

DISCOUNTER: LOTTERIE BEIM ÖLKAUF

ZUM ZWEITEN
MAL NAHMEN WIR
„EXTRA NATIVE
OLIVENÖLE“ AUS
SUPERMÄRKTEN
IM LABOR UNTER
DIE LUPE. FAZIT:
MANCHERORTS
WIRD NACH WIE
VOR BETROGEN

Text: Horst Schäfer-Schuchardt,
Fotos: Götz Wrage

Supermarkt-Öle, zweiter Teil: Der Schwindel mit thermisch behandelten Ölen geht weiter. In der Mai-Ausgabe des FEINSCHMECKERS hatten wir acht Olivenöle zur chemischen Analyse in zwei renommierte Labore geschickt – nach Kalabrien (Süditalien) ins Centro Analisi Biochimiche in Rizzicone und ins Chemische Untersuchungsamt der Stadt Hagen. Zur Erinnerung: Vier der untersuchten Olivenöle werden im Feinkosthandel angeboten und kosten 10 bis 15 Euro pro Halbliterflasche. Diese Öle waren der Analyse nach einwandfrei. Vier weitere Olivenöle besorgten wir seinerzeit bei Discountern, zum Teil für unter 3 Euro pro 0,75-Liter-Flasche. Alle acht Olivenöle wurden als „nativ extra“, also als Olivenöl der höchsten Güteklasse, verkauft.

Zwei völlig neuartige, hochempfindliche Analyseverfahren deckten in den beiden Laboratorien auf, dass alle vier Billigöle mit Wärme behandelt worden waren – offenbar, um Fehltonen wie Ranzigkeit zu entfernen. Eine solche thermische Manipulation ist nach der Olivenölverordnung der EU verboten. Danach muss Olivenöl der ersten Güteklasse, also nativ extra, „ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen“ werden. Der Verstoß dagegen war ein Skandal.

Dennoch hüllten sich die betroffenen Supermarktketten Aldi, Edeka und Lidl nach der Veröffentlichung in Schweigen. Umso reger war das Interesse der Wissenschaftler und Importeure, von denen rund 40 aus ganz Europa Ende Mai zu ei-

nem eigens einberufenen Workshop nach Hagen reisten. Dort, im Chemischen Untersuchungsamt, hatte Dr. Christian Gertz für uns die Manipulation der besagten Öle nachgewiesen; inzwischen wurde ihm die Verlässlichkeit seiner Methoden von deutschen, französischen und italienischen Kollegen bestätigt.

Nach den fatalen Untersuchungsergebnissen vom Mai haben wir nun abermals sieben Olivenöle bei Discountern gekauft und auch sie zur Analyse zu Dr. Gertz geschickt. Er hat von jedem der folgenden Öle drei Proben untersucht – mit jeweils identischem Ergebnis: „Bio Wertkost Bio-Oliven-Öl nativ extra“ (Edeka), „Castello natives Olivenöl extra, 100 % italienisches Olivenöl“, jeweils mit einer roten und einer goldenen Kapsel (Aldi), „Cantinnelle Natives Olivenöl extra“ (Aldi), „Gut & Günstig Natives Olivenöl Extra, 100 % italienisches Olivenöl“ (Edeka), „Gut & Günstig Natives Olivenöl Extra, aus frischen Oliven verschiedener Anbauggebiete des EU-Mittelmeerraumes“ (Edeka) sowie „Luccese italienisches natives Olivenöl extra“ (Lidl). Details dazu stehen auf den folgenden Seiten.

Das Ergebnis ist kurios: Drei der untersuchten Olivenöle sind offenbar thermisch behandelt worden, vier sind laut Analyse in dieser Hinsicht einwandfrei. Bestürzend dabei ist, dass der Kunde nirgendwo eine Gewähr für die Qualität der Discount-Öle hat – der Inhalt



ALDI

Cantinelle Natives Olivenöl extra

Erntezeit, Erntemethode,
Olivensorten: nicht deklariert
Preis: € 2,79 (0,75 l) Abgefüllt
durch: Fiorentini, Firenze Importeur:
BLM Prod.- u. Vertriebsges. mbH & Co. KG, Buchholz
Bezug: Aldi Süd (Nordbayern)
Chargennummer:
LA02FE5062CN

Sensorik laut Autor Schäfer-Schuchardt:
leichte Fehltöne, weinig.
★ **Befund Dr. Gertz:** „Es handelt sich um ein Olivenöl spanischer Herkunft. Eine unzulässige Behandlung wurde nicht festgestellt.“

EDEKA

Gut & Günstig Natives Olivenöl Extra, aus frischen Oliven verschiedener Anbaugebiete des EU-Mittelmeerraumes

Erntezeit, Erntemethode, Olivensorten: nicht deklariert
Preis: € 2,59 (0,75 l) Bezug: Edeka Düsseldorf
Chargennummer: LA02CE0118566
Sensorik laut Autor: keine erkennbaren Fehltöne, keine Olivenöl-Aromatik.
★ **Befund Dr. Gertz:** „Es handelt sich um ein Olivenöl überwiegend oder nur spanischer Herkunft. Es ist nach den neuen analytischen Kriterien mit 100%iger Sicherheit kein Olivenöl der Kategorie ‚natives Olivenöl extra‘.“

DIE GETESTETEN OLIVENÖLE

ALDI

Castello natives Olivenöl extra, 100 % italienisches Olivenöl, rote Kapsel

Erntezeit, Erntemethode,
Olivensorten: nicht deklariert
Preis: € 2,59 (0,5 l) Abfüller:
SALOV spA, Lucca Importeur:
BLM Buchholz
Chargennummer: LI01FE50660A
Sensorik laut Autor Schäfer-Schuchardt: leichte Fehltöne.

★ **Befund Dr. Gertz:** „Die Probe wurde hinsichtlich einer unzulässigen thermischen Behandlung überprüft und entspricht soweit den Vorgaben der VO (EG) 1019.“

allenfalls das „100 % italienische Olivenöl“ mit diesem Etikett – das Öl „Gut & Günstig, aus Oliven des EU-Mittelmeerraumes“ dürfte laut Gutachten nicht als „nativ extra“ verkauft werden. „Luccese italienisches natives Olivenöl extra“ von Lidl wird, so Gertz, den von den Wissenschaftlern zurzeit diskutierten Kriterien „gerade noch“ gerecht.

Froh kann dies die Verbraucher in Deutschland kaum stimmen. Da in den Supermärkten Aldi, Edeka und Lidl gemessen am Gesamtsortiment die größten Umsätze mit so genannten „Nativen Olivenölen Extra“ gemacht werden, ist es besonders traurig, wenn Millionen Kunden dort angeschwindelt werden. Ihnen wird vorgemacht, dass sie Öle der ersten Güteklasse, also für ihre Gesundheit wertvolle Produkte, mit nach Hause nehmen, um sich damit in ihrer Küche wohl schmeckende Gerichte zuzubereiten. Stattdessen erwerben sie mit thermisch behandelten Ölen minderwertige Ware, die sich nicht „nativ extra“ nennen dürfte. Dies sind sensorisch „geschlechtslose“ Öle – nichts ist mehr zu spüren vom frischen Olivenölgeruch oder von den Aromen von Kräutern, Gemüse oder Obst. Außerdem ist das Öl durch den nachgewiesenen Erhitzungsprozess kürzer haltbar, da hierbei schützende Antioxidanzien abgebaut werden.

Warum werden Olivenöle überhaupt thermisch manipuliert? Mit dem Verfahren, das offensichtlich bei etwa 80 Grad Celsius und höher im Hochvakuum angewendet wird, können unangenehme, für extra native Olivenöle fehlerhafte Gerüche beseitigt werden. So lassen sich auch Öle, die ursprünglich als „Lampantöle“ einzustufen waren, in ihrem Geruch und Geschmack erheblich verbessern. Diese Lampantöle sind Öle, die

scheint Glückssache zu sein: Bei Aldi fanden sich unter dem Namen „Castello“ mit identischem Etikett ein Öl mit roter Kapsel, das den chemischen Test bestanden hat, und eines mit goldener, das als „behandelt“ durchgefallen ist!

Besonders ärgerlich für vertrauensselige Kunden ist das „Bio Wertkost Bio-Öliven-Öl“ von Edeka: Wie beim ersten Test im Mai erweist sich auch dieses neue Muster des Öls als thermisch behandelt. Von wegen „Bio“ – „bei diesem Öl haben wir deutliche Hinweise, dass Verfahren angewandt wurden, die bei einer Temperatur von über 80 Grad Celsius durchgeführt werden, um mögliche Off-Flavours, also sensorische Fehler, zu entfernen“, schreibt Gertz in seinem Befund.

Bei Edeka kann auch sonst von stabilen Qualitäten keine Rede sein. „Gut und Günstig“ ist laut chemischer Analyse

ALDI

Castello natives Olivenöl extra, 100 % italienisches Olivenöl, goldene Kapsel

Erntezeit, Erntemethode, Olivensorten: nicht deklariert
Preis: € 2,59 (0,5 l) Abfüller: Cavanna Olii, Genua Importeur: Alfred Graf Hamburg GmbH
Bezug: Aldi Süd (Nordbayern)
Chargennummer: L423G295
Sensorik laut Autor: leichte Fehltöne, muffig.
★ **Befund Dr. Gertz:** „Es muss davon ausgegangen werden, dass es sich nicht um ein Olivenöl der Kategorie ‚nativ extra‘ handelt, das nach den Vorgaben der VO 796 und 1019 ‚ausschließlich mit mechanischen Verfahren hergestellt‘ worden ist. Die Hinweise auf thermische Behandlung sind eindeutig.“

EDEKA

Bio Wertkost Bio-Öliven-Öl nativ extra

Erntezeit, Erntemethode, Olivensorten: nicht deklariert
Preis: € 5,69 (0,5 l) Importeur: BZ Bio-Zentrale Stubenberg
Bezug: Edeka Würzburg
Chargennummer: keine Angabe
Sensorik laut Autor: deutliche Fehltöne (ranzig, muffig).
★ **Befund Dr. Gertz:** „Aufgrund der Analyse muss davon ausgegangen werden, dass es sich nicht um ein Olivenöl der Kategorie ‚nativ extra‘ handelt. Wir haben deutliche Hinweise auf Verfahren, die bei mehr als 80 Grad Celsius durchgeführt wurden.“

aus überreifen, mitunter schon gammeligem Oliven gewonnen werden, die bereits von selbst zu Boden fallen. So ersparen sich die Bauern die hohen Erntekosten, können ihr Produkt zu Schleuderpreisen weiterverkaufen, haben dabei aber im Öl einen Gehalt an freien Fettsäuren von manchmal mehr als 3 Prozent. Erlaubt sind laut EU-Verordnung für extra native Olivenöle nur 0,8 Prozent. Oft werden die Lampantöle mittels Natronlauge (NaOH) entsäuert, um den Anteil freier Fettsäuren zu drosseln und das Limit von 0,8 Prozent zu erreichen. Die Produzenten werden von Zwischenhändlern zu solchen Maßnahmen gezwungen, weil diese das Öl zu Dumpingpreisen aufkaufen und anschließend mit Gewinn auf den deutschen Markt bringen wollen.

Wer all dem entgegen will, sollte sich Olivenöle zulegen, auf deren Etiketten der Hersteller klipp und klar mit Namen und Adresse genannt wird und nicht etwa nur der Importeur, Abfüller oder Vertreter. Zu allen ausgeschriebenen und seriösen Olivenölwettbewerben in Europa – auch den Verkostungen des FEINSCHECKER – werden nur Öle mit diesen Angaben zugelassen, die außerdem als DOP (kontrollierte

Ursprungsbezeichnung) oder als biologisches Öl gekennzeichnet sind. Dass Bio-Öle indes nicht unbedingt mit guter Qualität gleichzusetzen sind, haben wir eingangs gesehen.

Niemand hätte etwas dagegen, würden die genannten Märkte ihre „raffinierten Öle“ unter der einzig legalen Bezeichnung „Olivenöl“ verkaufen und daneben ein echtes und unverfälschtes, also rein mechanisch gewonnenes Öl, ein wirkliches „Natives Olivenöl extra“, ins Sortiment nehmen – korrekt deklariert und zu einem angemessenen Preis. Dies wäre den Kunden gegenüber immerhin ehrlich.

Was sind die Konsequenzen? Der Chemiker Gertz bleibt skeptisch. „Anhand umfangreicher wissenschaftlicher Daten können wir beweisen, dass die in den Brüsseler Verordnungen für Olivenöl festgeschriebenen Verfahren nicht geeignet sind, den Verbraucher vor verfälschtem oder manipuliertem Olivenöl zu schützen“, sagt der Ölexperte. „Wie in der Vergangenheit werden die produzierenden Länder aber wenig bereit sein, diese Verordnungen zu aktualisieren. Sie sichern weitere Jahre den produzierenden Ländern viele Milliarden Subventionen aus Brüssel. Neuere Verfahren dürfen aber nach Meinung der Offiziellen in Italien oder Spanien nicht angewendet werden, auch wenn sie Manipulationen aufdecken können.“

Wenn jedoch ein deutscher Richter die neuen Analyseverfahren für tauglich und beweisenerheblich hält, kann ihn auch die Brüsseler Bürokratie nicht daran hindern, sie anzuwenden. Wer thermisch behandeltes Olivenöl als „nativ extra“ verkauft, erfüllt unter Umständen Straftatbestände und verstößt

LIDL

Luccese italienisches natives Olivenöl extra

Erntezeit, Erntemethode,
Olivensorten: nicht deklariert
Preis: € 2,79 (0,5 l) Abfüller und Importeur: keine Angabe
Bezug: Lidl Hamburg
Chargennummer: L431733231605
Sensorik laut Autor: kaum Fehltöne, minimal ranzig.

★ **Befund Dr. Gertz:** „Aufgrund der chemischen Analyse handelt es sich um ein unbehandeltes italienisches natives Olivenöl extra. Die Pyropheophytin-Werte sind jedoch als erhöht zu werten.“

EDEKA

Gut & Günstig Natives Olivenöl Extra, 100 % italienisches Olivenöl

Erntezeit, Erntemethode, Olivensorten: nicht deklariert Preis: € 2,99 (0,5 l) Importeur: Euco Gmbh, Hamburg
Bezug: Edeka Würzburg Chargennummer: L111HO76 Sensorik laut Autor Schäfer-Schuchardt: leichte Fehltöne, ranzig. ★ Befund Dr. Gertz: „Es handelt sich um Olivenöl italienischer Herkunft. Eine mögliche unzulässige thermische Behandlung ist nicht feststellbar.“

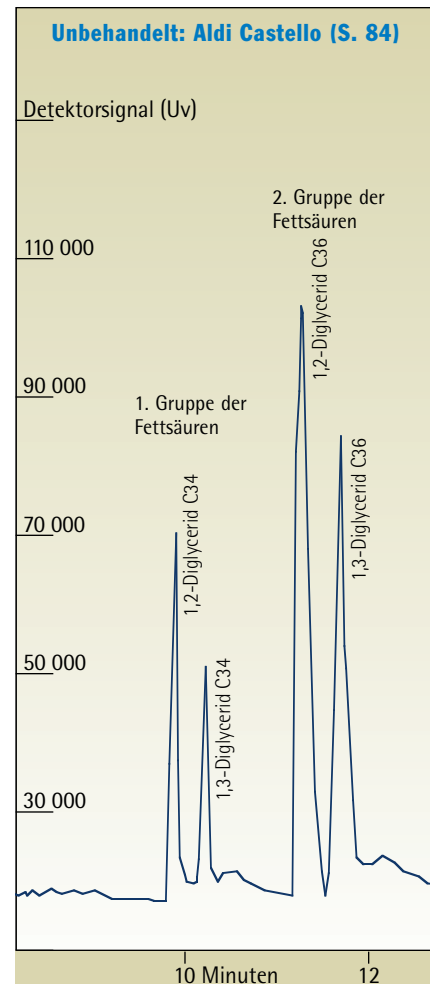


FRAGEN SIE NACH DEM PRODUZENTEN!

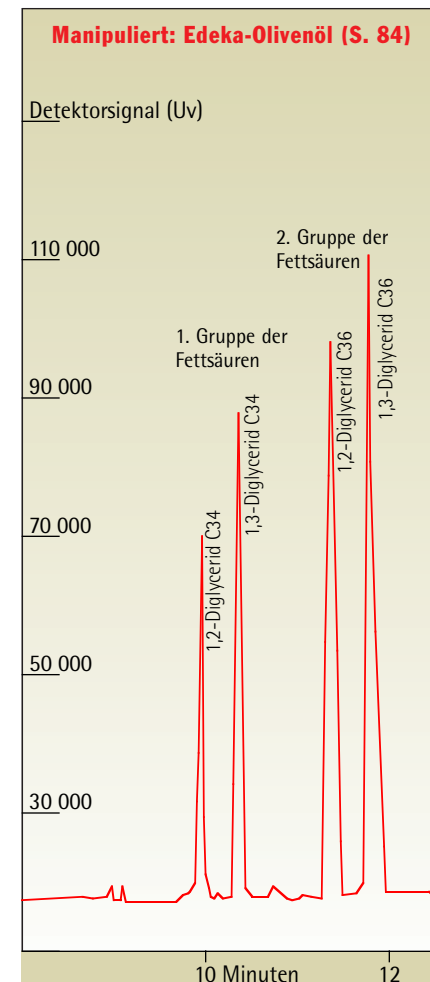
gegen geltendes Lebensmittelrecht, gegen § 1, § 3, § 16 des Gesetzes gegen den unlauteren Wettbewerb und § 263 des Strafgesetzbuchs.

Etikettenschwindel und Manipulationen mit Olivenöl werden aber erst dann verschwinden, wenn Kunden bereit sind, ihre Lebensmittel nicht nur nach dem Preis, sondern nach der Qualität auszuwählen. Preise von weniger als 3 Euro pro 0,75-Liter-Flasche für italienisches Olivenöl sind einfach unrealistisch: Allein die Ernte und der Transport von 100 Kilo Oliven, die im Schnitt 20 Liter Öl ergeben, kosten in Italien 32,50 Euro. Inklusiv aller Ausgaben für Verarbeitung und Verpackung liegen die reinen Herstellungskosten für echtes „Natives Olivenöl extra“ bei 3,50 Euro – pro 0,5-Liter-Flasche!

Der Kunde wird über die Zukunft des Olivenölmarkts entscheiden. Wenn er nicht auf Transparenz besteht, wird sich nichts an der Misere ändern. Nur wer beim Kauf kritisch ist und dem Händler demonstriert, dass er auf dem Namen des Produzenten auf dem Etikett besteht, auf Benennung der Olivensorten, der genauen Lage des Hains und vielleicht noch des Zeitpunkts der Ernte, werden die Supermärkte handeln müssen. Ideal wäre für Kunden natürlich, die Olivenöle vor dem Kauf probieren zu können. Immerhin bieten dies jetzt immer mehr Fachhändler in Deutschland an. Lassen Sie nicht locker mit Ihren Fragen zu den Olivenölen! Nur wer dazu Rede und Antwort stehen kann, verdient Ihr Vertrauen. Zu den Discoutern haben wir noch keines.



Wird ein Olivenöl bei über 80 Grad Celsius im Hochvakuum behandelt, hat das einen doppelten Effekt: Erstens bilden sich aus den instabilen 1,2-Diglyceriden die stabileren 1,3-Diglyceride (über 50 %), zweitens entsteht ein hoher Anteil an Pyropheophytinen (über 10 %), Abbauprodukten des Chlorophylls. Den beiden abgebildeten Chromatogrammen entsprechen auch die anderen Ergebnisse bei einwandfreien oder manipulierten Olivenölen (Quelle: Dr. Gertz, Hagen)



thermisch behandelte Öle ■

echte native Öle ■