



Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti

Die Stimme der VerbraucherInnen
la voce dei consumatori

VZS-name

VZS-str

VZS-plz

VZS-tel

info@verbraucherzentrale.it

Olivenöl - heißbegehrt und daher oft „gefälscht“

Mon, 07/18/2016 - 14:57

Etikettenschwindel ist bei Olivenölen keine Seltenheit. In den letzten Monaten konnten die italienischen Behörden gleich mehrere Betrugsfälle aufdecken. Strafen gab es nun für einige Hersteller. Sie hatten Olivenöle als „extra vergine“ verkauft, welche den qualitativen Anforderungen nur teilweise entsprachen.

Angeblich italienisches Olivenöl, welches jedoch tatsächlich aus in Spanien und Griechenland geernteten Oliven gewonnen wurde; Olivenöl „extra vergine“ - laut Etikette -, welches sich als gefärbtes raffiniertes Soja- und Sonnenblumenöl herausstellte ... Dies sind nur zwei Beispiele für Betrugsfälle, welche die italienischen Behörden in den letzten Monaten aufdecken konnten.

Nun hat die nationale Wettbewerbsbehörde Antitrust über mehrere Hersteller Strafen wegen unlauterer Geschäftspraktiken verhängt. Die beanstandeten Öle stammen von den Marken Lidl, Carapelli, Sasso, Bertolli und Coricelli. Die Staatsanwaltschaft ließ die entsprechenden Proben durch das Labor der Zollagentur untersuchen. Die Olivenöle waren als „extra vergine“ verkauft worden, obwohl sie laut Untersuchungsergebnissen nur der Güteklasse „vergine“ entsprechen. Konsumenten und Konsumentinnen haben dadurch mehr Geld für ein nur vermeintlich höherwertiges Produkt bezahlt.

Ins Rollen gekommen war die Angelegenheit durch einen Test der Verbraucherschutz-Zeitschrift „Il Test – Salvagente“ vom Juni 2015. Bei diesem Test waren neun von 20 Olivenölproben „extra vergine“ aufgrund der sensorischen Prüfung auf das Qualitätsniveau „vergine“ abgestuft worden. Die festgestellten sensorischen Fehler betrafen eine „schlammige“ Geschmacksnote („morchia“), eine ranzige Geschmacksnote und eine feuchte, erdige Schimmelnote („muffa/ umidità/ terra“).

Olivenöl der Güteklasse „extra vergine“ stammt aus Kaltpressung und darf einen Säuregehalt (Gehalt an freien Fettsäuren) von maximal 0,8 Prozent aufweisen, der Geschmack muss fruchtig und frei von

sensorischen Fehlern sein. Olivenöl der Güteklasse „vergine“ wird ebenfalls ausschließlich mit mechanischen Verfahren und ohne Wärmeeinwirkung gewonnen, darf jedoch leichte sensorische Fehler und einen höheren Säuregehalt von bis zu 2 Prozent aufweisen. Für Olivenöle der Güteklassen „extra vergine“ und „vergine“ ist zudem eine Herkunftsangabe vorgeschrieben. Wird beispielsweise „Italien“ als Herkunft genannt, bedeutet das, dass die Oliven in Italien geerntet und gepresst wurden.