

KONSUMENT: Olivenöl im Test - Bittere Wahrheiten

Utl.: VKI-Geschäftsführer Floss: Oft wird Spitzenqualität deklariert, aber nicht geliefert =

Wien (OTS/VKI) - Vor vier Jahren zog der Verein für Konsumenteninformation (VKI) bei einem Test zu 18 Olivenölen eine bittere Bilanz: Die Hälfte der getesteten Öle der höchsten Qualitätsklasse nativ extra wurde wegen Verdacht auf unerlaubte Wärmebehandlung aus der Wertung genommen. Diese ermöglicht, leicht fehlerhafte Öle qualitativ zu "verbessern". Kein einziges Produkt war zudem frei von Schadstoffen wie Weichmacher und polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK).

Was hat sich seitdem geändert? Wie genau nimmt es die Industrie mit ihrer Verantwortung gegenüber Verbrauchern? Nicht allzu genau, wie die aktuelle Erhebung des VKI zu 15 Olivenölen zeigt: Fünf Öle, die als nativ extra gekennzeichnet sind, bestanden die Prüfung eines akkreditierten Expertenpanels nicht: Carapelli, Natürlich für uns, Montolivo, Rapunzel und S-Budget. Laut den vom VKI beauftragten Experten des Deutschen Olivenöl Panels (DOP) handelt es sich hierbei um Öle zweiter Güteklasse. Darüber hinaus vergab der VKI bei den Olivenölen von S-Budget und Spar Natur Pur kein Testurteil, da der Verdacht auf Wärmebehandlung oder mangelnde Frische besteht. "Spitzenqualität wird deklariert, aber nicht geliefert", kritisiert VKI-Geschäftsführer Ing. Franz Floss. "Das ist besonders ärgerlich, da es sich bei Olivenöl um ein Produkt handelt, das als gesundheitsfördernd empfohlen wird. Wir werden daher auch in Zukunft nicht locker lassen und weiterhin Olivenöle testen."

Unerlaubte Manipulationen sind das eine, gesundheitsschädliche Inhaltsstoffe das andere: Auch dieses Mal wurden die Olivenöle auf Schadstoffe wie Weichmacher und PAK untersucht. Kein einziges Öl ist frei von Schadstoffen, wenn auch viele nur knapp über der Bestimmungsgrenze liegen. Dennoch: "Weder PAKs noch Weichmacher sollten in Olivenöl enthalten sein", kritisiert VKI-Ernährungswissenschaftlerin Mag. Nina Zellhofer. "In jedem Öl sind ein bis drei Weichmacher nachzuweisen. Insbesondere Altis, Natürlich für uns und Rapunzel fallen negativ auf. Hier wurde der für Lebensmittel festgelegte Migrationswert von 1,5 mg/kg überschritten." PAK wiederum finden sich zwar mittlerweile überall in der Natur und

somit auch in den getesteten Olivenölen. Bei der Anzahl gibt es aber große Unterschiede: Im besten Fall stecken nur vier verschiedene PAK im Öl (Altis, Conte de Cesare, Echt Bio), im schlechtesten ist es ein "Cocktail" von insgesamt sieben Substanzen (Bertolli, Ja! Natürlich und Natürlich für uns). Zellhofer: "Damit zeigt sich, dass es durchaus Hersteller gibt, die in der Lage sind, die Belastung gering zu halten."

Zwtl.: Nach traditioneller Art gepresst?

Die Herkunft des Produktes bzw. der Rohstoffe ist für viele Konsumenten erfahrungsgemäß von großer Bedeutung. Hier gibt es in Sachen Kennzeichnung kaum etwas zu beanstanden. Die Früchte kommen in der Tat aus jenen Ländern, die auf den Flaschenetiketten vermerkt sind: Griechenland, Italien und Spanien. Teils wird auch die EU als Herkunftsort genannt, wobei es sich hierbei um sogenannte "Mittelmeermischungen" handelt. Weniger gut sieht es dagegen bei den ausgelobten Hinweisen zur Ölgewinnung aus. Die Aussage, dass Ja! Natürlich und Iliada ihr Olivenöl tatsächlich noch nach traditioneller Art pressen, genossen die Tester mit Vorsicht. Und in der Tat: Auf Anfrage des VKI hin musste Ja! Natürlich zugeben, dass die Angabe am Etikett fehlerhaft ist. Die Antwort von Iliada steht hingegen noch immer aus. Hier zog man es bislang vor, zu schweigen.

Zwtl.: Gutes Olivenöl zum Diskonterpreis?

Echt Bio, erhältlich bei Penny, erzielte als bestes Produkt im Test eine "gute" Gesamtwertung. Mit 7,99 Euro pro Liter liegt es im preislichen Mittelfeld der 15 getesteten Olivenöle. Diese sind im Handel zwischen 3,45 und 12,98 Euro erhältlich. Aber lässt sich um einen solchen Preis gutes Olivenöl produzieren und nachhaltig wirtschaften? Bis ein Ölbaum Früchte trägt, dauert es Jahre und selbst dann wirft dieser nicht mehr als 20 Kilo Oliven ab. Für einen Liter Öl braucht es aber fünf Kilogramm Früchte, ergo macht dies vier Flaschen Olivenöl pro Baum. "Bezieht man sämtliche Kostenfaktoren mit ein, die sich bei Produktion, Transport und Vertrieb ergeben, stellt sich die Frage, wie dies bei einem Preis um rund vier Euro machbar ist", so Floss. "Zumindest eines ist aber sicher: Mindere Oliven-Qualitäten zu verarbeiten, mit unerlaubten Mitteln nachzuhelfen und darauf zu hoffen, dass es die Kunden nicht merken, ist der falsche Weg."

Alle Details zum Test gibt es in der Novemberausgabe des

Testmagazins KONSUMENT und unter www.konsument.at. Fragen zum Thema Ernährung beantwortet der VKI auch unter der Hotline 0810 810 227 (Mo-Fr 9-15 Uhr, aus ganz Österreich Euro 0,0676/min), die in Zusammenarbeit mit dem Fonds Gesundes Österreich betrieben wird.

Rückfragehinweis:

Verein für Konsumenteninformation/Testmagazin "Konsument"
Mag. Andrea Morawetz, Öffentlichkeitsarbeit
Tel.: 01/588 77 - 256
<mailto:amorawetz@vki.at>
www.konsument.at

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/226/aom>

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLIESSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT ***

OTS0082 2011-10-27/10:34

271034 Okt 11

Link zur Aussendung:

http://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20111027_OTS0082