Uppdaterad pressinformation 2 februari 2012

**Ny EU-förordning främjar seriösa olivoljeaktörer**

**Sedan den 1 april 2011 har en ny EU-förordning trätt i kraft gällande lämplig analysmetod av och egenskaper hos olivolja och pressrester av olivolja. Experter har konstaterat att halten alkylester i extra vergine olivolja är ett sätt att bedöma oljans kvalitet. Di Luca & Di Luca har alltid varit måna om att enbart sälja olivolja av hög kvalitet och ser mycket positivt på den förstärkta förordningen, som främjar seriösa aktörer.**

* Vi välkomnar den nya EU-förordningen och ser att den kommer att bidra till en förhöjd kvalitet och tydlighet gentemot konsumenten inom segmentet olivolja extra vergine, då endast olivolja av högsta kvalitet får benämnas och saluföras på detta sätt, understryker Fernando Di Luca, grundare av familjeföretaget Di Luca & Di Luca.

Kvaliteten på extra jungfruolivolja har under flera år tenderat variera och till och med kunnat styras på oegentligt sätt. Den professionella delen av branschen och IOC, International Olive Council, har därför efterfrågat gränsvärden och analysmetoder för att kunna garantera konsumenterna kvaliteten på extra jungfruolivolja. Kemiska experter har konstaterat att halten av alkylestrar, såsom fettsyre­etylestrar (FAEE) och fettsyremetylestrar (FAME), är användbara parametrar för bedömningen av kvaliteten på extra jungfruolivolja. Detta forskningsresultat möjliggör den nya EU-förordningen där det nu finns gränsvärden för bland annat alkylestrar samt en förordad analysmetod för att fastställa dessa halter.

Låga halter av alkylester förekommer naturligt i all extra jungfruolivolja. Förhöjda halter av alkylester uppkommer då oliverna behandlas ovarsamt till exempel skördas oförsiktigt så att olivens skal skadas/repas eller att oliverna lämnas på marken för länge innan de tvättas och pressas.

Ovarsamt behandlade oliver ger en olivolja med dålig smak och doft. Genom mild upphettning kan doft och smak neutraliseras, den typen av olivolja kallas *Deodorato*. Observera att upphettning absolut inte är tillåtet för *Extra Vergine* *olivolja*.

Olivolja av typen *Deodorato,* har förhöjda halter av alkylester som överskrider gränsvärdet. Halten alkylester påverkas inte av upphettningen. Den nya EU-lagstiftningen gällande gränsvärden och mätmetoder för alkylester är ett led i att upptäcka fusket och få bort den här typen av olivolja, som säljs till ett lågt pris, från marknaden.

Den nya EU-förordning, nr 61/2011, heter i sin helhet ”Om egenskaper hos olivolja och olivolja av pressrester och om lämplig analysmetod” och är en ändring av förordningen (EEG) nr 2568/91. Förordningenfinns bifogad som pdf.

Bifogat finns också fördjupad information om olivoljans kvalitetsnivåer.

För mer information kontakta gärna:  
**Catrine Bjulehag**, PR- och informationsansvarig Di Luca & Di Luca, 0707-48 00 12, [catrine.bjulehag@diluca.se](mailto:catrine.bjulehag@diluca.se)