

Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos atlikti aukščiausios kokybės alyvuogių aliejaus kokybės patikrinimai parodė, kad daugiau nei pusė ištirtų Lietuvos rinkai tiekiamų aukščiausios kategorijos alyvuogių aliejų kokybė yra žemesnė, nei deklaruota ženklinimo etiketėje, todėl VMVT rekomenduoja alyvuogių aliejaus platintojams ir pardavėjams atidžiau tikrinti alyvuogių aliejaus kokybę, stiprinti tiekėjų bei jų produkcijos kontrolę. Taip pat VMVT paaiškina vartotojams alyvuogių aliejaus skirtumus pagal deklaruojamą kokybės kategoriją.

„Siekiant užtikrinti, kad vartotojai įsigytų kokybiškus alyvuogių aliejaus produktus, atitinkančius Europos Sąjungos (ES) teisės aktuose nustatytus prekybos standartus, nuolatos atliekami jų atitikties patikrinimai. Pagal ES teisės aktų reikalavimus, patikrinimai atliekami rizikos analizės pagrindu. Tai reiškia, kad atliekant patikrinimus atsižvelgiama į tokius rizikos veiksnius, kaip alyvuogių aliejaus kategorija, gamybos laikotarpis, išpilstymas, sandėliavimas, kilmės ar paskirties šalis, netgi transporto priemonė ar partijos dydis, atsižvelgiama ir į ankstesnių patikrinimų rezultatus, vartotojų skundus ir kt. Pavyzdžiui, ypač grynų alyvuogių aliejaus pardavimai sudaro didžiausią dalį, todėl jiems skiriamas ypatingas dėmesys – siekiama nustatyti, ar visais atvejais nurodyta alyvuogių aliejaus kategorija yra teisinga“, – sako VMVT Maisto skyriaus vyr. specialistė-valstybinė maisto produktų inspektoriė, l. e. patarėjos pareigas Vilma Pušinitė.

Net ir išstobulėjus laboratorinių tyrimų galimybėms, visame pasaulyje juslinis apmokytų, specialiai atrinktų ekspertų vertinimas išlieka bene pagrindiniu tyrimu klasifikuojant alyvuogių aliejų. Šie tyrimai atliekami tik tam akredituotose laboratorijose. 2021 m. Lietuvoje buvo atrinkti 33 aukščiausios kokybės („Extra virgin olive oil“) alyvuogių aliejaus, kurių prekiniai pavadinimai: /Barbera, Baso, Coppini, Drupo Oro, Farchioni, Filippo Berio, Monini, Pietro Coricelli, Santolino, Bionaturalis, OL'MAR, Garcia de la Cruz, Kalamata, Hazienda Guzman, ESTI, La Baceda olio, Sol Mar, Romeria/ ir kt., mėginiai jų juslinėms (organoleptinėms) savybėms nustatyti. Tyrimams atrinktų ypač grynų alyvuogių aliejų galiojimo laikas priklausomai nuo gamintojo siekė 2–3 metus.

„Gamintojo suteikiamas galiojimo laikas ir atitinkamos laikymo sąlygos turi užtikrinti produkto atitiktį keliamiems kokybiniams reikalavimams. Informacijos teikimas vartotojams turi būti tikslus. Šiais metais atrinktų alyvuogių aliejaus mėginių tyrimų rezultatai parodė, kad šių ištirtų produktų kokybė neatitiko deklaruojamos kokybės praėjus jau 1–2 metams nuo pagaminimo arba likus daugiau 1–2 metams iki tinkamumo vartoti termino pabaigos“, – atkreipia dėmesį V. Pušinitė.

Organoleptinių savybių, kurios apima skonį ir kvapą, neatitiko daugiau nei pusė, t. y. 63,63 proc., nuo tirtų ypač grynų alyvuogių aliejaus mėginių kiekio. Daugiausia jų iš Tuniso (100 proc.), Ispanijos (87,5 proc.), Graikijos (50 proc.), Italijos (46 proc.), kitų ES šalių. Keturiomis atvejais buvo nustatyta šiurkšti pateikimo rinkai neatitiktis, nes tirti produktai neatitiko ne tik ypač grynai, bet ir žemesnės kategorijos grynai alyvuogių aliejui keliamų reikalavimų – jie buvo žemiausios – klasikinio („Lampante“) alyvuogių aliejaus kategorijos. Toks aliejus neturėjo alyvuogių skonio ir šia kategorija negalėjo būti prekiaujama mažmeninėje prekyboje.

„VMVT teritoriniai departamentai, nustatę alyvuogių aliejaus kokybės ir ženklinimo neatitikimus, taikė atitinkamas rinkos ribojimo priemones, kurių metu neatitikusių aliejų tiekimas buvo sustabdytas arba uždraustas. Atsižvelgiant į kontrolės duomenis ir pakankamai dažnai nustatomas aukščiausios kokybės alyvuogių aliejaus neatitiktis, Lietuvos platintojams ir padavėjams rekomenduojama stiprinti taikomas savikontrolės priemones produktų įsigijimo metu – dar prieš įsigyjant įvertinti pasirinktą tiekėją (gamintoją) ir produktus“, – sako V. Pušinaitė.

Daugiausia alyvuogių aliejaus pagaminama ES

ES yra pagrindinė alyvuogių aliejaus gamintoja, vartotoja ir eksportuotoja. Čia pagaminama apie 67 proc. pasaulio alyvuogių aliejaus. Daugiausia – Viduržemio jūros regiono šalyse, alyvmedžiai auginami beveik 4 milijonų hektarų plote. Italijoje ir Ispanijoje, kurios yra didžiausios alyvuogių aliejaus vartotojos ES, per metus jo suvartojama apie 500 000 tonų, o Graikijoje fiksuojamas didžiausias alyvų aliejaus suvartojimas vienam gyventojui – apie 12 kg per metus. Iš viso ES suvartojama apie 53 proc. pasaulyje suvartojamo kiekio.

Kaip geriau suprasti alyvuogių aliejų skirtumus?

VMVT pataria vartotojams prieš įsigyjant atitinkamą alyvuogių aliejų susipažinti su jo ženklinime nurodyta kokybės kategorija, tai leis geriau suprasti alyvuogių aliejų skirtumus.

Alyvuogių aliejus skirstomas į kategorijas pagal kokybės parametrus, susijusius su: fizinėmis ir cheminėmis savybėmis, kaip rūgštingumo lygis, peroksidų skaičius, riebalų rūgščių kiekis ir sterolių sudėtis; organoleptinėmis (julinėmis) savybėmis, kaip vaisių skonis ir organoleptiniai defektai.

*/*Gryni alyvuogių aliejai yra trijų kategorijų:*/*

- ypač grynas alyvuogių aliejus („Extra virgin olive oil“) priklauso aukščiausiai kokybės

kategorijai. Jis neturi organoleptinių defektų ir yra vaisinio skonio. Jo rūgštingumas neturi viršyti 0,8 proc.;

- grynas alyvuogių aliejus („Virgin olive oil“) gali turėti tam tikrų juslinių defektų, tačiau labai nedidelių. Jo rūgštingumas neturi viršyti 2 proc.;
- klasikinis grynas alyvuogių aliejus („Lampante“) yra prastesnės kokybės grynas alyvuogių aliejus, didesnio negu 2 proc. rūgštingumo, be vaisinių savybių ir su ryškiais jusliniais defektais. „Lampante“ aliejus nėra skirtas mažmeninei prekybai. Jis rafinuojamas arba naudojamas pramoniniais tikslais.

/*Kitos alyvuogių aliejaus kategorijos (ne grynai alyvuogių aliejai):*/

- rafinuotas alyvuogių aliejus – tai produktas, gaunamas rafinuojant gryną alyvuogių aliejų su defektais (trūkumais), pavyzdžiui, klasikinį alyvuogių aliejų („Lampante“). Jis nėra skirtas mažmeninei prekybai. Jo rūgštingumas siekia iki 0,3 proc.;
- iš rafinuoto alyvuogių aliejaus ir gryno alyvuogių aliejaus sudarytas alyvuogių aliejus – tai aliejus, gaunamas sumaišius rafinuotą alyvuogių aliejų su ypač grynu ir (arba) grynu alyvuogių aliejumi. Jo rūgštingumas siekia iki 1 proc.;
- neapdorotas alyvuogių išspaudų aliejus. Alyvuogių išspaudos yra alyvuogių masė, likusi išspaudus aliejų. Iš šios pastos išgaunamas aliejus vadinamas neapdorotu alyvuogių išspaudų aliejumi;
- rafinuotas alyvuogių išspaudų aliejus. Neapdorotas alyvuogių išspaudų aliejus gali būti rafinuojamas ir maišomas su grynu alyvuogių aliejumi. Šis mišinys vadinamas rafinuotu alyvuogių išspaudų aliejumi. Jo rūgštingumas gali būti iki 1 proc.

Tiesiogiai mažmeninėje prekyboje gali būti tik: ypač grynas alyvuogių aliejus, grynas alyvuogių aliejus, iš rafinuoto alyvuogių aliejaus ir gryno alyvuogių aliejaus sudarytas alyvuogių aliejus; alyvuogių išspaudų aliejus (Reglamento 1308/2013 [1] VII priedo 8 dalis).

- Klasikinis alyvuogių aliejus („Lampante“) yra žemiausios kokybės grynas alyvuogių aliejus. Jis turi ryškų juslinį defektą, kuris gali būti dėl blogo alyvuogių apdorojimo arba dėl oro sąlygų, pakitusių alyvuogių vaisių ant medžių. Klasikinis alyvuogių aliejus turi būti rafinuotas, kad būtų pašalinti jo defektai. Todėl jis negali būti parduodamas vartotojams.
- Po rafinavimo gautas aliejus vadinamas „rafinuotu alyvuogių aliejumi“ („Refined olive oil“). Rafinuotame alyvuogių aliejuje alyvuogių aromato, skonio ar spalvos yra mažai arba visai

nėra. Rafinuotas alyvuogių aliejus negali būti parduodamas tiesiogiai vartotojams, tačiau jis gali būti sumaišomas su ypač tyru alyvuogių aliejumi ir (arba) pirmojo spaudimo alyvuogių aliejumi, o gautas produktas turi atitikti kategoriją „iš rafinuoto alyvuogių aliejaus ir gyno alyvuogių aliejaus sudarytas alyvuogių aliejus“.

- Rafinuotas alyvuogių išspaudų aliejus („Refined olive-pomace oil“) gaunamas rafinavus neapdorotą alyvuogių išspaudų aliejų. Šis aliejus gali būti sumaišomas su ypač tyru ir (arba) pirmojo spaudimo alyvuogių aliejumi, kuris vartotojams parduodamas kaip alyvuogių išspaudų aliejus.

