



2.10.2020

Kreeka Toiduohutuse Ameti analüüsid näitasid, et Eestis müügil olnud väidetav lambiõli oli ikkagi ekstra-neitsioliiviõli

Kreeka Toiduohutuse Amet analüüsis Eesti Veterinaar- ja Toiduameti päringu peale Gourmante Extra Virgin Olive Oil oliiviõli kvaliteeti ning testid näitasid, et tegemist oli tõesti ekstra-neitsioliiviõliga. Oliiviõli tootja kinnitusel oli testitud pudeli puhul tegemist üksikjuhtumiga, mille puuduste tõenäoline põhjus olid ebaõiged hoiutingimused.

Gourmante kaubamärki Eestis esindava ettevõtte Mediterranean Brands & Gourmante Baltics OÜ tegevjuhi Dimitris Paraskevopoulose sõnul teavitati neid 26. augustil, et Gourmante ekstra-neitsioliiviõli partiist L07103 võetud proov oli puuduliku kvaliteediga. „Palusime kohe edasimüüjal see partii turult tagasi kutsuda ning hakkasime ka asja ise uurima,“ ütles Paraskevopoulos.

Septembris tehti Kreekas partiist nr L07103 võetud proovidega täiendavad analüüsid sõltumatus sertifitseeritud laboris ja Kreeka valitsuse sertifitseeritud organoleptiliste analüüside ekspertkomisjonis. Nende põhjal viis Kreeka Toiduohutuse Amet läbi auditi, mille järeldustest selgus, et oliiviõli oli kõrge kvaliteediga ning isegi ületas ekstra-neitsioliiviõli kategooriale seatud nõudeid. „See tähendab, et esmalt testitud pudeli puudused ei laiene kuidagi kogu partiile,“ lisas Paraskevopoulos.

„Oliiviõli kvaliteedile mõjuvad halvasti ebasobivad hoiutingimused, eriti kuumus, päikese- või kunstlik valgus. Ainus võimalus, kuidas tumedas pudelis kõrge kvaliteediga ekstra-neitsioliiviõli saab nii halvaks minna, on see kui teda hoitakse laos, kaupluseriulil või mujal päikese, luminescentslampide valguse või kuuma käes. Antud juhul võisid põhjuseks olla valed hoiutingimused kaupluses, kuid ka VTA hoidis proovi enne laborisse saatmist enda käes rohkem kui viis kuud,“ selgitas Paraskevopoulos.

„Ametlikud oliiviõli proovivõtu reeglid näevad ette, et pudelid tuleb laborisse saata niipea kui võimalik, Kreekas näiteks viie päeva jooksul. Seda sellepärast, et oliiviõli on hoiutingimuste suhtes tundlik ning nõnda saab ära hoida kvaliteedi halvenemist ning vältida ekslikke analüüsitulemusi.“

„Oleme veendunud, et Eesti Veterinaar- ja Toiduameti tellimisel Saksamaa laboris tehtud analüüside tulemused ei laiene kogu partiile nr L07103, vaid ainult konkreetsele prooviks võetud pudelile,“ ütles Paraskevopoulos.

Dimitris Paraskevopoulose sõnul saaksid inimesed ka maitstes kohe aru kui tegemist on lambiõliga, sest nii pudeli avamisel või väikese koguse proovimisel oleks ebageeldiv lõhn ja maitse kohe tunda.

„Kinnitan, et kõik meie tooted on tippkvaliteediga ning ühelgi riigiametil, äripartneril või tarbijal pole õli kvaliteedi osas olnud 15 aasta jooksul Balti riikides ühtegi etteheidet. Meie ekstra-neitsioliiviõli on 100%



autentne kreeka toode ning oleme müünud seda siin sadu tuhandeid pudeleid ning kunagi pole ühtegi probleemi olnud.”

„Ostame ekstra-neitsioliiviõli Kreeka tootjalt, kes tegeleb ainult ekstra-neitsioliiviõlidega, sh kaitstud päritolunimetuse ja kaitstud geograafilise tähisega sortidega, mille puhul on nõuded veelgi rangemad ja mille tootjaid riigiametid veelgi sagedamini kontrollivad.”

„Tootekvaliteet ja -ohutus on meile kõige tähtsam, sellele tugineb meie kaubamärgi maine ja tarbijate usaldus. Me ei seaks ilmaski oma paljude aastate raske töö ja investeringute vilju ohtu mingite ebaseaduslike või kahtlaste tegudega,” ütles Dimitris Paraskevopoulos lõpetuseks.

Täiendav teave:

Dimitris Paraskevopoulos

Mobiiltelefon: +30 6945237934

E-post: dimitris@medbrands.gr