

钱报记者暗访温州三大食品批发市场  
购买四款橄榄油礼盒,结果出人意料——

# 你买的橄榄油礼盒里 唱主角的可能是大豆油

本报记者 王益敏 中国质量报记者 曹吉根 文/摄

年节将至,提两盒橄榄油礼盒走亲访友,又实用又洋气。原以为得了实惠,买到了便宜的橄榄油礼盒,谁知道做了冤大头,花的大价钱买了大豆油——这是记者近日走访了温州几大批发市场,遭遇的真实案例。

一周之前,钱江晚报记者接到温州消费者举报,称他们在当地市场上采购年货时,发现一些看起来很高档的橄榄油礼盒,或虚假违规标注,或以假充真,以为买的是橄榄油,实则为大豆油等普通食用油。接到举报后,钱报记者走访了温州三个市场,选择了四款橄榄油礼盒送到了检测机构。

昨天,检测结果显示,记者送检的四款橄榄油礼盒,其特性指标与橄榄油国家指标完全对不上号,真正的橄榄油含量更是寥寥。

目前,温州市鹿城区市场监管局已介入调查此事。

**记者暗访市场**  
包装很高档,名字更洋气  
但其实“血统”并不纯正

钱报记者分别来到销售这种橄榄油礼盒较多的温州浙南农贸市场、三角巷市场和禽蛋市场。春节临近,橄榄油成了店里最热销的年货之一,包装洋气的橄榄油礼盒,“受宠”地被摆在了店面最显眼的位置。

浙南市场2区001号店铺大门口,店家摆放着澳巴斯兰、艾莉薇兰和欧斯兰三个品牌的橄榄油礼盒。店主介绍说,这三款礼盒里面都是橄榄油,“好卖!现在这边(温州)过年送礼都时兴这个。”

正和记者说着话,送货人又送来了30箱油。店主说,这些油都已经被客户订走了,(记者)要的话,还要再等等。

另一名店主告诉钱报记者,橄榄油礼盒在温州地区是从去年春节开始兴起来的,今年的销售

**买油送检揭秘**  
礼盒里的纯橄榄油含量很少  
几乎相当于汤里加了点味精

这些橄榄油品质如何呢?

记者在浙南农贸市场1区27号凯鑫名酒行,购买了一瓶售价为150元的“伊莲娜”特级初榨橄榄油礼盒,内含4瓶500毫升的玻璃瓶装油。在包装盒上最醒目的位置显示,这款特级初榨橄榄油由香港麦卡伦国际贸易有限公司监制、西班牙原瓶原装进口、为100%特级初榨。可在盒子侧面标签位置,记者发现,它注明的质量等级是“调和油”,执行的标准也是“SB/T10292”这个调和油标准。配料表上配料依次是优质橄榄油、大豆油。

专家表示,这款产品的标识标注,完全违反了食品标签规定。商家所谓的“特级初榨橄榄油”,实际上就是一款调和油。

按照调和油标准和这款产品配料标注,其中橄榄油在调和油中的含量至少要有50%。记者将样品送到浙江方圆检测集团检测,获得了这款特级初榨橄榄油的油酸、亚油酸和亚麻酸的特性数据——

对照国家标准中相关大豆油等各种油品

情况更火爆,“毛估估下来,一个春节下来,我卖掉四五百箱没什么问题!”

钱报记者又在浙南农贸市场初略转了一圈,在副食品区域销售“橄榄油”礼盒的店铺在30家以上,销售的品牌有二三十个之多。

远看礼盒,“伊莲娜”“欧斯兰”“艾莉薇兰”“卡蒂尼”“澳巴斯兰”“多莉娜”“克里斯贝尔”……一个个名字都有欧洲气质,有的甚至还标着“西班牙橄榄油公司”,价格根据在每盒120—220元不等,含油净重大概在2—3升之间。不过,在这些名为“进口橄榄油”的包装侧面,记者看到了几行很小字体的标签标注——这些洋气十足的橄榄油品牌,真实的生产厂家基本多位于福建省。记者再查阅这些公司发现,它们基本属于一些中小粮油公司。

特性指标,用浙江大学专家提供的方法计算分析,检测人员发现,记者购买的礼盒橄榄油中,橄榄油的最大含量不超过5.5%,甚至可能根本就没有含橄榄油,“如此橄榄油含量,相当于汤里加了点味精而已。”检测人员说。

大豆油市场价每升不到10元,礼盒里两升大豆油加上包装成本不过三四十元。也就是说,记者花了150元钱,拿回家的是便宜很多的大豆油。

在浙南农贸市场、温州禽蛋市场,记者分别购买了“凯莉娜”、“班尼尔”和“力哆哆”三个品牌的橄榄油礼盒——这三款都注明执行的是橄榄油国家标准,配料表里也只有橄榄果或者橄榄油。可检测结果出来之后,这些产品的特性指标与橄榄油国家指标完全对不上号。专家分析,“力哆哆”和“凯莉娜”特性指标与大豆油基本一致,“班尼尔”的特性指标更符合玉米油特征。

随后,钱江晚报记者将暗访发现的情况向温州市市场监管部门反馈,该局安排相关区县局到市场开展了检查和调查。



漫画/龚子皓

**小贴士**

**买营养型橄榄调和油**  
关键要学会看配料表

面对市场上品种繁多的橄榄油(调和油)礼盒,消费者需要睁大眼睛,不要被包装上的虚假宣传所迷惑,更多关注标签部分的小字,标签反映的信息相比较要真实一些。专家建议,消费者避免上当,最好在正规渠道购买,品质相对有保证。

专家表示:“其实,橄榄调和油一般分为风味型、营养型两种。前者是满足便宜吃橄榄味食用油的需求,后者满足健康吃橄榄味食用油的需求。营养型调和油,并不是说橄榄油的成份越多越好,而是研究者根据国民体质需要,还有通过其他食物已摄入的脂肪酸种类和比例,用多种植物油进行适度调配,以刚好满足通过食用油来达到摄入均衡脂肪酸的目的,从而降低慢性病等风险。”

专家介绍,购买营养型橄榄调和油,关键要学会看配料表,看调和的油的种类是不是够多。虽然每种油没有标识具体的添加比例,但标准规定,配料表的排序是从多到少的,消费者可以根据配料表和商品价格对于标注是否准确做一个初略的自我判断。

