

# Zuivere olijfolie?

Transparantie over de echtheid van olijfolie is in supermarkten momenteel ver te zoeken. Achter de façade van prachtige olijfgaarden en traditionele persmethoden schuilt gesjoemel met speciale soorten en labels. Wij gaan op zoek naar de waarheid over olijfolie en hoe die zou moeten smaken.

Reza Bakhtali

Olijfolie is recent in opspraak geraakt. In Spanje, Italië en Griekenland blijkt ermee te worden gefraudeerd en aanbieders zijn niet transparant over de kwaliteit en herkomst van de olie in de fles. Consumentenprogramma *Keuringsdienst van waarde* besteedde er onlangs aandacht aan, waaruit bleek dat 'milde' olijfolie een slimme manier is om een smakeloos, bewerkt goedje te verkopen.

We steken ons licht op bij Wilma van Grinsven-Padberg in de Jam-Fabriek in Den Bosch waar zij en haar compagnon Arnold Koomans het Olijfolie Instituut hebben opgericht. Ze streven naar meer betrouwbaarheid in de wereld van de olijfolie en naar bewustwording bij de consument hoe echte kwaliteit smaakt. Dat doen ze door te testen en te keuren. „We zien vaak dat vooral de zuiverheid van extra vier-

ge olijfolie te wensen overlaat.“

Van Grinsven-Padberg legt uit: „Het probleem is dat er tussen het plukken en het persen van de olijf maximaal 24 uur mag zitten omdat anders fermentatie (rottingsproces, red.) optreedt. Dat gebeurt in de praktijk bij de meeste olijven niet omdat er in buitenlandse regio's vaak maar één pers beschikbaar is voor extreem veel olijven die tegelijkertijd rijp zijn. Het merendeel van de oogst wordt pas dagen later geperst. Die slechte olijfolie wordt in een fraaie fles met een mooi etiket gestopt en de tekst extra vierge erop, wat onterecht is.“

Om extra vierge te kunnen duiden, moet je

weten dat er twee soorten olijfolie bestaan. Geraffineerde olijfolie is gezuiverd, chemisch behandeld, egaal van structuur en daarom goedkoop, maar de smaak wordt er niet beter op.

Ongeraffineerde olijfolie is pure, onbewerkte olie waarin nog alle smaken, geuren, vetten en antioxidanten zitten. Extra vierge olijfolie is ongeraffineerd en aan strenge regels gebonden. Deze moet van de allereerste 'maagdelijke' koude persing zijn gemaakt en een zuurtegraad van 0,8 procent hebben. Hij mag niet met chemicaliën of warmte zijn behan-



Olijfolie-sommelier Wilma van Grinsven-Padberg.

deld. De smaak is peperachtig en de olie meestal duurder dan geraffineerd. Van Grinsven-Padberg legt uit waarom: „Echte extra vierge olijfolie vergt een zorgvuldig productieproces en is twee jaar houdbaar.“

Zij en haar collega's deden onderzoek naar extra vierge olijfolie die in Nederland wordt verkocht. „Driekwart van de geteste merken bleek geen echte extra vierge te bevatten. Volgens de regels hoeven in Nederland maar 26 flesjes per jaar te worden getest. De kans dat je als producent wordt betrapt, is nihil.“

Om gesjoemel tegen te gaan, liggen er daarom taken bij de productie in het buitenland, de supermarkten én de consument. Van Grinsven-Padberg: „De controle op naleving van de regels in het buitenland moet beter. Denk wat supermarkten betreft aan duidelijke informatie op

'Extra vierge' in super met lampje te zoeken

het etiket – herkomst, productiemethode en certificering – maar ook werken met andere, betrouwbare en transparante leveranciers en producenten. We zijn hierover in gesprek met twee supermarktketens. Maar het duurt nog jaren voordat de consument daar wat van zal merken.“

Als koper zijn er wel dingen waarop je kunt letten om hoogwaardige extra vierge olijfolie te vinden. „Controleer het etiket, kijk of er 'extra vierge' staat vermeld en of er relevante informatie staat.“ Exacte merken kan de olijfolie-sommelier vanwege haar functie niet onthullen.

De prijs kan ook een indicatie zijn. „Een te lage prijs kan inferioriteit betekenen. Maar let ook op smaak en geur. Proef en ruik na aankoop! Echte extra vierge olijfolie smaakt en ruikt vaak fruitig en pittig en is daarom zo lekker op brood. Als die

Echte, zuivere onbewerkte olijfolie is schaars. FOTO'S GETTY IMAGES, MICHAEL VAN EMDE BOAS

smaken ontbreken, kan dit op mindere olie duiden.“

Dan een test. Wilma van Grinsven-Padberg laat zes shotjes proeven en aan ons de vraag welke twee olijfolie met defecten bevatten en in welke echte extra vierge zit. De slechte haal je er zo uit: een muffe geur en erg vettig, iets met gebruikt frituurvet. Wanneer zij de twee shots extra vierge olijfolie van verschillende merken over tomaatjes met zout giet, smaken ze duidelijk anders, maar beide zijn erg lekker!

De ambities om de olijfolie-industrie veel transparanter te maken, zijn nobel en relevant. De *fine dining*-zaken zullen premium-olijfolie vast toejuichen met hun liefde voor complexe smaken, maar of de prijsbewuste consument er ook voor warmloopt? We gaan het zien!

## RECEPT

## VANILLE-IJS MET ZOUT EN OLIJFOLIE

Het recept voor dit verrassende dessert van Van Grinsven-Padberg is eenvoudig: een bolletje vanille-ijs, Hawai-zout, 50 ml extra vierge olijfolie van goede kwaliteit.

**Nodig voor een persoon:** 1 bol (eventueel zelfgemaakt) vanille-ijs, Hawai-zout, 50 ml extra vierge olijfolie van goede kwaliteit.

**Bereiding dessert:** Leg een bol vanille-ijs in een schaalje of op een bord. Strooi een snuffe Hawai-zout over het ijs. Het zwarte zout zal een interessante smaakdimensie aan het zoet toevoegen. Druppel vervolgens voorzichtig de kleine hoeveelheid olijfolie over het vanille-ijs. De olijfolie voegt een rijke en fruitige smaak toe in combinatie met het zeezout en de vanille. Serveer direct.



## SMAAKTEST



## ◆ Zuivelspread met knoflook en kruiden

In VRIJ testen we wekelijks een supermarktproduct. Dit keer proeven we zuivelspread met kruiden.

## Lekker romig

W e kennen allemaal de smeersels in de supermarkt die zuivelspread of roomkaas worden genoemd. In ovale of rechthoekige kuipjes, waarvan Philadelphia het bekendst is.

Er is een verschil tussen zuivelspread en roomkaas. Roomkaas mag alleen zo worden genoemd als het aan bepaalde eisen voldoet. Het minimale vetgehalte moet bijvoorbeeld 33% zijn. Is dit niet het geval, dan wordt de smeerbare kaas zuivelspread genoemd. Dit smeersel is iets minder vet en wat frisser.

De meeste zuivelspreadvarianten worden in dezelfde fabriek gemaakt, net zoals bij vele andere producten het geval is. In dit geval gaat het om een Deense bedrijf. De ingrediënten bestaan meestal uit room, melk en zuursel. We testen de zuivelspreadvarianten met knoflook en kruiden, waarvan we vijf merken tellen.

In de praktijk bestaan die kruiden uit een heel laag percentage knoflook (1 procent) en kruiden als Peterselie en basilicum (in sommige gevallen 0,3 procent). Er ligt meestal een laagje water op de smeersels, een natuurlijk proces, al oogt het niet erg sexy.

Melkan van Dirk en onder meer Vomar viel af. „Smaakt niet naar kaas, is een beetje melk- of yoghurtachtig.“ Val-blanc van Aldi trok evenmin volle zalen. „Kwarkachtig, aan de waterige kant en een beetje flauw.“

Drie merken streelden de tongen van onze collega's wel. Ze kwamen van Philadelphia (bij meerdere supermarkten), Milbona van Lidl en Albert Heijn.

Reza Bakhtali

1 Het bekende merk **Philadelphia** is te koop bij meerdere supermarkten. „Smeuig, de kruiden in balans en de romigheid is goed.“ €2,59 per 185 gr

2 Op de tweede plaats vinden we **Lidl** terug. „Lekker kruidig zoals het hoort. Fijn mondgevoel.“ €1,29 per 200 gr

3 Ten slotte **Albert Heijn** op een derde plaats. „Heerlijk smeug, een lekkere knoflooksmaak. Misschien iets te vloeibaar.“ €1,29 per 200 gr

Alle smeersels van Deense makelij