



[Žmogaus kova prieš valdžią - tai atminties kova prieš užmaršumą](#) :: Your Favorite Site

Etiketė – itališka, o alyvuogių aliejus – iš Ispanijos ar Afrikos

Tyro alyvuogių aliejaus vartotojams – blogos žinios iš Italijos.

Šios šalies teisėsauka ėmė tirti stambių alyvuogių aliejaus gamintojų produkciją. Paaikšėjo, kad į dailius butelius su spalvingomis etiketėmis pilstomas aliejus cisternomis keliauja iš Afrikos. Net ir pačioje Italijoje parduodamas aliejus, kurio kilmė – tiesiog ES.Litro talpos butelis „Pietro Coricelli“ alyvuogių aliejaus „Conad“ prekybos tinkle Romoje prieš Naujuosius metus kainavo 5,5 euro (18,95 litu), o po Trijų karalių dienos buvo atpigintas iki 2,85 euro (9,83 litu). Tiesiog sunku atsispirti pagundai.Dviejose produkto etiketėse – daugybė informacijos vartotojui. Gamintojo vardas ir pavardė puikuojasi aukso fone.Jei gamintojas nebijo savo vardo didžiulėmis raidėmis rašyti ant butelio, vadinasi, jis – rimtas ir garbingas.Tai patvirtina ir Coricelli šeimos herbas su karūna bei šūkis „Šeimos tradicija – nuo 1939-ųjų“.Ant pagrindinės butelio etiketės pateiktas gaminio tipas – „olio extra vergine di oliva“ (išvertus iš italų k. – tyras alyvuogių aliejus) ir jo pavadinimas – „Selezione“ (rinktinis).Puiku. Juolab kad ant kitos etiketės išsamiai paaikškinta, jog tai – itin aukštos kokybės aliejus, pagamintas tiesiogiai iš alyvuogių išskirtinai mechaniniu būdu. Skonis – harmoningas, todėl šis produktas idealiai tinka naudoti kasdien kaip pagardas, taip pat ir kepti.Yra abejojančių? Jiems, matyt, skirtas tarptautinis kokybės sertifikatas ISO 9001.Abejonių kelia smulkios raidėsIeškantys gero skonio už nedidelę kainą turėtų džiaugtis šiuo itin kokybišku pirkinium su garsios Umbrijos regiono dinastijos rekvizitais.Bet skubėti nevertėtų. Ant etiketės yra sakinytis mažomis raidėmis: „Prodotto con oli dell’Unione Europea“ (išvertus iš italų k. – pagaminta iš Europos Sąjungos aliejaus).Ką tai galėtų reikšti? Kad šis aliejus nebuvo išspausstas iš alyvuogių, nokstančių vaizdinguose Umbrijos kalvų šlaituose? Kiek šiame butelyje itališko ir kiek užsienio aliejaus? Iš kokių kitų ES šalių produkcijos pagamintas šis kokteilis?Klausimų daug, bet vartotojas atsakymų, matyt, greitai nesulauks. Bet kuriuo atveju, perskaičius informaciją apie kilmę, itališkos kokybės ir tradicijų idilė blanksta. Aukštiname fone pavardę išsispausdinęs Pietro Coricelli kažką pilsto į butelį, bet neišku, ką.Apie kilmę užsiminti vengia„Monini“, „Carapelli“, „Bertolli“ ir kiti maisto pramonės milžinai daro tą patį: garsina Italiją neišskios kilmės produktais, kurie pateikiami kaip itališki.P.Coricelli garbei reikia pripažinti, kad šis gamintojas apie aliejaus kilmę vartotoją išpėja raidėmis, kurias dar įmanoma žiūrėti plika akimi.Kiti rašo taip, kad be mikroskopo nieko neįmanoma įskaityti. Ką tai reiškia? Kad nei „Monini“, nei „Carapelli“ apie aliejaus kilmę pasakoti nelabai nori, bet yra priversti tai daryti.Taip nusprendė ES prieš pusantų metų. To įnirtingai siekė smulkieji italų ūkininkai, kurie iš savo pačių užaugintų alyvuogių spaudžia autentiškus aromato ir skonio stebuklus. Teisėsaugininkų nuomone, alyvuogių aliejaus kiekis, kurį importuoja italų pramonininkai, yra milžiniškas ir gali siekti 470–480 tūkst. tonų per metus. Tai – maždaug dvigubai daugiau, nei Italija eksportuoja tyro alyvuogių aliejaus.Iš kur atkeliauja aliejus į Italiją, kad čia taptų „itališkas“? Svarbiausi tiekėjai yra Ispanija, Graikija, Tunisas, Turkija.Šiose šalyse auginamų alyvmedžių derlius kainuoja gerokai mažiau negu Italijoje. Antai Pietų Italijoje išspausstas tyro alyvuogių aliejaus litro savikaina šįmet siekė 2,6 euro (9 litus).Savaime suprantama, kad į butelius su etiketėmis išpilstytas gaminytis, įskaičius 21 proc. pridėtinės vertės mokestį bei prekybininkų antkainį, negali kainuoti tiek pat.Tačiau netgi nukainoję savo produkciją 50 proc. stambieji gamintojai neblogoi užsidirba. Litras ispaniško alyvuogių aliejaus kainuoja vos 0,50 euro (1,72 litu). Aliejus iš Tuniso dar pigesnis – vos 0,25 euro (0,86 litu).Pardavę prekybos centre tokį gaminį kaip itališką „extravergine“ už 5 eurus su 50 proc. nuolaida, klastotojai susizeria išpūdingą pelną.Ispaniško alyvuogių aliejaus kaina yra gerokai mažesnė, nes alyvmedžiai šioje šalyje auginami intensyviau būdu. Italai viename hektare sodina 400 alyvmedžių, ispanai – 3–4 kartus daugiau. Skiriasi ir derliaus nuėmimo būdai: mažuose ūkiuose alyvuogėms skinamos rankomis, didesniuose dirba mašinos.Apyvarta – išpūdingaItalijos muitinės tarnybų duomenimis, į šalies uostus laivais atplukdytas pigus aliejus iš Afrikos ir Ispanijos automobilineis cisternomis gabenamas į aliejaus fabrikus, kuriuose ši produkcija perpilama į dailius butelius ir tampa itališka.Kai kurie gamintojai paklūsta ES nurodymams ir vos žiūrimomis raidelėmis ant etikečių parašo, kad aliejaus kilmė yra ES. Kiti visai nieko nerašo.Kol kas nėra tikslios informacijos, kurie Italijos aliejaus gamintojai pardavinėja neišskios kilmės aliejus.Tarp įtariamųjų minima dešimt bendrovių, daugiausia – prekybos tinklų tiekėjai ir stambūs eksportuotojai.Pavyzdžiui, Florencijoje teisėsauka tiria garsios aliejaus gamintojos „Carapelli“, kurią neseniai įsigijo ispanai, vadovybės veiklą.Italijos ekonominės policijos duomenimis, netikro itališko aliejaus verslo metinė apyvarta siekia 5 milijardus eurų (17,250 mlrd. litų).Daug ką pasako kainaKaip gintis nuo klastočių? Ar yra būdų nenuspirti ir neparagavus alyvuogių aliejaus atspėti produkto kokybę, maistinę vertę, kilmę? Šį klausimą „Lietuvos rytas“ uždavė vienam garsiausių pasaulyje alyvuogių aliejaus žinovų Marco Oreggiai. Šis italas kasmet sudarinėja geriausio planetos aliejaus šimtuką ir leidžia profesionalams skirtą gidą „Flos Olei“. Anot M.Oreggios, svarbiausias kokybės rodiklis – kaina: „Jeigu litras alyvuogių aliejaus kainuoja mažiau nei 6–7 eurus (20–24 litus), tikėtis kokybės ir išskirtinių aromato bei skonio savybių neverta.“ Itališko aliejaus kaina priklauso nuo to, kokiame šalies regione jis išspausstas. Šiaurėje – Veneto, Ligūrijos ar Friulio regionuose litras aliejaus kainuos 10–12 eurų (34,5–41 litą), Vidurio Italijoje – Toskanoje, Lacijuje, Umbrijoje – 8–10 eurų (27,5–34,5 litu), pietuose jų – Apulijoje, Kampanijoje, Kalabrijoje – 5–8 eurus. Žinoma, jeigu aliejus parduodamas ne Italijoje, o užsienyje, reikėtų įvertinti mokesčius, transporto išlaidas, prekybos antkainį. Tad butelio kaina turėtų padidėti dar 2–3 eurai.Skaidrūs buteliai netinkaYra ir kitų prasto alyvuogių aliejaus požymių. Pavyzdžiui, butelio talpa„Save gerbiantis gamintojas niekada nepilstys kokybiško aliejaus į litro talpos butelį. Geriausias aliejus paprastai pilstomas į pusės litro ar dar mažesnius buteliukus“, – aiškino M.Oreggia.Svarbi ir butelio spalva. Jeigu stiklas skaidrus, tai – ne aliejus, o šlamštas. Mat šis produktas itin jautrus šviesai, todėl brangus aliejus pilstomas į tamsaus stiklo butelius.Svarbūs ir ES ženklaiGeriausio pasaulyje aliejaus gido „Flos Olei“ sudarytojas tvirtina, kad geriausios kokybės alyvuogių aliejus vis dėlto spaudžiamas Italijoje.Tik skirtumas tarp didžiuliam fabrike iš neišskios kilmės žaliavos pagaminto ir tikro bei tyro alyvuogių aliejaus, išspausstas iš vos kelių hektarų šeimos valdomame sklype užaugintų alyvuogių, yra didžiulis.Skiriasi ir kaina. Iš vienos rūšies alyvuogių garsiam ūkyje išspausstas tyras alyvuogių aliejus kainuos 15–18 eurų (51–62 litus) už litrą„Flos Olei“ gido sudarytojas siūlo atidžiai ištyrinėti alyvuogių aliejaus etiketę„Jeigu yra mėlynas ar raudonas ES saugomos kilmės ir geografinės nuorodos ženklas, tai – garantas, kad aliejus išspausstas iš vietos ūkyje sunokusių alyvuogių, o ne iš atvežtinių“, – sakė M.Oreggia.Neišskios kilmės aliejus sveikatai nepavojingas, tačiau polifenolių – oksidaciją ir organizmo senėjimo stambančių elementų – kiekis jame labai menkas.Ilgai metalinėse cisternose laikytas aliejus praranda malonų šviežios žolės, pomidorų, artišokų aromata, pikantišką skonį. Jis gali įgyti senų riebalų, metalo, pelėsių kvapą.Valdo tarptautinės korporacijosDidieji Italijos prekybos tinklai užversti pigiu aliejumi gražuose buteliuose. Juos tiekia didžiulės tarptautinės bendrovės.Kai kurios jų – italų, kitos seniai priklausė užsienio investuotojams, kurie stengiasi išlaikyti gražiai skambantį ir klientus viliojantį itališką pavadinimą.Šie alyvuogių aliejaus gamintojai importuoja savo produkciją ir į Lietuvą. Nuo Italijos vartotojų jie neslepia, kad aliejus – neišskios kilmės.Šios įmonės – „Monini“, „Carapelli“ (ši bendrovė skelbiasi esanti didžiausia Italijos alyvuogių aliejaus gamintoja, tačiau iš tiesų ją nusipirko ispanai, „Piero Coricelli“, „Bertolli“ (įsikūrusi Florencijoje, bet priklauso ispanams), „De Cecco“.Paklausa kasmet vis didėjaLietuvos prekybos centruose pats paklausiausias – saulėgražų aliejus. Priežastis – kaina mažesnė nei alyvuogių aliejaus. Tiesa, ir pastarojo kasmet parduodama vis daugiau„Saulėgražų aliejaus nuperkama maždaug 9 kartus daugiau nei alyvuogių. Tačiau alyvuogių aliejus kasmet populiarėja. Pernai jo buvo nupirka beveik 15 procentų daugiau nei 2010

metais”, – sakė „Maxima” atstovė Olga Malaškevičienė. Jai pritarė ir „Iki” atstovas Valdas Lopeta: „Įsitvirtinant maisto ruošimo namuose kultūrai, Lietuvoje nuosekliai populiarėjo ir alyvuogių aliejaus vartojimas. Anksčiau ši prekė lietuviams atrodė neįprasta, o nuo 2006 metų iki dabar alyvuogių aliejaus paklausa išaugo daugiau kaip 200 proc.” Pasak „Rimi” atstovės Ramintos Stanaitytės-Česnulienės, 2009–2011 metais kiek mažiau parduota rapsų ir sojų aliejaus, tačiau nuolat augo alyvuogių aliejaus pardavimas. Didžiausias šuolis įvyko 2010 metais – alyvuogių aliejaus pardavimas tuomet šoktelėjo keliais procentais. Pernai ši kreivė kilo lėčiau, tačiau užtikrintai... Išaugusią alyvuogių aliejaus paklausą lėmė didesnis jo rūšių ir kainų pasirinkimas – alyvuogių aliejaus pasiūla žemesnėmis kainomis tapo didesnė”, – aiškino R. Stanaitytė-Česnulienė. „Norfos” tinkle alyvuogių aliejaus pardavimas per metus išaugo apie 30 proc. Tiesa, daugiausia nuperkama saulėgrąžų aliejaus. 50 proc. viso „Norfos” parduotuvėse parduodamo aliejaus yra saulėgrąžų, alyvuogių aliejus sudaro apie 15 proc. pardavimo. Ispaniškas aliejus tampa itališkas. Lietuvos verslininkai tikina su aliejaus etikečių klastojimo atvejais nesusidūrę. „Girdėjome apie skandalą, kilusį dėl aliejaus gamintojo šalies ir etikečių, tačiau gamintojai to nekomentavo”, – sakė aliejų į Lietuvą įvežančios bendrovės „AJV grupė” komercijos direktorius Augustinas Miklyčius. Ši įmonė įveža graikišką ir itališką aliejų. Daugiau itališko, mat jis už graikišką apie 40 proc. pigesnis. Dažnai net itališka etikete ženklinamas aliejus būna pagamintas Ispanijoje, mat ten pigiau. „Kai kurie gamintojai ant etiketės nurodo šalį, kai kurie – tiesiog ES”, – sakė „AJV grupės” atstovas A. Miklyčius.

Date created: 2012/01/16-