Třetina testovaných extra panenských olivových olejů nesplnila požadavky nejvyšší jakostní třídy

14.5.2026 - Lucie Korbeliusová | DTest

Spotřebitelská organizace dTest se po devíti letech vrátila k testu extra panenských olivových olejů. Impulsem byly mimo jiné výsledky zahraničních testů, které v poslední době stále častěji upozorňují na problémy s kvalitou. Laboratorní analýza 14 cenově dostupnějších olejů z českých obchodů ukázala, že potíže se nevyhýbají ani tuzemskému trhu. Pět výrobků totiž nesplnilo senzorické požadavky na extra panenský olivový olej, přestože se k této nejvyšší třídě hlásily.

Chemicky v pořádku, chuťově už ne

Do testu bylo zařazeno 14 extra panenských olivových olejů, převážně levnějších výrobků dostupných v supermarketech včetně privátních značek obchodních řetězců. Laboratoř prověřovala pravost olejů, jejich chemickou stabilitu i chuťové vlastnosti. Součástí testu byly analýzy zaměřené například na profil mastných kyselin, známky tepelného poškození nebo žluknutí.

„Z chemického hlediska dopadly všechny testované oleje dobře, žádné známky falšování jsme neodhalili. Problémy se ale objevily při senzorickém hodnocení, které je pro zařazení do kategorie extra panenského olivového oleje stejně důležité jako laboratorní rozbory,“ říká šéfredaktorka časopisu dTest Hana Hoffmannová.

Právě olivový olej patří mezi nejpřísněji regulované potraviny. Evropská legislativa stanovuje řadu chemických i senzorických parametrů, které musí výrobek splnit, aby mohl být označen jako extra panenský. Důvodem je nejen ochrana spotřebitelů, ale také časté pokusy o falšování či záměnu kvalitnějších olejů za levnější varianty.

Pět olejů spadlo o třídu níž

Z chemického hlediska, tedy analýz autenticity, kyselosti a kondice olejů, byly všechny testované výrobky v pořádku. Rozhodující problém nastal při degustaci prováděné vyškoleným panelem degustátorů podle pravidel International Olive Council (IOC). Pětice olejů vykazovala vady nepřípustné pro extra panenskou kategorii. Konkrétně šlo o výrobky Billa Extra Virgin Olive Oil, Costa d‘Oro L‘Extra, dmBio Natives Oliven Öl Extra, Lidl/Primadona Extra panenský olivový olej a Tesco Extra Virgin Olive Oil Original.

„Degustátoři u těchto olejů popsali takzvanou bahnitou či plísňovou vadu. Ta může souviset například s použitím poškozených oliv, nedostatečnou hygienou při výrobě nebo kontaktem oleje s usazeninami během skladování,“ vysvětluje Hana Hoffmannová.

Přítomnost těchto vad znamená, že oleje nesplňují podmínky pro označení „extra panenský“ a spadají do nižší kategorie panenských olivových olejů. Nejvýraznější vady zaznamenala komise degustátorů u oleje značky Billa.

Falšování laboratoř neodhalila

Pozitivní zpráva je, že žádný z výrobků nevykazoval známky pančování jinými rostlinnými oleji nebo příměsí rafinovaných olejů. Testované vzorky rovněž vyhověly limitům pro kyselost i oxidaci, které vypovídají o čerstvosti a správném skladování.

„Spotřebitelé často přikládají příliš velký význam samotné kyselosti oleje. Ta však není jediným ukazatelem kvality. O skutečné jakosti rozhoduje kombinace chemických parametrů a především chuťových vlastností,“ vysvětluje Hoffmannová důvod, proč informace o hodnotě kyselosti zmizela z etiket olivových olejů.

Cena ani označení kvalitu nezaručí

Test se zaměřil také na informace na obalech. Všechny výrobky obsahovaly povinná upozornění o způsobu výroby i doporučení ke skladování. *„Pozitivně jsme hodnotili zejména oleje s jasně uvedenou konkrétní zemí původu. Některé výrobky navíc nesly bio certifikaci,“* uzavírá za dTest Hoffmannová.

Kompletní výsledky jsou k dispozici na webu spotřebitelské organizace dTest a v květnovém vydání časopisu.

Kontakt pro média:

Lucie Korbeliusová, media@dtest.cz, tel.: +420 604 556 874

dTest, o.p.s. je největší českou spotřebitelskou organizací, která v ČR působí již od roku 1992. Je vydavatelem spotřebitelského časopisu dTest, na jehož stránkách jsou publikovány výsledky nezávislých a objektivních testů produktů, varování před nebezpečnými a zdravotně závadnými výrobky, informace o spotřebitelských právech a rady, jak tato práva účinně uplatňovat. dTest je součástí mezinárodní organizace International Consumer Research and Testing (ICRT) a evropské spotřebitelské organizace BEUC.

Poradenská linka časopisu dTest – 299 149 009 – je v provozu každý pracovní den od 9 do 17 hodin a spotřebitelé na ní mohou konzultovat s právními poradci dTestu nejrůznější spotřebitelské problémy, a to za cenu běžného tarifu volání. Od spuštění v roce 2010 této možnosti využily již statisíce spotřebitelů a poradenská linka časopisu dTest se tak stala první a nejvyhledávanější cestou k řešení potíží, se kterými se zákazníci na trhu setkávají.

https://www.dtest.cz/clanek-12297/dtest-tretina-testovanych-extra-panenskych-olivovych-oleju-nesplnila-pozadavky-nejvyssi-jakostni-tridy