

Natives Olivenöl extra" soll ein Top-Produkt sein. Es darf nur mit mechanischen Mitteln aus Oliven gewonnen werden und höchstens 0,8 % freie Fettsäuren enthalten, so fordert es die EU-Gesetzgebung. Mehr als merkwürdig: In deutschen Handelsregalen ist – laut Etikett – fast nur dieses wertvollste Olivenöl präsent; alle Qualitäten darunter, die nächsten drei Handelsklassen („natives Olivenöl" mit maximal 2 % freien Fettsäuren, „Olivenöl" als Mischung von nativem und raffiniertem Olivenöl oder „Oliventresteröl"), scheinen demnach nicht zu existieren. Sagenhafte Preisspannen von 3 Euro bis 20 Euro für eine 0,5-Liter-Flasche „Olivenöl extra nativ" verunsichern die Verbraucher. Zu Recht: Etikettenschwindel im Ölgeschäft wird regelmäßig durch sensorische Tests des FEINSCHMECKERS oder der Weinzeitschrift MERUM aufgedeckt, aber auch durch neue Analysemethoden (erstmals publiziert im FEINSCHMECKER 5/2005 und 9/2005), die unerlaubte Manipulationen vor allem bei billigem Discount-Öl enthüllten. Bestehende Gesetze reichen für eine echte Qualitätskontrolle also nicht aus. Es wird Zeit, dass sich hier endlich etwas ändert! **Unser Manifest richten wir an die Europäische Kommission in Brüssel und an den Internationalen Olivenöl-Rat in Madrid (IOOC). Wir rufen diese – für die europäische Gesetzgebung entscheidenden – Behörden auf, die bestehenden Kontrollregelungen beim Olivenöl zu verschärfen. Die Verbraucher in Europa haben ein Recht darauf, so gut wie irgend möglich vor Betrug geschützt zu werden.**

WIR FORDERN

① EHRlichkeit BEI DER ANGABE

Wir können nicht hinnehmen, dass vor allem Lebensmittelindustrie und Großabfüller Waren in großem Stil unter falschem Namen anbieten. Olivenöl, das sensorisch nicht der einwandfreien Qualität von „extra nativem Olivenöl" entspricht, muss als „Olivenöl nativ" bezeichnet und als solches verkauft werden.

Die freiwillige Herabstufung zu „Olivenöl nativ" wäre ein nachdrückliches Zeichen von Stärke und Fairness seitens der Anbieter und würde von den Verbrauchern positiv aufgenommen. Olivenöl hingegen, das zwecks Fehlerbeseitigung thermisch behandelt wurde, muss im Handel ausdrücklich als einfaches „Olivenöl" deklariert werden.

② TRANSPARENZ BEZÜGLICH DER HERKUNFT

Die Bezeichnung „Olivenöl extra nativ" bleibt der Spitzenklasse der Olivenöle vorbehalten. Der Verbraucher darf also erwarten, dass auf dem Etikett die Herkunft der Oliven (Land) angegeben wird. Weitere freiwillige Angaben der Hersteller, etwa zur Größe des Olivenhains oder zu den verwendeten Olivensorten, begrüßen wir.

③ SENSORIK-PANELS

Es müssen besonders in den Konsumentenländern wie Deutschland mehr offiziell anerkannte Verkostungsgruppen (Panels) gebildet werden, die in der Lage sind, Olivenöle kompetent zu beurteilen. Ihre Mitglieder sollten so geschult werden, dass sie sensorische Fehler eines Öls den Vorschriften gemäß feststellen und quantifizieren können. Der Olivenölmarkt ist ein globaler Markt, darum müssen die Anforderungen an die einzelnen Qualitätskategorien europaweit einander angeglichen werden. Es

darf nicht – wie bisher – geschehen, dass dasselbe Öl etwa in Spanien als „extra nativ" durchgeht und in Deutschland als „nativ" klassifiziert wird. Die europäischen Behörden sollten die offiziellen nationalen Panels regelmäßig mit europaweiten Ringtests (identische Proben, zentrale Auswertung der Resultate) auf ihre Eignung prüfen.

④ JAHRGANGSANGABE WIE BEIM WEIN

„Olivenöl extra nativ" ist ein verderbliches Produkt. Nur wenige Hersteller geben jedoch den Erntejahrgang auf dem Etikett an. Die genaue Angabe (etwa „Winter 2005/6") auf „Extra nativ"-Flaschen muss obligatorisch werden.

⑤ ANGABE DES ABFÜLLDATUMS

Heute muss auf jeder Ölflasche eine Mindesthaltbarkeit („MHD") angegeben werden. Diese ist allerdings nicht überall gleich lang, weil sie im Prinzip dem Gutdünken des Abfüllers überlassen ist. Viel nützlicher und klarer wäre – neben der Jahrgangsangabe – auch die Angabe des Abfülldatums.


⑥ ANGABE DER POLYPHENOLE

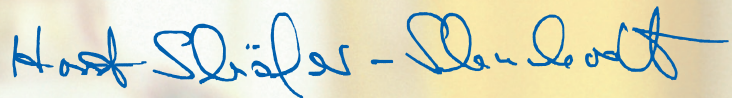
Ein wichtiger Indikator für die Qualität eines Olivenöls sind die Polyphenole, Pflanzenstoffe von großer ernährungsphysiologischer Bedeutung. Die Polyphenole in Milligramm pro Liter müssen – stets mit der angewandten Bestimmungsmethode und dem Analysedatum – auf dem Etikett angegeben werden. Auch mögliche Mindestwerte für „Olivenöl extra nativ" sind zu erwägen; dies muss jedoch noch umfassend mit Wissenschaftlern international diskutiert werden.

⑦ NEUE ANALYSEVERFAHREN

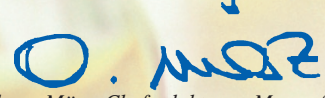
Die geltenden EU-Gesetze sehen eine lange Liste von Kriterien vor, die dem Chemiker helfen sollen, die Echtheit und korrekte Bezeichnung eines Olivenöls festzustellen – von der Summe der transisomeren Fettsäuren bis hin zum Säuregehalt und der Peroxidzahl. Fälscher können jedoch ohne Weiteres die bestehenden Grenzwerte einhalten, indem sie mangelhafte Öle chemisch oder physikalisch manipulieren.

Ein Chemiker, der sich ausschließlich an die zurzeit vorgesehenen Analyseverfahren hält, kann einem manipulierten Billigöl keinerlei Fälschung vorwerfen. Wir fordern den Gesetzgeber auf, die Vorschriften den aktuellen Gegebenheiten anzupassen. So empfiehlt die Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft, zum Nachweis verbotener Wärmebehandlung die Bestimmung der Pyropheophytine (Chlorophyll-Abbauprodukte) und der 1,2- und 1,3-Diglyzeride als offizielle Kontrollmethode einzuführen. Mit der Nachweisbarkeit einer thermischen Behandlung soll erreicht werden, dass deodorierte und raffinierte – oder mit solchen Ölen verschnittene – Olivenöle nicht mehr als „extra nativ" auf den Markt gebracht werden können. Auch wenn die EU sie noch nicht offiziell anerkennt, sollten die neuen Analyseverfahren bereits angewandt werden.


Dr. Christian Gertz, Chemisches Untersuchungsamt, Hagen


Dr. Horst Schäfer-Schuchardt, Autor und Journalist, Würzburg


Kersten Wetenkamp, Redakteur DER FEINSCHMECKER, Hamburg


Andreas März, Chefredakteur „Merum", Lamporecchio/Italien