



Βερολίνο, 15 Φεβρουαρίου 2017

«Δημοσίευμα γερμανικού περιοδικού «Warentest»: Αποτελέσματα ανάλυσης 24 προϊόντων/μειγμάτων ελαιολάδων της κατηγορίας „έξτρα παρθένο“ διαφόρων χωρών προέλευσης»

Σε συνέχεια έρευνας διενεργηθείσης το 2016 επί επιλεγμένων προϊόντων ελαιολάδου της κατηγορίας «έξτρα παρθένο» συγκεκριμένης προέλευσης (βλέπε ανωτέρω σχετικό), το Γερμανικό περιοδικό «Warentest» προέβη εφέτος εκ νέου σε ανάλυση 24 προϊόντων – μειγμάτων ελαιολάδου, επίσης της κατηγορίας «έξτρα παρθένο», από διάφορες χώρες (μεταξύ αυτών και της Ελλάδας). Εν λόγω προϊόντα (επώνυμα ή ιδιωτικής ετικέτας) είναι, ως επί το πλείστον, φθηνότερα (μέσο κόστος 5-8 Ευρώ) των ελαιολάδων προέλευσης από μία συγκεκριμένη χώρα και διακινούνται κυρίως, μέσω εκπτώτικων αλυσίδων καταστημάτων, όπως Aldi (Nord), Lidl και Netto.

Η αξιολόγηση των προϊόντων πραγματοποιήθηκε επί τη βάση ανάλυσης παραμέτρων ανά ακόλουθο πεδίο, σύμφωνα με αναγραφόμενο εντός παρένθεσης συντελεστή στάθμισης:

- *Οργανοληπτική ανάλυση (65%)*: Εν λόγω ανάλυση διενεργείται, σύμφωνα με ισχύοντα Κανονισμό (ΕΟΚ) 2568/91, από ομάδες γευσιγνωστών διαπιστευμένων στο Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου.

- *Χημική ανάλυση (10%)*: Στο πλαίσιο αυτό ελέγχονται οι παράμετροι που τίθενται στον ως άνω Κανονισμό (ελεύθερα λιπαρά οξέα, αριθμός υπεροξειδίων, απόσβεση στο υπεριώδες, κηροί, μεθυλεστέρας λιπαρών οξέων, στερόλη. Σύμφωνα με την μέθοδο που χρησιμοποιεί η Γερμανική Εταιρεία Έρευνας Λιπών - Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft (<http://www.dgfett.de>) εξετάστηκε η περιεκτικότητα σε λιπαρά οξέα, το φάσμα τριγλυκεριδίων, στερακτινίων, ισομερή διγλυκερίδια, πολυμερισμένα τριγλυκερίδια, πυροφαιοφυτίνη και ανισιδίνη. Ο βαθμός της ολικής οξειδωσης (TOTOX) μετρήθηκε, προκειμένου εκτιμηθεί η φρεσκότητα του ελαιολάδου.

- *Περιεκτικότητα σε ρύπους (10%)*: Η εν λόγω ανάλυση μετρά την περιεκτικότητα των ελαιολάδων σε εντομοκτόνα, βενζόλιο, αιθυλοβενζόλιο, τολουόλιο, μεταξυλένιο, ορθοξυλένιο, παραξυλένιο, στυρόλιο, αλογονωμένους υδρογονάνθρακες χαμηλού σημείου ζέσεως και υπολείμματα οργανικών διαλυτών. Ερευνάται επίσης ενδεχόμενη ύπαρξη πολυκυκλικών αρωματικών υδρογονανθράκων και πλαστικοποιητών, αρσενικού, μολύβδου, σιδήρου, καδμίου, χαλκού, νικελίου, καθώς και υδρογονανθράκων ορυκτελαίων.

Επίσης ελήφθησαν υπόψη η συσκευασία (5%) και η επισήμανση (10%)

Η κλίμακα αξιολόγησης περιλαμβάνει τις εξής διαβαθμίσεις: Πολύ καλό (0,5-1,5), Καλό (1,6-2,5), Ικανοποιητικό (2,6-3,5), Επαρκές (3,6-4,5) και Ελλιπές (4,6-5,5)

Από την ως άνω ανάλυση προέκυψαν συνοπτικά τα ακόλουθα συμπεράσματα:

- Όλα τα ως άνω αναλυθέντα μείγματα ελαιολάδων υπολείπονται σαφώς, όσον αφορά στις οργανοληπτικές ιδιότητες, των ελαιολάδων συγκεκριμένης χώρας προέλευσης, τα οποία απετέλεσαν αντικείμενο συναφούς έρευνας το 2016.

- Κανένα από τα αναλυθέντα ελαιόλαδα δεν υπερέβη σε βαθμολογία το 2,9 «ικανοποιητικό».

- 10 ελαιόλαδα κρίθηκαν ανεπαρκή και ως εκ τούτου μη ανταποκρινόμενα στις προδιαγραφές που αντιστοιχούν στο χαρακτηρισμό «έξτρα παρθένο». Ένα εξ αυτών περιείχε ραφινρισμένο ελαιόλαδο.

- Η αντίγνωση υδρογονανθράκων ορυκτελαίων στα εν λόγω προϊόντα συνιστά – όπως συνέβη και στην ανάλυση 2016 – το σοβαρότερο πρόβλημα.

- 10 ελαιόλαδα διαθέτουν νταγγή, όξινη γεύση παλαιού ελαιολάδου.

- Δεν προκύπτει άμεσος κίνδυνος για την υγεία από την καθημερινή χρήση κανενός από τα αναλυθέντα προϊόντα

- Καλύτερης ποιότητας αναδείχθηκαν 3 προϊόντα ιδιωτικής ετικέτας: «Gut Bio» - Aldi Nord (χώρες προέλευσης Ελλάδα και Ιταλία), «Primadonna» - Lidl (προέλευση Ευρωπαϊκή Ένωση), «Vegola» - Netto Marken-Discount (προέλευση Ευρωπαϊκή Ένωση).

- Κανένα προϊόν δεν καλύπτει πλήρως τις απαιτούμενες προδιαγραφές σχετικά με την επισήμανση.

Το δημοσίευμα, σε ξεχωριστό παράρτημα, προβαίνει σε σύγκριση μεταξύ κραμβελαίου, ηλιελαίου και ελαιολάδου και καταλήγει στο συμπέρασμα ότι το κραμβελαιο (προϊόν παραγόμενο σε μεγάλες και διαρκώς αυξανόμενες ποσότητες στη Γερμανία και πρώτο στις προτιμήσεις των εδώ καταναλωτών) διαθέτει βέλτιστο φάσμα λιπαρών οξέων και αναδεικνύεται τοιούτοτρόπως υγιεινότερο όλων. Αναγνωρίζεται ωστόσο, η σαφής υστέρηση του έναντι του ελαιολάδου, όσον αφορά στη γεύση.

Τα αποτελέσματα των ελέγχων και τα συνοδευόμενα σχόλια στο Warentest, αναπαράχθησαν ευρέως μετά τη δημοσίευση του τεύχους από εφημερίδες και κοινωνικά δίκτυα στη Γερμανία.