

هشدار هایی درباره مصرف زیتون و روغن زیتون



رییس شورای ملی زیتون از غنی شدن کشور از تولید زیتون کنسروی خبر داد و نسبت به مصرف روغن زیتون‌های قاچاق هشدار داد و به مردم توصیه کرد که از زیتون‌های بی‌هسته، زیتون سیاه، روغن زیتون بی‌بو و تصفیه شده به هیچ وجه استفاده نکنند.

سیداحمد بلندنظر در گفت‌وگو با خبرنگار ایسنا، در مورد ویژگی‌های روغن زیتون اصل گفت: در ارزیابی حسی از روغن زیتون باید حواس بینایی، بویایی و چشایی را به کار گرفت، به این صورت که روغن زیتون اصل رنگی سبز مایل به زرد دارد، اما این تنها ویژگی روغن زیتون حقیقی نیست.

وی با بیان ویژگی‌های زیتون و روغن زیتون مرغوب به مردم توصیه کرد از زیتون بی‌هسته، زیتون سیاه، روغن زیتون بی‌بو و تصفیه شده به هیچ وجه استفاده نکنند.

ویژگی‌های روغن زیتون اصل

بلندنظر ادامه داد: روغن زیتون اصل باید یا بوی زیتون رسیده را بدهد یا بویی شبیه بوی گوجه‌فرنگی و یا با بویدن آن بویی شبیه

علف تازه کوتاه شده را بدهد.

رییس شورای ملی زیتون اضافه کرد: از طریق چشایی نیز می‌توان روغن زیتون اصل را تشخیص داد. به این صورت که باید یک قاشق غذاخوری روغن زیتون را روی زبان ریخت و بعد از دوبار نفس عمیق کشیدن و هوا را از روی روغن زیتون عبور دادن آن را بلعید. اولین اتفاقی که باید رخ بدهد این است که مزه آن باید کاملاً تلخ باشد و دوم این‌که بعد از بلعیدن روغن زیتون باید ۱۰ تا ۵۰ ثانیه احساسی شبیه به سوزش در گلوئی شخص به وجود آید.

بلندنظر با اشاره به تشخیص روغن زیتون اصل از طریق آزمایشگاه نیز گفت: این موضوع هم زمان‌بر است و هم برای تشخیص ۲۰۰ سسی از روغن زیتون اصل از طریق آزمایشگاه که مبلغ زیادی هم باید هزینه شود. در نتیجه به عامه مردم توصیه می‌شود از روش ارزیابی حسی روغن زیتون اصل را از تقلبی شناسایی کنند.

وی درباره پیش‌بینی مقدار تولید امسال نیز گفت: در حال حاضر بسیار زود است که در مورد مقدار تولید پیش‌بینی کنیم، چرا که زیتون در شمال کشور تازه روی درختان تشکیل شده و در جنوب نیز یک ماه زود است که در این مورد اظهارنظر شود. البته میوه زیتون را می‌توان روی درخت دید، اما این‌که چقدر از این میوه در نهایت درشت می‌شود و پرورش می‌یابد قابل بیان نیست. اما در نیمه‌های شهریورماه می‌توان گفت که چه مقدار امسال زیتون تولید خواهیم کرد.

غنی شدن ایران از زیتون کنسروی

رییس شورای ملی زیتون در پاسخ به این‌که چقدر از زیتون تولیدی، روغنی و چه مقدار کنسروی است، توضیح داد: قرار بر این بود که ۸۰ درصد میوه زیتون به صورت روغنی باشد تا از این طریق از واردات زیاد زیتون نجات یابیم. اما در عمل این موضوع عکس شد و حدود ۸۰ درصد از زیتون‌های تولیدی کنسروی بودند و تنها ۲۰ تا ۳۰ درصد آن زیتون‌های روغنی هستند.

بلندنظر از عوامل کم‌بودن تولید زیتون‌های روغنی گفت: یکی از دلایل این موضوع این است که از سال‌های گذشته که طرح طوبی شروع شد اطلاعاتی را شتابزده و مطالعه نشده از شمال کشور برای قسمت‌های جنوبی کشور که زیتون تولید می‌کردند فرستاده شد در صورتی که این دو نقطه از کشور از نظر اقلیمی با یکدیگر متفاوت هستند. در نتیجه جنوب کشور گرفتار بی‌باری و کم‌باری شد.

وی ادامه داد: از طرفی در جنوب کشور به علت کمبود آب، کشاورزان ترجیح می‌دهند که زیتون را به صورت کنسروی برداشت کنند، چرا که در این صورت علاوه بر غلبه بر مشکل بی‌آبی زودتر نیز محصول خود را به فروش می‌رسانند و به پول می‌رسند.

نیاز سالانه به واردات ۱۵ هزار تن روغن زیتون

رئیس شورای ملی زیتون با بیان اینکه خوشبختانه دو سال است در شمال کشور خبری از مگس زیتون نیست، اظهار کرد: از آنجاکه در سال‌های گذشته مگس زیتون در باغ‌های زیتون وجود داشت باغداران از ترس اینکه گرفتار مگس شوند، زودتر از موقع و قبل از اینکه سنتر زیتون که در میوه شروع می‌شود آن را از درخت جدا و به کنسرو تبدیل کردند.

بلندنظر افزود: مجموعه این عوامل باعث شد ۷۰ تا ۸۰ درصد زیتون تولیدی کنسروی باشد. در نتیجه با تولید مازاد زیتون کنسروی مواجه هستیم و شورای ملی زیتون به دنبال صادرات کنسرو زیتون است.

وی تصریح کرد: در حال حاضر در شرایطی هستیم که سالانه باید بین ۱۲ تا ۱۵ هزار تن روغن زیتون وارد کنیم. اگر سرانه مصرف روغن زیتون را ۲۵۰ گرم بدانیم سالانه به ۲۰ هزار تن روغن زیتون نیاز است این در حالی است که بیش از ۴۰۰۰ تن روغن زیتون در داخل تولید نمی‌شود.

۹۰ درصد روغن زیتون‌های قاچاق تفاله زیتون است

رئیس شورای ملی زیتون در مورد قاچاق روغن زیتون نیز بیان کرد: مقدار زیادی از روغن زیتون به صورت قاچاق وارد می‌شود و موضوع بدتر این است که معمولاً این روغن‌های قاچاق تفاله هستند یعنی آن روغن زیتون‌ها از تفاله زیتون گرفته شده‌اند که در ایران واردات آن کاملاً ممنوع است. در اروپا نیز خانواده‌هایی که از توان مالی پایینی برخوردارند از این نوع روغن زیتون استفاده می‌کنند.

بلندنظر در مورد راهکارهای مبارزه با قاچاق زیتون گفت: اگر از دولت بخواهیم با قاچاق زیتون مبارزه کند مانند گذشته یک مدت از قاچاق جلوگیری می‌کند و بعد از آن دوباره شرایط به وضع قبل برمی‌گردد. شورای ملی زیتون تنها یک راهکار اساسی را برای مبارزه با قاچاق در شرایط فعلی درست می‌داند و آن فرهنگسازی و شناساندن کالای قاچاق به مردم است تا خود مردم کالای قاچاق را خریداری نکنند لذا نبود تقاضا باعث شود که دیگر این کالاها به صورت قاچاق وارد

نشود.

رئیس شورای ملی زیتون تصریح کرد: مردم باید بدانند تعدادی از روغن زیتون‌های قاچاق به صورت ترکیبی هستند به این صورت که ۹۰ درصد از این روغن‌ها دارای کیفیت بسیار پایین و ۱۰ درصد از آن روغن‌زیتون مرغوب است.

وی در مورد تعرفه واردات کنسرو زیتون و روغن زیتون گفت: واردات کنسرو زیتون که کاملاً ممنوع است، چون زیتون‌های کنسروی روی دست باغداران مانده است. تعرفه واردات روغن زیتون فله‌ای ۲۶ درصد است که اگر واردات به صورت شیشه‌ای باشد باید تعرفه آن را بسیار بیشتر از اینها حتی تا مقدار ۲۰۰ درصد بالا ببرند، چرا که اگر روغن زیتون خارجی به صورت شیشه‌ای وارد شود در واقع از کار خارجی‌ها حمایت می‌کنیم. در صورتی که روغن زیتون می‌تواند به صورت فله وارد شود و در ایران بسته‌بندی و توزیع شود که این موضوع خود نوعی حمایت از کار ایرانی است.