

Okamžitě musíte vyhodit tenhle olej. Ukázala se hrozná věc, nepatří na talíř, ale do strojů. Češi ho kupovali ve velkém

aazdravi.cz/ihned-musite-vyhodit-tenhle-olej-ceske-obchody-ho-prodavaly-ve-velkem-ukazala-se-ale-hrozna-vec-patri-do-stroju

Všechny příspěvky autora Petr Vavrenka

23. 2. 2023



Poměrně nepěkné překvapení přichystala Státní zemědělská a potravinářská inspekce všem lidem, kteří si kupují oleje v českých supermarketech. Kontrola se tentokrát zaměřila na olivové oleje a zjistila skutečně závažná pochybení v masovém měřítku. Skoro jako bychom se nacházeli v nějaké jiné zemi nebo o desítky let zpátky.

Jak se to mohlo stát?

Zjistilo se totiž, že celá polovina testovaných olivových olejů vůbec nevyhovovala tomu, co o sobě deklarovala. A to už lze označit téměř za systematické klamání zákazníků. Výrobci zřejmě spoléhali na to, že běžný člověk nepozná rozdíl mezi panenským olivovým olejem a

extra panenským. Jistě, pro mnoho lidí je to skutečně jedno a totéž a kvality vyšší třídy neocení. Pravdou ale také je, že tu máme značný cenový rozdíl mezi oběma kvalitami.

To je sice znepokojující, obzvlášť když se to dělo v takovém měřítku, ale v zásadě jde jen o to, že lidé platili více za kvalitu, kterou nedostávali. V jednom případě se ale ukázalo, že olivový olej vydávající se za extra panenský nejenže nebyl ani panenským, dokonce ani nepatřil na stůl. Respektive nebyl určen ke konzumaci.

V láhvi tohoto oleje prodávaného pod známou značkou se totiž neskryvalo nic jiného než olej lampantový. Jak upozorňuje SZPI, ten není potravinou a není možné ho tedy prodávat ke konzumaci. Z jeho názvu možná vyčtete, že se používá třeba ke svícení, případně dalším technickým účelům.



Foto: Shutterstock

Dostal se do jídel

Jenže lidé si ho ve velkém kupovali v domnění, že si ho mohou přidat do svého vaření. Navíc to nebyl žádný levný podezřelý produkt, nýbrž výrobek známé a oblíbené značky Borges. Konkrétně šlo o produkt extra panenský olej Borges s objemem 1,25 litru. Zachycen byl v obchodním řetězci Makro, avšak není vyloučeno, že se prodával i v jiných supermarketech nebo v rámci přeprave, protože tento řetězec slouží jako velkoobchod. Bohužel v něm nakupují také restauratéri, takže je pravděpodobné, že tento olej byl ve velkém využít i tam.

Jak uvádějí zpráva z kontroly, nejenže by se tento olej v žádném případě neměl konzumovat, ale vyznačuje se také opravdu nepříjemnými pachy a pachutěmi. Zjištěno v něm bylo velké množství mastných kyselin, a to dokonce více než dva gramy na sto gramů oleje.

Je tedy namístě takový olej vyhodit nebo vrátit v prodejně. Každopádně by mělo být přijato řešení, aby se něco takového nemohlo opakovat a také aby si výrobci olivových olejů nedělali z Česka holubník.

Foto: Shutterstock

Nenechte si ujít