

På Livsmedelsverkets webbplats använder vi kakor (cookies) för besöksstatistik och för din användarupplevelse.

Acceptera kakor

The Wayback Machine - <https://web.archive.org/web/20200225235355/https://www.livsmedelsverket.se/om-oss/press/nyheter/...>



Start / Om oss / Press / Nyheter / Pressmeddelanden / 17 av 21 Extra jungfruolivoljor klarade inte testet

17 av 21 Extra jungfruolivoljor klarade inte testet

🔊 Lyssna

2020-02-17

Vid undersökningar som Livsmedelsverket har gjort 2018 och 2019 har bara ett fåtal Extra jungfruolivoljor varit vad de utger sig för att vara. I nio av tio flaskor 2018 och åtta av elva flaskor 2019 visade det sig vara billigare och sämre olivolja. Alla testade oljor var gjorda av oliver.

Justerad 18 februari

Livsmedelsverket har tillsammans med några kommuner undersökt om det verkligen är olja av typen Extra jungfru i ett antal olivoljor. Kemiska, fysikaliska och organoleptiska analyser gjordes på varje olja. En organoleptisk analys visar om oliverna till exempel varit möjliga, angripna av larver eller lagrats i en smutsig lokal, något som en kemisk analys inte kan visa. Möjliga, övermogna eller larv angripna oliver får inte användas i Extra jungfruolja.

Inom EU ställs sedan ett par år extra höga krav på analyser av olivolja för att motverka fusk. Livsmedel som konsumenter är beredda att betala ett högt pris för är oftare utsatta för fusk.

Få oljor i undersökningen motsvarade kraven

Av 10 oljor märkta som Extra jungfru som undersöktes 2018 var det bara en som motsvarade kraven.

Av de 11 oljor som undersöktes 2019 var det tre som motsvarade kraven.

Fråga oss

- Extra jungfru är en kvalitetsmärkning som många betalar extra mycket för. Det är upprörande att bara ett fåtal av de oljor vi undersökt motsvarar kraven, säger Aron Lindén, statsinspektör på Livsmedelsverket

De kommunala livsmedelsmyndigheterna har kontaktat företag med felmärkta produkter. De företag som sålt felmärkta oljor har sedan dess sett över sina rutiner för verifierande provtagning och bedömning av sina leverantörer. De berörda kommunerna har vidtagit åtgärder mot företagen som sålt oljor som inte motsvarade kraven i lagstiftningen. Exempel på åtgärd är förbud mot utsläppande på marknaden.

Olivolja

Från oliver som krossas, eller pressas, mekaniskt vid låg temperatur får man ut en oljig juice som blir extra jungfruolja, jungfruolja eller bomolja beroende på juicens kvalitet. Olivolja med beteckningen Extra jungfru får inte ha några defekter alls. Jungfruolja får ha mindre defekter, som att den tillverkas vid för hög temperatur eller att den härsknat en aning. Bomolja får inte säljas till konsumenter innan den renats kemiskt och vid höga temperaturer. När det är gjort kan den säljas under beteckningen olivolja. Bomolja har sämre kvalitet än extra jungfruoljor och jungfruoljor, men är inte farlig att äta.

När juicen pressats ur oliverna återstår pressrester. Med fysikaliska och kemiska metoder går det att utvinna resterande olja ur pressresterna. Den oljan måste renas innan den slutligen kan säljas som "olja av olivrestprodukter" eller Olive Pomace oil.

- Två av oljorna i undersökningen visade sig vara så kallad bomolja, som alltså inte får säljas till konsumenter utan att först renas, säger Anders Johansson, statsinspektör på Livsmedelsverket och Erica Fiume, livsmedelsinspektör i Stockholms stad som samordnat provtagningen

Företag som förpackar, marknadsför eller säljer olivolja måste se till att olivoljan, dess märkning och förpackning uppfyller kraven i europeisk lagstiftning.

> Resultat kontroll av olivolja 2018 och 2019

Ytterligare upplysningar för journalister:

Livsmedelsverkets pressjour 018-17 53 40

Dela sidan

