Zemun, Srbija

**AD“SUNCE“ Sombor**

## Evropski standardi

NUTRITIVNI KVALITET  
MARGARINA

## Zasićene masne kiseline.

Njihov nizak sadržaj u proizvodu obezbeđuje dobru ocenu u testu, budući da zasićene masne kiseline imaju loš uticaj na nivo holesterola u krvi: "loš" LDL-holesterol raste, a "dobar" HDL-holesterol opada. Od ukupne potrebe za energijom, koju čovek uzima u vidu masti, udeo zasićenih masnih kiselina bi trebao da iznosi najviše jednu trećinu. Zasićene masne kiseline se, pre svega, nalaze u mastima životinjskog porekla kao što su maslac i svinjska mast, ali i u pojedinim biljnim mastima i uljima. Zasićenih masnih kiselina ima u masti iz kokosa, u palminoj masti, ili masti palminih koštica.



## Omega -3- masne kiseline.

One, pre svega, održavaju u elastičnom stanju krvne sudove i na taj način štite krvne sudove i srce. Najvažnija omega -3- masna kiselina je alfa-linolenska kiselina. Linolenska kiselina je najvažnija omega -6- masna kiselina. Obe grupe ovih masnih kiselina, (spadaju u višesruko nezasićene masne kiseline) čovek mora da unosi putem ishrane, ali ograničeno. Njihov udeo u energiji koju unosimo putem ishrane ne bi trebao da bude veći od 7 procenata.

## Odnos omega -6- masnih kiselina i omega -3- masnih kiselina.

Taj odnos bi trebalo da iznosi najmanje 5:1. Zato su ulja sa visokim sadržajem alfa-linolenske kiseline (omega-3-masna kiselina) povoljna, takvo je na primer ulje iz uljane repice.

## Transmasne kiseline.

One povisuju nivo takozvanog "lošeg" LDL-holesterola i snižavaju nivo "dobrog" HDL-holesterola, pri čemu raste opasnost od oboljenja srca i loše cirkulacije. Najviše 1 procenat energije koja se unosi ishranom može da potiče od transmasnih kiselina. Mogu da nastanu kada se ulja prevode u čvrsto stanje.

REZULTATI TESTIRANJA MARGARINA PROIZVEDENIH U SRBIJI	DOBRO JUTRO MLEČNI MARGARIN PP dozna, neto količina 500g. Upotrebljivo do:09.12.2008. Proizvođač: AD"Dijamant",Zrenjanin.	TEČNI MARGARIN Za sendviče, kuvanje, prženje, slana i slatka testa, neto 500 g. Upotrebljivo do:18/12/08 Proizvođač : VITAL a.d.	EXTRA MARGARIN Za filove, torte i kremaste kolače. PP dozna, neto količine 250g. Upotrebljivo do:18.12.08. Proizvođač: DOO"Polimark", Beograd-Zemun.	PO PRAVILNIKU O KVALITETU I DRUGIM ZAHTEVIMA ZA JESTIVA BILJNA ULJA I MASTI, MARGARIN I DRUGE MASNE NAMAZE, MAJONEZ I SRODNE PROIZVODE I PRAVILNIKU O DEKLARISANJU I OZNAČAVANJU UPAKOVANIH NAMIRNICA I PREPORUKE STRUČNJAKA	PO REZULTATIMA TESTA u "test"02/2008 izdanje SWT
Raspon cene margarina u prodajnim objektima u Srbiji	Od 84,50 do 133,00 dinara.	Od 102,29 do 115,07 dinara.	Od 45,70 do 52,13 dinara.		
Srednja cena margarina za 500 g	108,70 dinara	108,60 dinara	97,62 dinara (preračunato za 500 grama)		Od 0,55 do 0,99 evra (40 do 80 dinara) za 500 g
Sadržaj masnoća (%)	81,93	81,22	78,74	Od 80 do 90	80,0 do 81,1
Sadržaj soli (%)	0,24	0,80	0,32	Nije propisano	Manje od 0,04 do 0,28
Sadržaj ukupnih tokoferola i tokotrienola (mg/kg)	455	478	446	Preporučeni dnevni unos 10 mg	Dnevne potrebe 12 do 15 mg
Sastav masnih kiselina (mas.%)					
Zasićene masne kiseline u izdvojenoj masnoj fazi / preračunato u proizvodu	44,5 / 36,46	18,1 / 14,70	46,5 / 36,61	najviše 1/3 od ukupne potrebe za energijom koju unosimo u vidu masti najviše	23,4 do 28,8 u proizvodu
Mononezasićene masne kiseline u izdvojenoj masnoj fazi / preračunato u proizvodu	20,4 / 16,71	28,5 / 23,15	34,2 / 26,93		29,7 do 41,0 u proizvodu
Polinezasićene masne kiseline u izdvojenoj masnoj fazi / preračunato u proizvodu	35,1 / 28,76	53,4 / 43,37	19,3 / 15,20		14,3 do 24,4 u proizvodu
omega-6	35,1 / 28,76	53,4 / 43,37	19,3 / 15,20	Njihov udeo u energiji koju unosimo putem ishrane ne bi trebao da bude veći od 7	13,5 do 28 u proizvodu
omega-3	nd / nd	nd / nd	nd / nd	Njihov udeo u energiji koju unosimo putem ishrane ne bi trebao da bude veći od 7	2,3 do 4,8 u proizvodu
Odnos omega-6 i omega-3	Ne postoji	Ne postoji	Ne postoji	Najmanje 5:1	Jako dobro ocenjen
Ukupne trans masne kiseline u izdvojenoj masnoj fazi / preračunato u proizvodu	nd / nd	3,9 / 3,17	4,4 / 3,46	Najviše 1 od ukupne energije koju unosimo ishranom	1 do 2 u proizvodu

nd- nije detektovano u granicama detekcije (<0,05%)



## DEKLARACIJA – LIČNA KARTA PROIZVODA

Svi testirani margarina imaju sastav deklaracije u skladu sa domaćim propisima, ali nisu čitljive. Cenimo, međutim, da je prilika da ukažemo na najnoviju evropsku direktivu (EG)Nr.1924/2006, stupila na snagu januara 2007. g.) koja pored ostalog tačno definiše koji su to podaci neophodni za isticanje nutritivnih vrednosti na deklaraciji proizvoda. Da bismo i praktično pokazali razliku između domaćih i evropskih deklaracija margarina, uporedili smo sadržaj deklaracije margarina (Deli Reform) koji je dobio najbolju ocenu za sadržaj svoje deklaracije od kolega iz Nemačke sa sadržajima deklaracije naših testiranih margarina

### INFORMACIJE ZA POTROŠAČE DATE NA MARGARINIMA

DELI REFORM	DOBRO JUTRO MLEČNI MARGARIN	TEČNI MARGARIN	EXTRA MARGARIN
Original Zdrav margarin Isključivo biljnog sastava sa dragocnim vitaminima Bez holesterola 500 g e Koristi se za mešenje, pečenje i kuvanje biljni proizvod nema hidrogenovanih masti bogat nezasićenim masnim kiselinama bogat omega-3-masnim kiselinama bez sredstava za konzervisanje sa vitaminima A, D i E sa veoma malim sadržajem natrijuma bez laktoze bez glutena	500 g DIJAMANT AD proizvodi u skladu sa ISO 9001 I HACCP sertifikovanim sistemom kvaliteta	za sendviče, kuvanje, prženje, slana i slatka testa 500 g.	margarine za filove, torte i kremaste kolače visok sadržaj vitamina besplatan info telefon za potrošače 250g e

### SASTAV

DELI REFORM	DOBRO JUTRO MLEČNI MARGARIN	TEČNI MARGARIN	EXTRA MARGARIN
Biljna ulja, biljne masti, voda, emulgatori (lecitini, mono- i digliceridi od jestivih masnih kiselina), prirodna aroma, sredstvo za kišeljjenje limunska kiselina, vitamini (vitamin A, vitamin D, vitamin E) materija za bojenje karotin	Biljna ulja i masti 80 %, voda, punomasno mleko u prahu 1,5%, emulgatori (mono i digliceridi masnih kiselina, soja lecitin), so 0,2%, mlečna i limunska kiselina, konzervansi (kalijum sorbat), aroma, vitamini E, A i D, boja (beta karoten.)	Jestivo rafinisano suncokretovo ulje, voda, jestiva hidrogenizovana rafinisana biljna mast, emulgatori (E 471, E 322), so, aroma, konzervansi (sorbinska kiselina), limunska kiselina, boja (beta karoten)	Jestiva hidrogenizovana rafinisana biljna mast, jestivo rafinisano biljno ulje, voda, kuhinjska so 0,3 %, emulgatori ( E 471, E 475 I E 322), regulator kiselosti E330, konzervansi E 202, boja E 106a, aroma.

### NUTRITIVNE VREDNOSTI/ sadržaj u 100.gd.

DELI REFORM	DOBRO JUTRO MLEČNI MARGARIN	TEČNI MARGARIN	EXTRA MARGARIN
<b>energetska vrednost</b> 2960 kJ / ( 720 kcal)	energetska vrednost 2990 kJ (727 kcal)	energetska vrednost 3072 kJ (734 kcal )	energetska vrednost 720 kcal (2981 kJ )
<b>belančevine 0 g</b>	proteini 0,4 g	proteini 0g	proteini 0 g
<b>ugljeni hidrati 0 g</b> -od toga šećer 0 g -od toga laktoza 0 g	ugljeni hidrati 0,1g	ugljeni hidrati 0g	ugljeni hidrati 0 g
<b>masti 80 g od toga</b>	masti 80 g	masti 80g	masti 80 g
-zasićene masne kiseline 23 g			
-jednostruko nezasićene masne kiseline 33 g			
-višestruko nezasićene masne kiseline 24 g			
- omega -3-masne kiseline (linolna iselina) 3,3g			
-holesterol <2 mg			
		trans masne kiseline < 5 g	
<b>balasne materije 0 g</b>			
<b>natrijum &lt;0,04 g</b>			
<b>vitamin A 900µg (112,5%*)</b> <b>vitamin D 25µg (50%*)</b> vitamin E 30 mg (300%*)	vitamin A 1650 µg (200%*) vitamin D 7,5 µg (150%*) vitamin E 20 mg (200%*)		vitamin A 990 µg vitamin D3 7,5 µg vitamin E 10 mg
*preporučenog dnevnog unosa	*preporučenog dnevnog unosa		

## Aditivi u testiranim margarinima naznačeni na deklaraciji

	DOBRO JUTRO	TEČNI MARGARIN	EKSTRA MARGARIN
1.	Emulgatori (Mono i digliceridi masnih kiselina, soja lecitin)	Emulgatori (E 471, E 322)	Emulgatori (E 471, E 475, E 322)
2.	Mlečna i limunska kiselina	Limunska kiselina	Regulator kiselosti E 330
3.	Konzervansi (Kalijum sorbat)	K o n z e r v a n s (Sorbinska kiselina)	Konzervansi E 202
4.	Boja (Beta-karoten)	Boja (Beta-karoten)	Boja E 160a

Kao što se vidi, jedni proizvođači su istakli ime aditiva, a drugi samo njegovu oznaku E sa pripadajućim brojem. Bilo bi dobro ako bi se istakao i naziv i oznaka i grupa kojoj aditiv pripada. Na primer: antioksidans-limunska kiselina- E330. Evo kratke informacije koja je funkcija aditiva u margarinu, a detaljnije informacije o ADITIVIMA možete naći na našem sajtu [www.apos.org.rs](http://www.apos.org.rs)

**1. Emulgatori** Aditivi iz ove kategorije imaju funkciju da životnim namirnicama daju čvrstoću, omogućavaju mešanje vode i masti, omogućavaju uduvanje vazduha, a uloga stabilizatora je da zadrže vazduh tamo gde je namenjen. Na primer u svežim kobasicama omogućavaju dodavanje vode, a kod spremanja majoneza smanjuju količinu dodatih jaja ili čak omogućavaju pripremu majoneza i bez jaja.

**2. Antioksidansi** aditivi sprečavaju oksidaciju sastavnih materija u životnim namirnicama izloženim vazduhu zbog kontakta sa kiseonikom.

**3. Konzervansi** -aditivi su materije koje sprečavaju ili ograničavaju rast mikroorganizama i na taj način omogućavaju dužu upotrebljivost prehrambenih namirnica.

**4. Boje**-aditivi, ne predstavljaju prehrambene prednosti i koriste se kao kozmetika, za lepši izgled proizvoda. Da margarin ima boju putera, na koju smo navikli

## Šta je margarin?

Pravilnik o kvalitetu i drugim zahtevima za jestiva biljna ulja i masti margarin i druge masne namaze, majonez i sporedne proizvode ("Sl. list SCG", br. 23/2006) propisuje kvalitet i druge uslove koje ovi proizvodi moraju ispuniti u proizvodnji i prometu.

Po ovom Pravilniku margarin je masni namaz koji sadrži najmanje 10%(m/m), a najviše 90%(m/m) masti.

Pravilnik reguliše da se zavisno od upotrebljenih sirovina i načina proizvodnje, masni namazi mogu stavljati u promet pod sledećim nazivom:

Vrsta proizvoda		Sadržaj masti %
Masni namaz	Složeni masni namaz	
Margarin	Punomasni namaz	od 80% do 90%
Margarin sa smanjenim sadržajem masti	Namaz sa smanjenim sadržajem masti	od 60% do 62%
Polumasni margarin	Polumasni namaz	od 39% do 41%
Margarinski namaz	Mešani masni namaz	svi ostali proizvodi čiji sadržaj masti odstupa od gore navedenih a iznosi najmanje 10%

Iz ovih podataka se vidi da naziv MARGARIN mogu nositi samo oni proizvodi koji sadrže od 80% do 90% masti.

Svi ostali proizvodi koji nemaju ovaj procenat masti moraju jasno to na proizvodu i naznačiti, da potrošač ne bi bio u zabludi oko toga šta kupuje.



Jedan je dobro obeležen, a drugom fali vidna oznaka da se radi o margarinu sa smanjenim sadržajem masti



Ovaj proizvod ne može nositi naziv margarin jer nema 80% masti

## Cena margarina u Srbiji

Zašto su cene margarina proizvedenih u Srbiji skoro duplo veće od cena margarina u Nemačkoj nismo uspeli da saznamo ni odgonetnemo. Iznosimo neke od informacija do kojih smo došli.

Iz važećeg Cenovnika koji nam je dostavio proizvođač testiranog Tečnog margarina saznali smo da njegova veleprodajna cena iznosi 106,20 dinara, što je za nekoliko dinara više od cene u maloprodaj. Ovaj margarin smo našli i po ceni od 102,29.dinara. Ostali proizvođači margarina koje smo testirali nisu dostavili svoj cenovnik, iako smo tražili.

Potrošači Srbije nemaju šansu ni da kupe jeftiniji, a kvalitetniji uvozni margarin. Naime, država je odredila carinu od 30% na ove proizvode. Kad se tome doda PDV (18%) i trgovačke marže, onda i kad se pojavi uvozni margarin (a iz EU se uveze samo 1%) on ispadne skuplji od domaćih.

### PITANJA POTROŠAČA

Kolika bi bila cena margarina da se država odrekne svojih prihoda (carine) u korist potrošača i dozvoli slobodan uvoz?

Kada će proizvođači margarina u Srbiji imati istu proizvodnu cenu i kvalitet kao evropski?

Dokle će potrošači Srbije morati da:

- investiraju svoj novac u proizvodnju domaćeg margarina, jer nemaju izbora i moraju ga kupovati po previsokim cenama;
- finansiraju preveliku javnu potrošnju, plaćajući previsoke cene.