

Jedes zehnte «extra vergine» Olivenöl weist sensorische Mängel auf

An einer überregionalen Untersuchungskampagne zur Qualität von «extra vergine» Olivenöl beteiligten sich 15 Kantone mit insgesamt 96 Proben. Davon wiesen 11 sensorische Abweichungen auf, welche die Bezeichnung als «extra vergine» oder «nativ extra» nicht rechtfertigen. Sie wurden alle zu «vergine»/«nativ» herabgestuft. Fünf Proben entsprachen bei der chemischen Analyse nicht den Anforderungen an «extra vergine» Olivenöl und 44 wiesen sonstige Mängel in der Kennzeichnung auf.

Teures «extra vergine» Olivenöl

Olivenöl und insbesondere dessen höchste Güteklasse «extra-vergine» oder «nativ extra» (extra-virgin olive oil EVOO) ist im Vergleich zu anderen Pflanzenölen ein teures Speiseöl. Es ist daher naheliegend, dass immer wieder minderwertiges EVOO auf den Markt gelangt. Hinter der Deklaration EVOO kann sich ein Olivenöl der tieferen Güteklasse «vergine»/«nativ» mit chemischen oder sensorischen Abweichungen verbergen. Dies ist oftmals auf eine unsachgemässe (günstigere) Herstellung oder Lagerung zurückzuführen.

Überregionale Untersuchungskampagne zu «extra vergine» Olivenöl EVOO

Im Rahmen einer überregionalen Kampagne der Dienststelle Lebensmittelkontrolle und Verbraucherschutz des Kantons Luzern und des Kantonalen Labors Zürich wurde die Qualität und Kennzeichnung von Olivenöl der Güteklasse «extra-vergine» auf dem Schweizer Markt beurteilt. Für eine möglichst repräsentative Kampagne wurden in 15 Kantonen total 96 Proben erhoben, auf Sensorik und chemische Parameter analysiert und die Kennzeichnung beurteilt. Die meisten Proben stammten aus EU-Ländern, vor allem aus Italien, Griechenland und Spanien.

Von den untersuchten Proben wiesen 11 (11 %) sensorische Abweichungen auf, welche die Bezeichnung als «extra vergine» oder «nativ extra» nicht rechtfertigten. Sie wurden alle zu «vergine»/«nativ» herabgestuft. Bei den chemischen Parametern zeigten sich bei 5 Proben (5 %) Differenzen zu den Anforderungen an «extra vergine» Olivenöl. Davon wiesen 3 einen zu hohen K_{232} -Wert auf. Dieser Wert gibt Auskunft über die Frische des Öles und kann sich durch den Einfluss von Licht und Wärme und über einen längeren Zeitraum erhöhen. In je einer Probe wurden Überschreitungen der Höchstwerte für Stigmastadien (Hinweis auf eine für EVOO nicht zulässige Raffination) und der Fettsäureethylester (Hinweis auf mangelnde Qualität der zu Öl gepressten Oliven) festgestellt. Letztere Probe wies auch Abweichungen in der Sensorik auf. Zudem wiesen 44 Proben (47 %) Mängel in der Kennzeichnung auf. Insbesondere die geforderten zusätzlichen Angaben zur schonenden Gewinnung des Öls, die Adressangabe und die korrekte Sachbezeichnung fehlten oft oder waren unpräzise.

16 % der untersuchten Öle verdienen die Bezeichnung «extra vergine» nicht

Mehr als jedes zehnte Olivenöl wies sensorische Mängel auf, weshalb die Bezeichnung als «extra vergine» oder «nativ extra» nicht gerechtfertigt war. Dies verdeutlicht die Bedeutung der sensorischen Prüfung neben einer chemischen Analyse. Zusammen mit den chemischen Mängeln zeigte sich, dass 16 % der untersuchten «extra vergine» Olivenöle im Wert vermindert waren. Dies deutet auf unsachgemässe Herstellungsprozesse oder Lagerbedingungen hin. Die Betriebe sind hier gefordert, im Rahmen der Selbstkontrolle Massnahmen zu ergreifen – insbesondere auch beim Import von «extra vergine» Olivenöl. Eine Wertverminderung kann nicht nur bei der Produktion, sondern auch nachfolgend bei unsachgemässer Verpackung (z. B. Lichtdurchlässigkeit) und Lagerung oder beim Transport stattfinden. Zudem ist es wichtig, dass die Olivenöle adäquat an den Verkaufsstellen gelagert werden, um eine hohe Qualität zu bewahren. Zudem ist die Kennzeichnung der Olivenöle bei vielen kontrollierten Produkten verbesserungsbedürftig.

Über die Hälfte der Proben mit Mängeln

Insgesamt wiesen 55 der 96 Proben (57 %) Abweichungen auf. Die meisten davon sind auf Kennzeichnungsmängel zurückzuführen. Bei allen Verstössen gegen die gesetzlichen Vorgaben wurden die Proben durch die Behörden der Sitzkantone des Importeurs oder Händlers beanstandet und die erforderlichen Massnahmen verfügt.