

OLIIVIÕLI

Heret Pauskar, raamatu „Oliiviõli“ autor

Oliiviõlidest on viimasel ajal ilmunud väga palju artikleid erinevates väljaannetes ja rahva teadlikkus sellest väärtuslikust õlist on suuresti tõusnud. Püüan siin artiklis anda vastuse küsimustele, mis sagedamini ikka veel esile kerkivad.

Valearusaam oliiviõlide tootmisest

Usutakse jätkuvalt, et erineva kvaliteediga õli saadakse mitme järjestikuse pressimise tulemusel. Oliiviõli tootmine pole nii lihtne, et esimene kord oliive pressides saame ekstra virgin, teine kord pressides virgin ja kolmas kord pressides tavalise oliiviõli. Kui oliiviõli pressimismeetodil toodetakse, siis pressitakse oliivimassi ALATI vaid üks kord, ning tulemuseks on vastavalt algmaterjali kvaliteedile ja tehnilistele võtetele kas kvaliteetsem ekstra virgin, virgin või lihtsalt oliiviõli.

Üldjuhul ei toodeta tänapäeval oliiviõlilid enam üldse pressides, vaid hoopis tsentrifuugimismeetodil. Ja ka siin kehtib reegel, et massi tsentrifuugitakse vaid korra, ning tulemuseks on kas ekstra virgin oliiviõli, virgin oliiviõli või lihtsalt oliiviõli. Nimetus sõltub õli kvaliteedist, ekstra virgin nimetuse saamiseks peavad olema täidetud ranged kvaliteedinõuded (õige happesus jms näitajad).

Seega on nii ekstra virgin kui virgin õli oliiviõlid, mis on saadud oliivide esmasel töötlemisel mehaaniliste võtetega (purustamine, pressimine või tsentrifuugimine, filtreerimine) jahedas, st alla 27°C juures. Pole olemas teist või kolmandat pressimist ja nende käigus saadavat virgin või madalama klassi oliiviõli. Pressimisjäakide edasise töötlemise tulemuseks on vaid jääköli, millest tuleb uuesti põgusalt juttu artikli lõpus.

Oliiviõlidest kõrgeima kvaliteediga on ekstra virgin oliiviõli, kuid miks on sama kvaliteedimarki kandvatel õlidel nii erinevad maitseomadused ja hind?

Oliiviõlitootjad ja nende eesmärgid on väga erinevad. On neid, kes toodavad eesmärgiga saada maksimaalseid koguseid, püüdes jääda siiski ekstra



virgin kvaliteedi kohta kehtestatud normide piiridesse nii keemiliste näitajate kui ka maitseomaduste poolest. Ning on tootjaid, kes toodavad eesmärgiga tagada parim õli, mille maitseomadused on eriti head, ning ka keemilised näitajad on piirnormidest märgatavalt paremad. Näiteks on kehtestatud ekstra virgin oliiviõli tootmisel reegel, et oliivid tuleb viia pärast korjamist õlitootmisse 24 tunni jooksul. Seda aga juba paari tunni jooksul pärast korjamist tehakse tulemuseks kindlasti parem kvaliteet. Ning kui lõpptootel on lubatud vabade rasvhapete hulk kuni 0,8%, siis kvaliteetsetel õlidel on see ka alla 0,1%. Paljud sellised tegurid erinevates tootmisetappides peegelduvad toote kvaliteedis, kusjuures mõlemal, nii

piirnormide ääri kompaval kui ka tippkvaliteeti taotleval õlil, on etiketil kirjas ekstra virgin.

Kuidas siis eristada kõrgema kvaliteediga ekstra virgin´it kehvast ekstra virgin`ist?

Õli puhul kehtib küll reegel, et hind paneb asja paika. Midagi head väga odavalt ei saa, ning Eestis müüda kvaliteetsel oliiviõlil võiks kaupluses hinna alampiir olla kuskil 15 euro kandis ühe liitri eest. Odavamad kvaliteetset õli saavad pakkuda vahetud maaletoojad, või kui ostate seda otse tootjalt. 2015. aastal müügil olev 2014. aasta sügisel Itaalias toodetud õli on aga veelgi kallim, kuna 2014. aasta oli äärmiselt vaese oliivisaagiga.

Kaubanduses pudelile otsa vaadates

saab palju arvata. Kui pudel on plastikust või läbipaistvast klaasist ja kork pole õhukindel, st õli pole kaitstud ei valguse ega õhuhapniku eest, ning kui etiketi sõnastus on oliivide või õli päritolu osas ebaselge, rääkimata sordi märkimisest, siis võiks olla ettevaatlik. Samuti ei soovita osta õli, mille parim enne tähtaeg on varsti saabumas.

Siin on mõned konkreetset punktid, mille põhjal saate oletada valitava ekstra virgin oliiviõli kvaliteeti:

Pakend. Kvaliteetset oliiviõli ei pakendata läbipaistvasse pudelisse. Läbipaistvas pudelis müüakse põhjapoolkeral toodetud oliividest valmistatud oliiviõli oktoobrist kuni detsembrini, st. paar kuud pärast tootmist koheseks tarbimiseks, et demonstreerida õli erkrohelist värvi ja värskust. Aasta läbi müügil oleval kvaliteetsel oliiviõlil on tume klaaspudel, kork on tihti suletud õhukindlust tagava sukaga (nagu veinidelgi). Nii on õli kaitstud kahe suurima vaenlase: valguse ning õhuhapniku eest. Sobilikuks pakendiks on ka spetsiaalne metallkanister, selle eelised on õhukindel suletus ja mitteläbipaistvus. Spetsiaalne tetra-pakend või bagi in box on viimasel ajal populaarsust võitmas. Kui pakendil on kraaniga avamissüsteem, siis on see väga hea just sellepärast, et õli doseerides ei ole vaja korki pealt võtta ning väljalastud oliiviõli hulk ei asendu õhuhapnikuga (nagu teistes anumates juhtub). Seega on bagi in boxi puhul oluline, et ei tehtaks karbi ülemisse nurka auku, et õli paremini voolaks, vaid aegapidi kasutades tõmbuks kastis olev spetsiaalne kott lihtsalt kokku.

Pudeli markeering. Pudelil on tootmismeetodina kirjas „cold pressed“ või „cold extraction“. Esimesel juhul – külmpressimisel - on oliiviõli toodetud traditsioonilisel meetodil (purustamine kividega ja pressimine). Kui kirjas on teine, ehk siis ekstraheerimine (tsentrifuugimine), siis on tegu jätkuvtsükliga tsentrifuugimisel toodetud oliiviõliga. Esimene tähendab tavaliselt seda, et oliiviõli tootja on väiksemat sorti ettevõtja, ja õli võiks olla mahedama maitsega (tuleneb tootmisprotsessis suuremast õhuhapniku juurdepääsust ja polüfenoolide sisalduse langusest). Teine meetod tähendab, et oliiviõli on toodetud kaasaegsel meetodil, tootja ei pruugi olla suurem kui väiketootja, aga oliiviõli maitse ja lõhna intensiivsuse

aste oleneb sel meetodil tootes eelkõige oliivide sordist. Kui pudelil pole tootmisviisi kohta midagi kirjas, siis võib eeldada, et tootja on tegelikult vaid pudelisse villija, kes ostab kokku oliiviõli, villib toote pudelisse ja sildistab selle, kuid ei pea lihtsalt oluliseks klienti teavitada, kuidas oliividest õli saanud on.

Partii numbrid ja säilivusaeg.

Oliiviõli toodetakse Euroopas ja Põhja-Aameerikas septembrist kuni detsembrini. Peale pudelisse villimist, mis toimub tavaliselt paar kuud pärast tootmist, saab iga partii numbri ja säilivusaja - 18 kuud pudelisse villimise hetkest. Kui te ostate oliiviõli, mille säilivusaeg on lähedal lõppemisele, st oliiviõli on näiteks juba pea 1,5 aastat pudelis olnud, siis on see õli kindasti madalama intensiivsusega nii lõhna kui maitse poolest. Nii nagu veinid, on ka oliiviõlid erinevate maitseomadustega, eelkõige oleneb see kasvupiirkonna sademete hulgast, päikesest ja temperatuurist, kahjurite levikust jne. Ning juba mõni kuu säilitades muutuvad õli maitseomadused tugevalt, ja see on naturaalse extra virgin oliiviõli puhul täiesti normaalne.

Tihti leiab pudelitel peale rahvusvahelise ECO toote märgistuse ka PDO või PGI tähekombinatsiooni. Need tähendavad järgmist:

ECO tooted on pärit mahepõllumajandusest. Paljudel Lõuna-Itaalias toodetud õlid ei ole seda märgistust, kuigi need on oma olemuselt ökotooted. Selles piirkonnas on tingimused nii head, et pole mingit vajadust oliivipuid väetada ega pritsida. PDO (Protected Designation of Origin) - kaitstud päritolunimetusega toode. See märk tähistab toodet, mida toodetakse kindlas riigis, regioonis või kohas, ning millel on sellest tulenevalt kindlad sellele kohale iseloomulikest inim- ja keskkonnanafaktoritest tulenevad omadused. Tingimusteks on, et tooraine saadakse määratletud piirkonnast, ning toote tootmine, töötlemine ja müügist ettevalmistamine toimuvad samuti nimetatud geograafilises piirkonnas.

PGI (Protected Geographical Indication) - kaitstud geograafilise tähisega toode. Päritolunimetusega tootele sarnane, kuid tingimused on vabamad. Toote tootmine ja/või töötlemine ja/või müügist ettevalmistamine peab toimuma nimetatud geograafilises piirkonnas – niisiis piisab, kui üks tootmisetapp

nimetatud kolmest toimub määratletud geograafilises piirkonnas. Kaitstud geograafilise tähisega toote puhul võib seos geograafilise piirkonnaga põhineda toote erilistel omadustel või reputatsioonil.

Itaalias on PDO tähiseks DOP, ja Toscanas seda märki kandvatest oliiviõlidest tuntumad on Chianti Classico DOP, Terre di Siena DOP, Lucca DOP. Sitsiilias näiteks on neid lausa kuus: Val di Mazara DOP, Valdemone DOP, Valle del Belice DOP, Valli Trapanesi DOP, Monte Etna DOP and Monti Iblei DOP. Kõikide nende nimede taga on kindel kvaliteedinorm ja tavaliselt sisaldavad nad ühte sorti oliive või siis vähemalt suuremas osas (min 80%) ühte kindlat sorti. Valli Trapanesi DOP on vististi enim rahvusvahelisi auhindu võitnud Itaalia õli.

Kuna PGI toodetele on nõudmised vähem karmid, siin võivad oliivid olla kasvatatud ühes piirkonnas, õliks töödeldud teises ja lõpptarbija jaoks pakendatud hoopis kolmandas piirkonnas. Sellised on paljud tooted, mis jaekaubanduses ühist brändinime kannavad. Seevastu PDO tooteid tavaliselt ühtse brändinime alt ei leia.

Mida see aga tarbijale tähendab?

Kui valite PDO toote, siis on kogu tootmine alates kasvatamisest kuni pudelisse panemiseni toimunud samas piirkonnas. Tavaliselt on need tooted ühe sordi oliiviõlid (monovarieteet), st need ei ole segu mitmest erinevast oliivisordist. Kui peensusteni minna, siis saaks partii numbri kaudu tootja käest teada ka päris konkreetse oliivisalu osa, kust teie õli jaoks oliivid korjatud on. See tähendab suuremat usaldusväarsust ja kindlust toote kvaliteedis.

Kuidas kujuneb õli hind

Oliiviõli hind on ka väga hea indikaator kvaliteedile. Muidugi ei tähenda see tingimata seda, et kallis õli = kõrge kvaliteet, küll aga kahtlaselt odav ekstra virgin oliiviõli = kahtlane kvaliteet.

Kui vaatate poes oliiviõlisisid ja jälgite nende silte ja pakendeid eelpoolöeldust lähtudes, siis joonistub selgelt välja hinnakõver ja üldjuhul on see korrelatsioonis kvaliteediga. Kindel on see, et aastal 2015 ei ole võimalik Eestis osta jaekaubandusest üksikpudelit kvaliteetset extra virgin oliiviõli hinnaga alla 12 eur/l. See on tõesti viimane piir, sest ükski tootja ei suuda pakkuda kvaliteetset oliiviõli, mille tootmiskulud oleksid alla 4 euro liiter. Lisades siia möödapääsmatuid kulud nagu pakend

ja etikett, transport ja käibemaks, ongi hind kerkinud kahekordseks võrreldes algsega. Kuna kaubandus on kasumiäri, siis tuleb lisada ka tootja, müüja ja vahendaja kasumid, ning hinnaga alla 12 euro ei ole liitrist õlipudelit kuidagi võimalik poeetil müüa. Soodsama hinnaga saab head oliiviõli vaid siis, kui oma suure anumaga otse tootja õuelt õli ise koju viia, ehk siis oliiviõlireisilt Itaaliast, Hispaaniast või Kreekast. Samas kõigub õli hind ka kohapeal ostes suuresti ja oleneb ikka ja jälle kvaliteedist, mida kohapeal värsket, äsja toodetud õli proovides ei pruugi tuvastada, küll aga tunnete erinevust juba mõned kuud seisnud õlis. Tihti kaebavad oliiviõliturismi harrastavad inimesed, et seal oliivipuu all maitseb õli nii hästi, aga koju jõudes kaob sellest värskus kiiresti. Tegelikult ongi oliiviõli värskuse säilitamine omaette kunst ja pika eksperimenteerimistöö tulemus, ning iga väiketalunik ei suuda seda garanteerida oma tootele, mida soodsalt kaasa ostate.

Kvaliteetse ekstra virgin oliiviõli kolm „MUST BE“ maitseomadust

Puuviljasus - küps või roheline. Küpse puuviljasuse puhul on tunda küpse õuna ja valmis tomati maitset. Roheline puuviljasus lõhnab ja maitseb kui äsja niidetud muru ning rohelised aed- ja puuviljad.

Pikantsus ehk kurgus kraapivus ja mõrudus. Sõltuvad paljuski oliivisordist (erinev polüfenoolide ehk antioksüdantide sisaldus), kuid neid maitseomadusi peab olema tunda igas ekstra virgin oliiviõlis.

Oliivisordist tulenevalt on nende omaduste kompositsioon õlis erinevalt tuntav. Eriti selgelt väljendub õli polüfenoolsus ehk nende ühendite sisaldus kurgus kraapimise ja kipitamisega. Ühe sordi puhul kraabib ja kipitab pikalt, teisel sordil on see vaevu märgatav. Värskel õlil on seda pikantsust rohkem tunda.

Kolm sagedamini esinevat õli maitsedefekti

Kaks esimest tekivad juba tootmisel, viimane enamasti säilitamisel. Kokku on ametlikke defekte aga pea 20. Siin siis enamlevinud:

1) Soojenenud õli ja muda maitse

- see on tüüpiline maitse õlil, mis on saadud liialt kaua seisnud oliividest. Oliivid on olnud puude all kontaktis maapinnaga või seisnud keldris õhukindlalt suletud kottides või anumates. Arvatavasti on see levinuim

maitsedefekt, mis kukutab paljud ekstra virgin oliiviõlid virgin tasemele.

2) Käärinud maitse - kergelt äädikat meenutav lõhn ja maitse. Kusjuures see ei ole seotud happelisusega. Happelisust, kas madalat või kõrget, ei ole inimese keel võimeline oliiviõlis tundma. Seda määratakse ikkagi laboratoorse testiga. Käärinud maitse tekib tavaliselt tootmise käigus ja on levinuim probleem õli traditsioonilisel viisil tootmisel, kui pressimiskettaid hoolikalt ei puhastata ning oliivi viljaliha jääb osaliselt neisse kinni ning läheb käärima.

3) Rääsunud maitse - üldine defekt, millega keskmine eestlane kirjeldab oliiviõli, kui talle selle juures miski ei meeldi. Tekib õli pikemal säilitamisel õhu juurdepääsu puhul. Maitstes on tunda tolmu ja tüüpilist kaua õhu käes seisnud rasvase toidu ebameeldivat maitset. Rääsunud maitsedefekt tekib ka väga kvaliteetsel õlil, kui seda liiga pikalt avatult või halvades tingimustes säilitada.

Extra virgin oliiviõli kvaliteedimarki kandval õlil ei või olla tunda neist maitsedefektidest ühtegi. Paratamatult see alati nii ei ole, ja just väga odavat ekstra virgin oliiviõli ostes on selles siiski tunda maitsedefekte.

Erinevate oliiviõlide nimed ja definitsioonid

Palju segadust tekitab **ekstra light** oliiviõli, mis võiks ju olla loogiliselt mõeldes midagi, milles on vähem kaloreid. Tegelikult on tegu õliga, mis on saadud suurema koguse rafineeritud õli ja väikese koguse ekstra virgin õli kokkusegamisel. Light ehk kerge on see õli vaid maitse ja lõhna poolest (loe: neid kumbagi pole seal tunda). Ekstra light oliiviõli saate ka ise kodus valmistada, segades kokku suurema koguse rafineeritud õli pisukese koguse ekstra virgin oliiviõliga.

Rafineeritud õli toodetakse keemiliste ja füüsikaliste võtetega kehvema kvaliteediga õlidest kui seda on ekstra virgin õli – seega siis virgin või tavalisest oliiviõlist või oliivi jääkõlist.

Oliivi jääkõli on toodetud pärast oliivimassi esimest töötlemist ehk ekstra virgin või virgin oliiviõli tootmisest alles jäänud massist. See allutatakse nii keemilisele, termilisele kui mehhaanilisele töötlemisele, ning saadud õli läheb müüki rafineeritult, kuna tema maitse ja keemilised omadused ei ole otse tarbimisse minekul meie maitsemeelele sobilikud.



MY ITALY

www.myitaly.ee

OÜ Italest on Frantoi Cutrera ametlik edasimüüja Eestis.

Korraldame oliiviõlile ja itaalia toidule pühendatud õpitube ja koolitusi!

Kontakttelefon: 53513926