



Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (<https://nashagazeta.ch>)

Оливковое масло не экстра-класса | Huile d'olive pas si «extra vierge»

Author: Заррина Салимова, [Люцерн](#) , 19.02.2020.



Не все масло одинаково полезно... Фото: Steve Buissinne, Pixabay

Некоммерческая организация International Olive Foundation (IOF) проверила качество и подлинность оливковых масел категории «Extra Virgin», продаваемых в швейцарских магазинах. Результаты оказались неутешительными.

|
L'organisation à but non lucratif International Olive Foundation (IOF) a vérifié la qualité et l'authenticité des huiles d'olive de catégorie «extra vierge» en Suisse. Les résultats sont décevants.

Huile d'olive pas si «extra vierge»

Оливковое масло первого холодного отжима, имеющее маркировку «Extra Virgin»,

принято считать лучшим. Оно имеет насыщенный вкус и зеленовато-золотистый оттенок и, как правило, стоит на порядок дороже масел «Virgin olive oil», «Pure olive oil» или «Olive oil». Однако в реальности слова «Extra Virgin» на этикетке далеко не всегда являются гарантией высочайшего качества. К такому выводу пришла находящаяся в Люцерне некоммерческая организация International Olive Foundation (IOF), которая осуществила «контрольную закупку» в швейцарских розничных сетях и провела контроль качества 183 бутылок масла категории «Extra Virgin». Тестирование образцов было поручено сертифицированным лабораториям, а дегустацию провели признанные эксперты по оливковому маслу.

Выяснилось, что только 39 (21%) из 183 масел имеют право называться «Extra Virgin», а почти 80% масел не соответствуют заявленной категории. 55% проверенных образцов должны иметь маркировку «Virgin», обозначающую оливковое масло более низкого качества – это, тем не менее, хорошее натуральное масло, кислотность которого составляет около 2 %, а не 0,8%, как у «Extra Virgin».

Эксперты определили, что примерно четверть образцов, заявленных как «Extra Virgin», на самом деле относятся к категории «Lampante», т.е. к ламповым маслам, которые вообще нельзя употреблять в пищу.

Два продукта были смешаны с подсолнечным маслом, возможно, по той причине, что резервуар для хранения был плохо очищен и в нем остались следы подсолнечного масла.

Любопытно, что ни высокая цена, ни значок «био» не гарантируют того, что купленное масло будет хорошего качества. Так, немало дорогих масел по цене более 30 франков за литр не прошли тест, при этом некоторые марки масла по цене около 10 франков за литр соответствуют всем требованиям.

Не является гарантией и место покупки оливкового масла. Так, всего 17 из 56 масел категории «Extra Virgin», продаваемых в сети Globus, отвечают заявленному стандарту, уточняет Luzerner Zeitung. Похожая ситуация сложилась в Manor, Coop и Migros.

Представительница Globus отметила в комментарии Luzerner Zeitung, что, ознакомившись с результатами исследования, компания приняла решение снять один вид масла с продажи. Globus свяжется с поставщиками, проверит результаты тестов и примет соответствующие меры.

В Manor подчеркнули, что при закупках компания полагается на исследования признанных лабораторий, и выразили сожаление по поводу того, что некоторые из оливковых масел не прошли тесты, что, возможно, связано, с условиями хранения.

В Migros отметили, что каждая партия проходит химические испытания в лаборатории. Coop также регулярно проводит анализы оливкового масла.

Добавим, что при выборе оливкового масла эксперты советуют обращать внимание на несколько моментов. Прежде всего, продегустируйте масло, если есть такая возможность. Помните, что для производства одного литра масла «Extra Virgin» требуется 10 кг качественных оливок. Учитывая затраты на переработку, упаковку и транспортировку, становится очевидным, что высококачественное масло вряд ли может стоить менее 10 франков за литр. Покупайте масло текущего урожая: в

отличие от коньяка, оливковое масло не становится лучше со временем, а портится. Отдавайте предпочтение маслам, произведенным в одной стране, а не смесям оливковых масел из нескольких стран. Выбирайте затемненные непрозрачные бутылки, так как масло теряет качество на свету, и храните его в прохладном темном месте.

С полным исследованием можно ознакомиться по [ссылке](#) (PDF). Список проверенных масел с указанием магазинов, где они были приобретены, и результатов тестирования вы найдете в конце документа, начиная со страницы 86.

[транспорт швейцария](#)

Статьи по теме

[В Швейцарию доставлено отравленное подсолнечное масло с Украины](#)

[Пальмовое масло: швейцарцы предупреждены и вооружены](#)

[Меньше пестицидов и больше качественных продуктов](#)

[Пестициды в питьевой воде](#)

[Осторожно, крашеный тунец!](#)

Source URL:

<https://dev.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/olivkovoe-maslo-ne-ekstra-klassa>