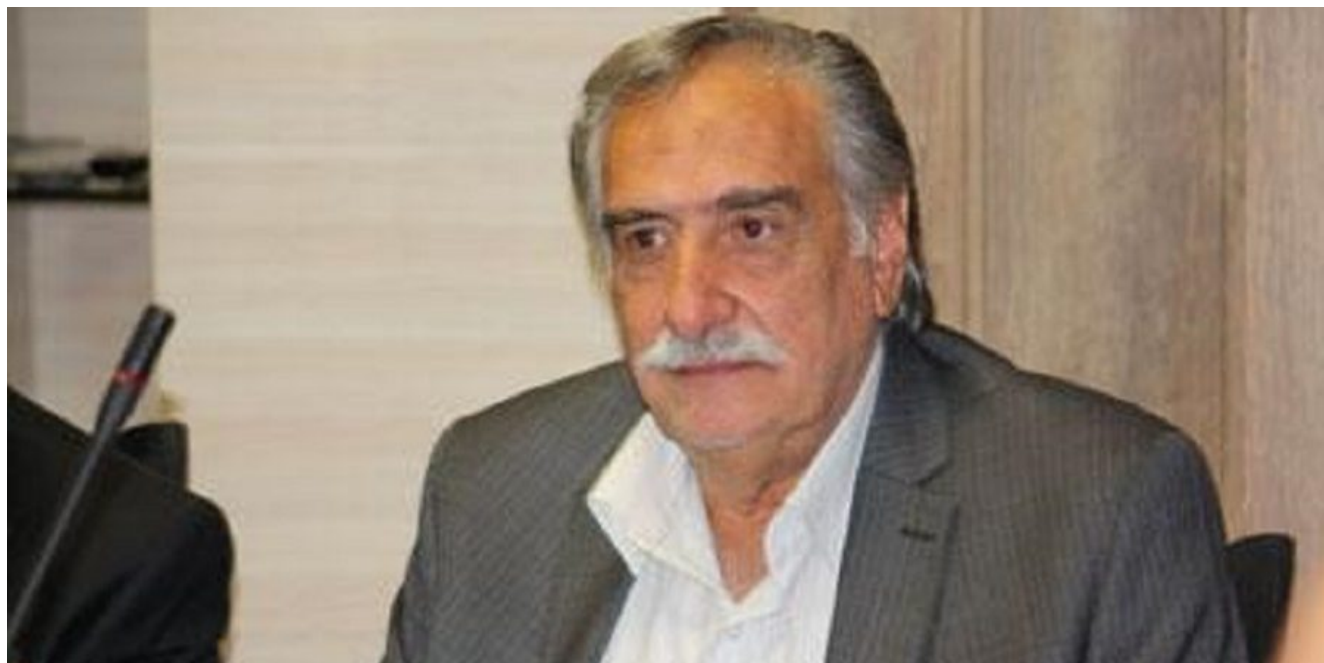


فقط روغن زیتون‌هایی که هولوگرام دارند، بخرید



دبیر انجمن تولیدکنندگان روغن زیتون و زیتون شور ایران از تهیه هولوگرام توسط انجمن برای حصول اطمینان از اصل بودن محصولات زیتون خبر داد و گفت: این لوگو روی محصولات زیتونی اعم از روغن زیتون، زیتون شور چه تصفیه شده و چه بکر چسبانده می شود تا اگر خریدار با شماره ساخت و پروانه آشنا نیست با دیدن این لوگو از اصل بودن آن اطمینان حاصل کند.

محمدرضا هاتفی مینایی در گفت‌وگو با ایسنا در رابطه با تعرفه واردات زیتون با توجه به اینکه امسال به خاطر کاهش تولید نیاز بیشتری به واردات خواهیم داشت، اظهار کرد: روغن خام و به صورت فله‌ای دارای ۲۶ درصد سود بازرگانی، چهار درصد تعرفه گمرک و چهار درصد سود علی الحساب است، اما تعرفه روغن بسته بندی شده ۹۶ درصد است.

دبیر انجمن تولیدکنندگان روغن زیتون و زیتون شور ایران در رابطه با این که برای حصول اطمینان از صحت روغن زیتون چه کاری می توان انجام داد؟ گفت: روغن زیتون های داخلی که در واحدهایی که زیر پوشش انجمن و دارای پروانه ساخت از وزارت بهداشت هستند، تولید می شوند دارای برچسب کنترل کیفیت هستند، اما برای اطمینان بیشتر انجمن اقدام به منتشر کردن هولوگرامی مخصوص کرده است که دارای کد

رمز است و در تعداد محدود تولید می شود تا ضریب تقلب آن را به حداقل برسانیم.

وی در رابطه با مشخصات ظاهری این هولوگرام گفت: یک برجسب هفت رنگ، بیضی و 3×2 سانتی متر است که در وسط آن دو دست دوستی به علامت مصافحه قرار دارد و نوشته انجمن تولید کنندگان روغن زیتون و زیتون شور ایران روی آن قرار دارد. این لوگو روی محصولات زیتونی اعم از روغن زیتون، زیتون شور چه تصفیه شده و چه بکر چسبانده می شود تا اگر خریدار با شماره ساخت و پروانه آشنا نیست با دیدن این لوگو از اصل بودن آن اطمینان حاصل کند.

چگونگی تشخیص قاچاق نبودن روغن زیتون‌های خارجی

هاتفی مینایی در پاسخ به این سوال که برای اطمینان از محصولات خارجی زیتون باید به چه چیز توجه کرد؟ گفت: محصولات خارجی که بسته بندی شده باشند دارای یک نوار سیاه است که با ناخن خراشیده می شود و زیر آن یک شماره ۱۶ رقمی قرار دارد و مصرف کننده پس از مراجعه به سایت ppc.ir و با وارد کردن شماره آن می‌تواند از اصل بودن محصول اطمینان حاصل کند.

دبیر انجمن تولیدکنندگان روغن زیتون و زیتون شور ایران در رابطه با روغن زیتون ارزان قیمتی که با استفاده از تفاله های زیتون تهیه می شود، خاطر نشان کرد: این روغن ها با همکاری وزارت بهداشت و تعزیرات جمع آوری شده اند و قابل مصرف خوراکی به دلیل سرطان زا بودن، نیستند و اگر هنوز در بازار شهرستان ها این نوع روغن زیتون وجود دارد قاچاقی و فروش آن ممنوع است.