Europę zalewa fałszywa oliwa z oliwek

16 października 2024

Cena oliwy z oliwek rośnie znacząco z roku na rok, niezależnie od inflacji. Nie ma się co spodziewać, że trend ten się odwróci, bowiem susze i upały powodują, że zbiory oliwek są coraz uboższe.

Jednocześnie popyt na oliwę rośnie. To sprawia, że na rynku jest coraz więcej oszukanych produktów. Nieświadomi konsumenci płacą za oliwę extra virgin, otrzymując mieszkankę tańszych olejów w najlepszym przypadku, lub wręcz szkodliwe dla zdrowia oleje w najgorszym. Jak się uchronić przed oszustwem?

Dlaczego oliwa z oliwek jest taka droga?

Oliwa z oliwek, szczególnie najwyższej jakości oliwa extra virgin, jest drogim produktem w porównaniu do innych olejów. Dzieje się tak z kilku kluczowych powodów.

Przede wszystkim sama produkcja oliwy z oliwek jest kosztowna,

ponieważ wymaga starannej uprawy, zbiorów i przetwarzania oliwek. Aby uzyskać wysokiej jakości oliwę, oliwki muszą być zbierane ręcznie, często w trudnych warunkach, aby uniknąć uszkodzeń owoców. W wielu regionach uprawy oliwek, zwłaszcza w krajach śródziemnomorskich, plantatorzy zmagają się ze skutkami zmian klimatycznych, takich jak susze, które obniżają plony. Ponadto choroby, jak np. bakteria Xylella fastidiosa, potrafią zniszczyć duże połacie upraw oliwek.

Oliwki są zbierane raz w roku, co oznacza, że cykl produkcji jest ograniczony do jednego sezonu. W przeciwieństwie do wielu innych upraw drzewa oliwne potrzebują kilku lat, aby zacząć owocować. To sprawia, że produkcja oliwy jest czasochłonna i mniej elastyczna w przypadku problemów z urodzajem.

Jak jest fałszowana oliwa z oliwek?

Oszuści mogą podmieniać oliwę z oliwek na tańsze oleje roślinne, mieszając je z niewielką ilością prawdziwej oliwy lub dodając barwniki, takie jak chlorofil, aby uzyskać odpowiedni kolor. Częstą praktyką jest również sprzedaż oliwy o niższej jakości (np. oliwy rafinowanej) pod etykietą oliwy extra virgin. Czasami do obrotu trafia nawet oliwa lampante, która nie jest przeznaczona do spożycia, lecz do celów technicznych, po odpowiednim przetworzeniu.

Jak rozpoznać oliwę z oliwek?

Oliwa z oliwek jest coraz bardziej popularna na całym świecie ze względu na jej właściwości zdrowotne. Jednak fałszowanie oliwy z oliwek nasila się w Europie, co może prowadzić do zakupu produktów o znacznie gorszej jakości niż oryginalne oliwy extra virgin. Aby nie dać się oszukać, warto znać kilka kluczowych cech, które pomogą w identyfikacji prawdziwego produktu.

1. Zapach i smak. Autentyczna oliwa extra virgin powinna mieć

świeży, intensywny zapach, przypominający owoce, trawę lub zioła, a jej smak może być gorzki i pikantny.

2. Konsystencja. Oryginalna oliwa extra virgin jest stosunkowo gęsta. Rzadsza oliwa może oznaczać, że została rozcieńczona tańszymi olejami roślinnymi.

3. Próba w lodówce. Można wstawić butelkę oliwy do lodówki na kilka godzin. Autentyczna oliwa zgęstnieje lub nawet stwardnieje w niskiej temperaturze. Oliwa, która pozostaje płynna, może być podróbką.

4. Cena. Bardzo niska cena jest podejrzana. Oryginalna oliwa extra virgin, zwłaszcza produkowana w renomowanych regionach, zwykle kosztuje więcej ze względu na wysoki standard produkcji.

5. Certyfikaty i etykiety: Sprawdzaj, czy oliwa posiada odpowiednie certyfikaty jakości, takie jak oznaczenie „D.O.P.” (chroniona nazwa pochodzenia) lub certyfikaty ekologiczne, które potwierdzają autentyczność produktu.

Certyfikat D.O.P. to gwarancja jakości?

D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) to włoskie oznaczenie, które oznacza Chronioną Nazwę Pochodzenia. Po angielsku używane jako PDO – Protected Designation of Origin. Jest to certyfikat nadawany produktom spożywczym, w tym oliwie z oliwek, które są produkowane, przetwarzane i przygotowywane w ściśle określonym regionie geograficznym, zgodnie z tradycyjnymi metodami charakterystycznymi dla tego regionu.

W przypadku oliwy z oliwek oznaczenie D.O.P. gwarantuje, że oliwa pochodzi z konkretnego obszaru, gdzie zarówno uprawa oliwek, ich zbiór, jak i tłoczenie odbywają się zgodnie z określonymi standardami jakości. Oliwa oznaczona tym

certyfikatem jest starannie kontrolowana, co zapewnia jej autentyczność, pochodzenie i wysoką jakość.

Kupując oliwę z oznaczeniem D.O.P., można być pewnym, że produkt jest wytwarzany z oliwek pochodzących z określonego regionu, znanego z wysokich standardów produkcji oliwy z oliwek, co minimalizuje ryzyko fałszerstw.

Dla przykładu bardzo popularna oliwa firmy Monini jest mieszanką oliw pochodzących z Unii Europejskiej. W takim przypadku trudno jest w ogóle o określenie, skąd pochodzi oliwa wchodząca w jej skład.

Zdjęcie: stevepb (CC0)
Źródło: PolishExpress.co.uk