



ВЕСТИ АУКАНОВИЋ НАЈАВИО ОДЛУКУ О НОВОМ АМБАСАДОРУ У СРБИЈИ

СВЕТ

ПОЛИТИКА

ДРУШТВО

ТЕМА ДАНА



ПОГЛЕДИ

Даница Поповић

ЕКОНОМИЈА

ХРОНИКА

СПОРТ

КУЛТУРА



ПОГЛЕДИ СА СТРАНЕ

Миодраг Стојковић

КАРИКАТУРИСТИ

СРБИЈА

БЕОГРАД



ТЕМА НЕДЕЉЕ

Чиме се лечи криза

EX YU



Друштво

Србија улепљена вештачким медом

Ветеринарски инспектори контролисали произвођаче меда из средњег Баната – због неодговарајућег квалитета из продаје повучене велике количине ове намирнице



Тржиште Србије преплављено је фалсификатима пчелињег меда. То је јуче потврдила и Ветеринарска инспекција која је на територији средњег Баната контролисала мед шест великих произвођача. У узорцима меда с производних линија и у трговинама пронађене су повећане количине сахарозе и ХМФ-а (хидрометилфурфурола, хемијског једињења које, како наводе стручњаци, у дозвољеним количинама у намирницама није опасно, али претпоставља се да прекомерна употреба може бити штетна по људско здравље) што, како тврде у инспекцији, указује да је реч о вештачком меду. Сазнајемо да су велике количине

ових производа већ повучене из трговинских ланаца „Метро“, „Свислајон“ и „Гомекс“, а да ће против одговорних у производњи бити предузете законом предвиђене мере.

Контролисани су производни погони фирми „Домаћи мед“ из Торде, „Аза“ из Новог Сада, „Хани мед“ из Смедерева, „Ириком“, „Маја промет“ и „Меплис мед“ из Београда. Анализе су рађене у Научном институту за ветеринарство из Новог Сада.

– У фабрици у Торди инспекција је контролисала ливадски, шумски и багремов мед и хемијске анализе су показале вишеструко повећане вредности ХМФ-а и сахарозе. ХМФ-а се иначе појављује у случајевима прихрањивања пчела шећерним сирупом уз додатак најчешће оксалне киселине или директним додавањем и мешањем сирупа са медом – каже Горан Милошев, помоћник директора за Ветеринарску инспекцију Генералног инспектората Министарства пољопривреде.

Мед других произвођача, и то шумски „Med Honey“ ДОО из Смедерева, цветни мед „Ирикома“ из Београда, липов мед „Аза“ ДОО из Новог Сада, имао је такође повишене вредности ХМФ-а и повучен је из продаје. У природном меду је иначе дозвољено максималних 40 милиграма ХМФ-а по килограму, а незванично сазнајемо да је у неким од контролисаних узорака било и десет пута више ове супстанце.

Ове фирме нашле су се на удару инспекције по пријави Савеза пчеларских организација Србије (СПОС), која већ дуго упозорава да се на тржишту продају фалсификати меда.

– Пријавили смо Генералном инспекторату фирму из Зрењанина која се бави откупом меда и која је сваке недеље куповала инвертовани сируп од кукуруза.

Здравство Србије спремно за могућу пандемију

Србија улепљена вештачким медом

Подземно склониште у Добановцима – мит

Шутановац: Не кријемо доказе о бомбардовању РТС-а

Србија преплављена вештачким медом

Коалиција за Крагујевац етикетира новинара „Политике“

Пилотски прстен се враћа у САД

Милосављевић тражи допуну извештаја о смрти породиље

Филмови који се „гледају“ слухом

Прва победа за слободу ђачког беседништва

„Политика“ сазнаје Планирање вежбе у Грузији „бирокарски пропуст“

Стрељање Драже више није државна тајна

Оптужени доктор оптужује дечаковог оца

Трострука провера за ректора

Србија и лов на ратне злочинце

Лустер за „Гиниса“

Скривање одлуке



- КУЛТУРНИ ДОДАТАК
- МОЈА КУЋА
- ПОСАО
- НЕКРЕТНИНЕ
- МАГАЗИН
- ПОКРЕНИМО
- ДОМАЋЕ ЕКО ОКО

Питали смо се шта ће тај сируп њима и затражили од инспекције да то провери. Ово је једини начин да тржиште Србије коначно ослободимо од вештачког меда који се продаје годинама – каже Родољуб Живадиновић, председник СПОС-а, и најављује да је то почетак обрачунавања са нелојалном конкуренцијом.

На питање колико се вештачког меда појави на тржишту, Живадиновић нема прецизан податак, али каже да је ситуација вероватно много гора него 2003. године када је две трећине контролисаног меда у продаји на тржишту Београда било неодговарајућег квалитета.

– Најсавршенија метода којој прибегавају фалсификатори јесте прављење „меда“ од изосирупа који се користи у кондиторској индустрији и производњи сокова – наводи наш саговорник.

У кућној радиности шпекуланти се, иначе, увелико баве производњом вештачког меда. Ако се направи сируп од 70 одсто кристал шећера, 18,5 одсто воде и 0,03 сирћетне киселине (која најуспешније разграђује сахарозу на фруктозу и глукозу) и томе се дода свега 7,5 одсто свежег природног меда, добиће се скоро савршен фалсификат меда.

Осим трговаца са Далеког истока и из Бугарске, чији вештачки мед и даље, сазнајемо незванично, налази путеве до наших потрошача, овим уносним бизнисом данас се баве многи који с пчелињацима никада нису били у контакту.

У малим фабрикама опремљеним машинама за мешање „шећерне водице“, сирупа у који се додају вештачке ароме, праве се на тоне фалш меда и продају „из руке“, на пијацама, у трговинама и велепродајама. И пре четири године „Политика“ је серијом текстова упозоравала на овај проблем, али ништа се битније није променило.



Родољуб Живадиновић

„Пао“ је и непогрешиви адут препознавања пчелињег производа – кристалисање, пошто кинески технолози успевају да направе чак и вештачки мед који се кристалише. Српски пчелари упозоравају да би један од не тако поузданих доказа да је мед вештачки могао да буде – његова бистрина. Мед који није природан обично је провидан. Оригиналан мед тако је постао можда једина намирница која се, без скупе и комплексне хемијске анализе, не може разликовати од фалсификата. За сада је најсигурнија куповина меда код провереног произвођача, а највећи ризик набавка код пијачних препродаваца.

„Потрошачка политика“ је прошлог викенда, трагом ових навода, обишла фрушкогорске пчеларе и добила потврду да је и њима све тежи опстанак због нелојалне конкуренције.

– Прави мед је онај који пчеле произведу у природи у чистој кошници. Потрошачи, нажалост, не могу да разликују прави од вештачког меда – каже Ненад Михајловић, пчелар из Ирига.

Иако са сигурношћу не може да тврди да се и у овом крају нуди вештачки мед, овај пчелар каже да препродавци све чешће у откупу меда обарају цене, јер на тржишту могу да нађу упола јефтиније фалсификате.

Како смо и раније писали, хемијски мед из Кине је на многа тржишта стизао бродовима, на велико. Иза овог посла стајали су велики увозници који су га препакивали, лепили етикете и слали у продају. Познато је да су Кинези пре неколико година овим производом преплавили тржиште Европске уније. Она је 2003.

Трахит тресе Фрушку гору

Љубав не трпи рехабилитације

Српски туристи на Косову

године увела забрану увоза кинеског меда, јер је у њему пронађен антибиотик хлорамфеникол. Ипак, три године касније, ЕУ је поново почела да га увози под притиском јаким увозничких лобија.

Испоставило се да су Кинези овај уносан бизнис започели још пре две деценије, производећи савршене фалсификате меда у напуштеним војним фабрикама. Како је посао домаћих произвођача био угрожен, а удружења потрошача су притискала државу да спречи преваре, кинески лоби раскринкали су Французи који иначе држе до традиције и квалитета. Убрзо је уследила заједничка акција европских земаља, вештачки мед је повучен из продаје, па су Кинези морали да потраже нова тржишта.

Негде у то време отворене су границе Србије за те производе, али су цене оригинала и фалсификата биле изједначене, за разлику од Италије где је килограм хемијског меда тада коштао 1,6, а домаћег 10 евра. Тако су купци према цени могли да се одреде, баш као и данас код нас, јер је фалсификат на овдашњем тржишту сада често јефтинији од природног меда. Искусни пчелари кажу да добар мед не може да се купи за мање од 400 динара, а ако тегла кошта 170 динара, као у неким мањим радњама по Србији, то може да указује само на једно – да је реч о хемијском меду.

Један пчелар са Фрушке горе прича како му је познаник из Новог Сада замерио што толико времена проводи у пчелињаку. „Зашто, када ја, који немам пчеле и живим у згради, продам све што произведем без толико муке. Шећер, вода, ароме чајева и имаш мед по жељи. Све се прода”, хвалио се он, прича овај пчелар и додаје да му је чак дао и један рецепт за све траженији шумски мед којег и у природи има мало. У овај фалсификат додаје се, каже, екстракт коле да би се постигао тај специфичан укус и боја (прави шумски мед је између браон и тамнобраон боје). Они сумњичави тврде да то није истина, да се таман мед добије уколико се смеша дуже загрева (као када домаћице препреже шећер).

Оваквог укуса био је и наводно шумски мед какав је „Потрошачка политика” пазарила недавно у једној продавници у београдском насељу Жарково по цени од 130 динара за пола килограма. Читајући штуре податке са декларације, купац може само да сазна његово географско порекло и име фирме која га пакује.

– Све чешће се фалсификује ова врста меда, јер је он доста тражен последњих година, пошто садржи веће количине гвожђа. Али њега је мало на тржишту. Прошле године због великих суша готово га није ни било – кажу пчелари. Слично је и са медом од кадуље којег има на сајмовима, а познато је да у Србији нема кадуље.

Јелица Антељ,Ивана Албуновић

Добар је када цури

Становници престонице тврде да су веома пажљиви при одабиру меда, као и да га најчешће купују на сајмовима меда и на пијацама. Верују да га тако набављају директно од пчелара.

Зорица Петровић (57), економиста:

– Често купујем мед и то готово увек на сајмовима, који се стално одржавају у граду. Мислим да су продавци на сајмовима меда уједно и произвођачи, тако да су њихови производи вероватно квалитетнији и здравији.

Олга Петровић (57), продавац:

– Редовно једем и купујем мед. Највише волим да пазарим на уличним сајмовима и у продавницама здраве хране јер претпостављам да је ту без икаквих адитива, будући да га набављамо директно од пчелара.

Нада Милојевић (61), трговац:

– Купујем мед на Бајлонијевој пијаци и то углавном од проверених људи. Најчешће се одлучујем за багремов и пажљиво бирам, следећи савете пчелара. Објаснили су ми да је мед квалитетан када цури са кашичице, а када капље, онда није добар. На

тај начин увек тестирам мед уколико купујем од непознатог продавца.
Ђорђе Ивањац (70), адвокат:
– Обавезно проверавам да ли се на тегли меда налази декларација и да ли је тестиран. То је случај углавном са медом који се продаје у супермаркетима, а према уличним продавцима сам сумњичав. Мед пазарим или у продавницама, али само ако има декларацију, или од пријатеља који ми гарантују квалитет.
Жарко Петровић (38), правник:
– Ретко купујем мед, али када одлучим да се засладим, обично свратим на неки од уличних сајмова. Мислим да је ту мед најбољи, а и увек може да се проба, па да се одабере најбољи.

С. Деспотовић

[објављено: 30/04/2009.]



[пошаљите коментар](#) | [погледајте коментаре \(3\)](#)