



HEFT 9/2007

### Olivenöl im Test: Extra bitter

Teure Öle schmecken nicht besser

18 nativ extra Olivenöle im Test - hoher Verdacht auf verbotene Nachbesserung - kein einziges Öl war frei von Schadstoffen

Seite 1

#### Griechen bei Olivenölverbrauch top

Es ist die Krönung für den gegrillten Fisch, den Salat, den Schafkäse, es rundet die Pasta und das Gemüse ab, und es wird zum Schmoren und Braten verwendet ... Kaum ein Gericht der mediterranen Küche, in dem nicht auch Olivenöl enthalten wäre.

Vor allem in Griechenland wird mit rund 20 Litern pro Kopf und Jahr reichlich Olivenöl konsumiert. Mit in etwa 10 Litern zählen auch Italiener und Spanier nicht zu den Kostverächtern. Verglichen damit ist unser Verbrauch – pro Kopf und Jahr rund ein halber Liter – zwar äußerst bescheiden, dennoch: Olivenöl liegt auch in Österreich im Trend, Tendenz steigend.

#### Auch in Österreich steigender Bedarf

Ein Blick in die Lebensmittelgeschäfte zeigt: Das Angebot ist jetzt schon riesig. Rund 60 Olivenöle verschiedener Marken haben wir alleine in den Regalen von Supermärkten, Bio-Läden und Diskontern ausfindig gemacht. Geht es nach der Kennzeichnung, sind die angebotenen Öle samt und sonders top. Auf den Etiketten ist stolz vermerkt „Natives Olivenöl extra“ oder „Extra vergine“. Das bedeutet höchste Güteklasse. Anders als in Deutschland oder der Schweiz haben wir bei uns als „Natives Olivenöl“ gekennzeichnete Produkte, das ist beim Olivenöl die zweite Güteklasse, im Handel nicht gefunden. Von all den vielen angebotenen Ölen haben wir die gängigsten für unseren Test ausgewählt.

#### Normen fürs Öl

Für Olivenöl gelten EU-weit einheitliche, rechtlich verbindliche Qualitätsnormen. Was als sogenanntes „Natives Olivenöl extra“ verkauft wird, muss demnach unter anderem in Geruch und Geschmack fehlerfrei sein – so die gesetzliche

Vorgabe. Öle mit leichten sensorischen Fehlern sind bereits Güteklasse zwei, also native Olivenöle. Ob ein Öl in Geschmack und Geruch tatsächlich einwandfrei ist, lässt sich nicht durch chemische Untersuchungen, sondern ausschließlich durch Verkosten feststellen.

Und da reicht es nicht, dass einfach irgend jemand am Öl nippt, da müssen Experten ans Werk. Das Olivenöl aus unserem Test wurde daher auch durch ein vom International Olive Oil Council (IOOC) in Madrid anerkanntes deutsches Prüfpanel (eine Gruppe von eigens geschulten Testern) bewertet. Weltweit gibt es etwa 40 zugelassene (akkreditierte) Prüfpanels. In Österreich hat keines davon seinen Sitz.

Lesen Sie auch unseren Kommentar: [Olivenöl - Ranzig?](#)


Details über die getesteten Produkte finden Sie in den Testabellen und den Bildergalerien

REDAKTION: Gesundheitsschädlich? (31.08.2007)

### **Ist das Olivenöl von Spar Natur pur gesundheitsschädlich?**

Nach der Veröffentlichung unserer Testergebnisse von Olivenölen fragen uns derzeit viele Konsumenteninnen und Konsumenten gezielt nach dem Spar Natur Pur-Produkt.

Dazu ein paar Fakten:

- Das Olivenöl von Spar Natur pur wurde hinsichtlich seines Gehaltes an Weichmachern negativ beurteilt. Es enthält 5 mg DEHP - Bis(2-ethylhexyl)phthalat. Phthalate sind mittlerweile in der Nahrungskette fast überall vorhanden (``ubiquitär´´) und können in geringen Mengen in vielen Lebensmitteln nachgewiesen werden.
- - ABER: Bei Ölen liegt dieser Wert normalerweise im Bereich von 1 bis 2 mg/kg DEHP. Eine höhere Menge weist also auf zusätzliche Verunreinigungsquellen (Produktion, Verpackung) hin. Und das ist vermeidbar.
-  Die von der europäischen Lebensmittelbehörde festgelegte, tägliche duldbare Aufnahmemenge liegt bei 0,05 mg/kg Körpergewicht ([http://www.efsa.europa.eu/de/science/afc/afc\\_opinions/1142.html](http://www.efsa.europa.eu/de/science/afc/afc_opinions/1142.html)).
- Diese Menge kann täglich ein Leben lang konsumiert werden, ohne dass gesundheitliche Schäden zu befürchten sind. Umgerechnet ergeben sich daraus Aufnahmemengen von 3 mg/Tag für einen 60 kg schweren Erwachsenen und 1 mg/Tag für ein 20 kg schweres Kind.
- Das bedeutet, dass schon sehr große Mengen an Öl konsumiert werden müssen, um in den kritischen Bereich zu kommen. Die Menge, bei der es im

Tierversuch zu keinen negativen Effekten kommt, liegt um einen Faktor 100 höher.

- ABER: Phthalate kommen natürlich auch in anderen Lebensmitteln vor. Deshalb muss angesichts der Schädlichkeit der Grundsatz der Risikominimierung gelten. Die Aufnahme von Phthalaten ist daher so gering wie möglich zu halten. Da die ubiquitär vorhandenen Mengen nicht zu vermeiden sind, sind alle zusätzlichen Einträge in einem verantwortungsvollen Produktionsprozess zu vermeiden.
- Besonders bei einem Bioprodukt erwartet sich der Konsument zu Recht eine besondere Sorgfalt und eine weitestgehende Schadstoff-Freiheit. Und dieser Erwartung entspricht das Produkt nicht.

Tipp: Konsumenten, die das Natur pur Öl nicht mehr verwenden wollen, können es laut Auskunft der Unternehmenssprecherin von Spar Frau Mag. Berkmann zurückgeben.

DIE REDAKTION

### **Oliven: Kein Herkunftsnachweis nötig**

Wir schickten die für den Test ausgewählten Olivenöle also nach Deutschland. In einem ersten Prüfdurchgang wurden die Etiketten unter die Lupe genommen. Für alle, die wissen möchten, woher Olivenöl jeweils stammt: Auf dem Etikett muss (neben Güteklasse, Menge und Mindesthaltbarkeitsfrist) der Produktverantwortliche angegeben werden. Das kann der Produzent, der Händler oder der Abfüller sein. Wird nur der Händler oder der Abfüllbetrieb genannt, geht aus dem Etikett die Herkunft des Öls nicht hervor – außer es werden freiwillig zusätzliche Ursprungsangaben gemacht. Im Klartext: Woher das Öl stammt, kann, muss aber nicht auf dem Etikett stehen.

### **Fremdsprachige Etiketten**

Bei manchen Produkten (Lupi, Bertolli, Sasso, Montolivo) sind die Etiketten fast ausschließlich italienisch beschriftet. Sollten Sie jetzt daraus schließen, dass sich in den Gebinden ausschließlich italienisches Öl befindet: Fehlanzeige! Die Experten kamen bei der Verkostung zu einem anderen Ergebnis. Demnach steckten in den Flaschen dieser Marken samt und sonders Ölmischungen aus mehreren Mittelmeerländern. Komplette überflüssig: der Hinweis „ohne Zusatzstoffe“ auf dem Etikett von Monini. Öle dieser Güteklasse enthalten grundsätzlich keine Zusatzstoffe.

### **Bitter und scharf statt neutral**

Extra native Olivenöle schmecken fruchtig, bitter und scharf (so soll es auch sein) und bieten Experten im Idealfall einen

sehr gut ausgewogenen Gesamteindruck. Innerhalb dieses Rahmens gibt es je nach Olivensorte, Erntezeit, Herstellungsmethode und eben auch abhängig davon, ob das Olivenöl sortenrein oder gemischt ist, ob die Öle eines Landes oder mehrerer Länder vermengt wurden, erhebliche Unterschiede. Mischungen werden im Fachjargon übrigens Blends genannt.

### **Altis: bestes Olivenöl im Test**

Doch egal ob aus den Ölen mehrerer Länder oder aus Italien, Spanien, Griechenland: Einen sehr gut ausgewogenen Gesamteindruck bot den Experten keines der getesteten Öle. Und auch als gut ausgewogen beurteilten die Profi-Verkoster lediglich ein Produkt, das Olivenöl von Altis aus Griechenland. Sechs Öle gingen in Geschmack und Geruch gerade noch als ausgewogen durch (Naturata, Mani, Iliada, Monini, Spar Natur pur und Bertolli). Sieben weitere, darunter bekannte Marken wie Sasso oder Carapelli, ließen auf den feinen Gaumen nur noch einen unausgewogenen Eindruck zurück und gleich vier Öle (Spar, Lupi, Cori und ja! Natürlich) hatten überhaupt sensorische Fehler. Sie schmeckten und rochen beispielsweise stichig oder muffig, modrig, heu-, holz- oder gurkenartig und hätten daher – Stichwort Etikettenschwindel – gar nicht als nativ extra verkauft werden dürfen.

### **Mit Wärme nachgebessert?**

Leichte Fehler in Geruch und Geschmack lassen sich bei Olivenöl mittels Wärmebehandlung „verbessern“. Aus nativem Olivenöl auf diese Art natives Olivenöl extra zu machen, ist selbstverständlich verboten. Bislange waren solche Manipulationen – so lange man nicht direkt im Betrieb kontrolliert – nur schwer nachweisbar. Neue Untersuchungsmethoden sind in dieser Hinsicht erfolgversprechender. Wir haben die Öle daher im Labor auf thermische Behandlung prüfen lassen. Das schockierende Ergebnis: Mit hoher Wahrscheinlichkeit war jedes zweite Olivenöl im Test wärmebehandelt bzw. – auch dafür gibt es Hinweise – nicht mehr frisch, was auch an Lagerproblemen liegen kann. Wir haben diese Öle in der zweiten Tabelle zusammengefasst. Sie alle erhielten daher kein Testurteil.

### **Schadstoffe gesucht und gefunden**

Neben der Wärmebehandlung interessierte uns auch: Gibt es Schadstoffe wie polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) und Weichmacher (Phthalate) im Olivenöl? PAK gehören zu den Umweltschadstoffen und sind daher allgegenwärtig. Waldbrände, aber auch der Verkehr sind für die Anreicherung dieser Schadstoffe verantwortlich.

PAK werden über Nahrung und Trinkwasser, über die Haut und die Atmung aufgenommen. Einige sind beim Menschen eindeutig krebserregend.

Kein einziges Olivenöl im Test war PAK-frei. Grenzwerte wurden zwar nicht überschritten, doch etliche Olivenöle enthielten einen Cocktail aus bis zu acht(!) verschiedenen PAK. Negative Spitzenreiter: das Bio-Öl von Spar Natur pur, die Öle von Cori und Iliada.

### **Kritische Weichmacher**

Nicht viel besser ist die Situation bei den Phthalaten. Sie werden als Weichmacher für Kunststoffe verwendet und sind ebenfalls in der Umwelt allgegenwärtig. Phthalate kommen unter anderem in der Luft, in Wasser und Staub vor. Durch fetthaltige Nahrungsmittel werden Weichmacher zudem aus Kunststoffen gelöst. Nun kommt Olivenöl während des Produktionsprozesses mehrmals mit Kunststoffschläuchen oder -behältern in Kontakt. Möglicherweise liegt darin die Ursache, dass acht Olivenöle mit jeweils ein bis drei Phthalaten belastet waren.

In sieben Ölen wurde Di-Ethylhexylphthalat (DEHP) nachgewiesen, ein im Tierversuch krebserregender Weichmacher, der noch dazu die Fortpflanzungsfähigkeit beeinträchtigt. Das meiste DEHP enthielt das Bio-Öl von Spar Natur pur.

Ebenfalls negative Auswirkungen auf die Fortpflanzungsfähigkeit hat Butylbenzylphthalat (BBP) – es war in fünf Ölen enthalten. Zwei weitere Weichmacher – der eine im Tierversuch giftig für die Leber, der andere im Tierversuch krebsauslösend – wurden noch in zwei Ölen festgestellt.

### **Regelmäßige Tests – besseres Öl**

Was nun? An sich ist Olivenöl aufgrund seiner Zusammensetzung ein sehr zu empfehlendes Speiseöl. Durch seinen hohen Gehalt an Ölsäure vermag es den Cholesterinspiegel günstig zu beeinflussen. Zudem enthält es sekundäre Pflanzenstoffe, die vor Krankheiten schützen können (z.B. zellschützende Flavonoide).

Aber selbstverständlich sollte es frei von Schadstoffen sein! Anders als bei uns wird Olivenöl in Deutschland regelmäßig getestet – unter anderem von unserer Schwesternorganisation Stiftung Warentest. Auch in Deutschland werden immer wieder Schadstoffe in Olivenöl gefunden. Doch nicht in dem Ausmaß, wie diesmal von uns. Böse Zungen könnten da schon einmal behaupten, dass qualitativ nicht entsprechende Öle offenbar bevorzugt dort verkauft werden, wo es eben keine regelmäßigen Tests gibt.

## Für wenig Geld kein hochwertiges Öl

Die billigsten Olivenöle in unserem Test kosten 4,65 Euro pro Liter. Und da stellt sich schon auch eine grundsätzliche Frage: Ein Olivenbaum trägt zirka 20 Kilo Oliven. Für einen Liter Öl braucht es rund 5 Kilo Oliven. Geerntet wird oft manuell. Pflücken, Baumpflege, Verarbeitung, Abfüllung, Transport – all das kostet. Trotz Subventionen: Wie ist es möglich, hochwertiges Öl zu solchen Preisen zu verkaufen?

---

Die wichtigsten Güteklassen

### Die wichtigsten Güteklassen

#### **Natives Olivenöl extra (Olio Extravergine di Oliva).**

Höchste Qualitätskategorie; muss unter anderem in Geschmack und Geruch völlig fehlerfrei sein. Am Etikett zusätzlich mit dem Hinweis „erste Güteklasse – direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen“ gekennzeichnet.

#### **Natives Olivenöl (Olio di Oliva Vergine).** Zweite

Güteklasse; mit leichten Fehlern in Geschmack bzw. Geruch. Kann z.B. entstehen, wenn die zur Ölerzeugung verwendeten Oliven nicht ganz frisch oder gesund waren. Am Etikett zusätzlich mit dem Hinweis „direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen“ gekennzeichnet.

**Lampantöl.** Niedrigste Kategorie der nativen Öle, hat deutlich ausgeprägte sensorische Fehler (ist z.B. ranzig oder muffig). Entsteht unter anderem, wenn zur Ölerzeugung verdorbene Oliven verwendet wurden. Lampantöl darf nicht unbehandelt in den Verkauf gelangen, sondern muss raffiniert (mithilfe von Chemikalien gereinigt) werden. Raffiniertes Olivenöl ist farb-, geruch- und geschmacklos. Mit einem gesetzlich nicht näher bestimmten Anteil an nativem Olivenöl gemischt, kann es als Olivenöl, wie im nächsten Absatz beschrieben, verkauft werden.

#### **Olivenöl – bestehend aus raffiniertem und nativem**

**Olivenöl.** Dieses Öl ist am Etikett zusätzlich mit dem Hinweis „enthält ausschließlich raffiniertes Olivenöl und direkt aus Oliven gewonnenes Öl“ gekennzeichnet.

Natives Olivenöl und Olivenöl haben bei uns keine Marktrelevanz.

---

Olivenernte

**Olivenernte**

Der Mittelmeerraum ist das klassische Anbauggebiet für Oliven. Ihre Artenvielfalt ist groß und alleine das sorgt bereits für eine breite Geschmackspalette. Experten können Olivenöl anhand seines Geschmacks und Geruchs einer Anbauregion zuordnen – ähnlich wie es Spezialisten bei Wein machen.

### **Gepflückt, gerüttelt, geschlagen**

Gesunde, unverletzte, nicht ganz reife Oliven sind die Basis für Öle der Spitzenklasse. In vielen Regionen und vor allem in kleineren Betrieben werden die Oliven noch von Hand gepflückt. Auf großen Plantagen kommen auch Rüttelmaschinen zum Einsatz. Sie rütteln so lange an den Bäumen, bis die letzte Frucht heruntergefallen ist. Eine weitere Erntemethode ist das Herunterschlagen der Oliven vom Baum mit Stangen. Klar, dass dabei so wie beim Einsatz von Rüttelmaschinen viele Früchte nicht heil bleiben. Mitunter wird auch zugewartet, bis die Oliven von selbst vom Baum in die darunter ausgebreiteten Netze fallen.

### **Sortiert, gewaschen, gepresst**

Oliven sind empfindliche Früchte. Werden sie bei der Ernte verletzt, hat das Auswirkungen auf die Qualität des daraus erzeugten Öls. Zudem verderben Oliven rasch. Sie müssen daher nach der Ernte möglichst schnell verarbeitet werden. Nach dem Entfernen von Blättern und Zweigen werden sie gewaschen und mitsamt den Kernen zu einem Brei vermahlen, aus dem dann durch Pressen, Zentrifugieren oder andere mechanische Verfahren das Öl von Fruchtwasser und Pressrückständen getrennt wird. „Erste Kaltpressung“ oder „Kaltextraktion“ darf bei Olivenöl nur dann auf der Flasche stehen, wenn es in einer traditionellen hydraulischen Presse oder in Zentrifugiersystemen bei maximal 27 Grad C gewonnen wurde.

---

Das große Kosten

### **Das große Kosten - So haben wir getestet**

Ob die für den Test ausgewählten nativen Olivenöle extra tatsächlich top sind, hat für uns ein vom International Olive Oil Council (IOOC) anerkanntes Expertenpanel in Deutschland bewertet. Aber auch Laien ließen wir die Öle verkosten.

### **Professionelle Strenge**

Alle unsere Olivenöle wurden vom Leiter des deutschen Prüfpanels zunächst mit einem Code anonymisiert. Olivenöl kann grün bis goldgelb sein. Um auszuschließen, dass das Expertenurteil eventuell von der Farbe des Öls beeinflusst wird, wurden die Proben in braunen Flakons an die Tester weitergeleitet. Die Experten des Prüfpanels testeten die Öle

mit Genehmigung des IOOC in ihren Privatwohnungen. Die Prüfergebnisse wurden dann per E-Mail übermittelt.

Eventuell fehlerhafte Öle werden zur Gegenprobe an ein zweites, ebenfalls vom IOOC anerkanntes Panel geschickt – so das übliche Vorgehen bei einer Verkostung durch Experten. Auch einige Proben aus unserem Test wurden von einem zweiten Panel begutachtet. Da die Zweit-Gutachter die Prüfergebnisse des ersten Panels bestätigten, stand die Beurteilung dieser Proben damit fest. Andernfalls hätten sie noch von einem dritten Panel bewertet werden müssen.

### **Milderer Laienurteil**

Zusätzlich ließen wir das Olivenöl auch von Laien verkosten. Denn was nach strengen Expertenkriterien einwandfrei ist, trifft nicht immer den Geschmack von Konsumenten. Umgekehrt fallen Laienurteile bei Verkostungen oft milder aus (so auch diesmal), weil Laien eine weniger geschulte Zunge haben als Profis.

Bevor es ans Beurteilen von Aussehen, Geschmack und Geruch ging, mussten unsere Laien allerdings erst selbst einen Test bestehen und aus drei anonymisierten Olivenölproben zwei gleiche herausfinden. Eine reichlich schwierige Aufgabe, an der viele Verkostungsteilnehmer scheiterten. Nur wer diese Vorverkostung schaffte, war dann auch beim großen Testschmecken dabei.

### **Teure Öle schmecken nicht besser**

Pro Sitzung wurden jeweils vier in neutrale Glasschüsselchen gefüllte Öle kritisch beäugt, berochen, tropfenweise geschlürft und abschließend nach dem Schulnotenprinzip beurteilt. Wer wollte, konnte zwischendurch zwecks Geschmacksneutralisierung bei Wasser und Weißbrot zugreifen. Auch ein teures Olivenöl (21 Euro pro Liter) aus einem italienischen Feinkostladen durften unsere Tester verkosten. Ergebnis: Geht es nach unserem Laienpanel, können preisgünstige Olivenöle aus dem Supermarkt geschmacklich durchaus mit dem einen Öl vom Nobelitaliener mithalten.

---

## Zusammenfassung

### **Olivenöl: Kompetent mit "Konsument"**

- **Belastet.** Bei der Experten-Verkostung schnitt Altis von Interspar als einziges Öl gut ab, doch es ist mit PAK und Weichmachern belastet. Beim Test-Dritten, dem Bio-Öl von Naturata, wurde dagegen nur ein Schadstoff (PAK)

gefunden. Die meisten Schadstoffe enthielt ausgerechnet ein Bio-Öl, nämlich Spar Natur pur.

- › **Getrickst?** Bei genau der Hälfte der getesteten Öle, darunter viele bekannte Marken, besteht der Verdacht, dass hier bei Qualität und Frische nachgebessert wurde. Diese Öle erhielten kein Testurteil.
- › **Herkunft.** Woher ein Olivenöl kommt, muss auf dem Etikett nicht angegeben sein. Häufig werden auch Mischungen verarbeitet.
- › **Kühl und dunkel lagern.** Olivenöl vor Hitze, Licht und Sauerstoff schützen. Kühl, dunkel und gut verschlossen hält es mindestens 18 Monate. Verdorbenes Öl riecht und schmeckt ranzig. An Öl aus bereits länger geöffneten Flaschen erst riechen und davon kosten, bevor Sie es verwenden.
- › **Abwechslung tut gut.** Neben Olivenöl ist auch Rapsöl sehr wertvoll. Lein-, Soja- oder Walnussöl sind aufgrund ihres hohen Gehalts an Omega-3-Fettsäuren sehr zu empfehlen. Letztere kommen bei den traditionellen Ernährungsgewohnheiten hierzulande ohnehin meistens zu kurz.

---

So haben wir getestet

#### **Olivenöl: Testkriterien**

##### **KENNZEICHNUNG (10%)**

Die Etiketten wurden nach VO (EG) 1019/2002 so wie auf Transparenz der Herkunft geprüft.

##### **SENSORIK (60%)**

Expertenverkostung (70%): Alle 18 Öle wurden vom Deutschen Olivenöl Panel (DOP), welches aus mind. 8, max. 12 Teilnehmern besteht, anonym bewertet. Kritische Öle wurden von einem zweiten, ggf. einem dritten vom International Olive Oil Council (IOOC) anerkannten Panel geprüft.

Nach Durchführung einer Orientierungsprüfung in Anlehnung an den Anhang XII der VO (EWG) Nr. 2568/91 und der gültigen Änderungs-VO 796/2002 sensorisch geprüft. Weiters wurde der Gesamteindruck hinsichtlich der Positiv-Attribute und der Ausgewogenheit der sensorischen Ausprägung bis hin zur Dauerhaftigkeit bewertet.

Laienverkostung (30%): Beurteilung von Aussehen, Geruch, Konsistenz, Geschmack und Gesamturteil mittels Schulnotensystem – akkreditierte Methode des VKIs.

Weiters wurden Geschmacks (bitter, kratzig, sauer, ranzig, stechend, mild, intensiv, harmonisch, fruchtig, Eigen-, Nach- und Fremdgeschmack) - und Gerucheigenschaften (intensiv, fruchtig, stechend, ranzig, harmonisch) anhand einer 5 stufigen Skala bewertet. Diese Bewertung fließt aber nicht in

die Note ein.

CHEMIE (30%):

Fettsäuremuster (5%): DGF C-VI 11c

Schadstoffe (85%):

    Weichmacher (70%): ASU §64 L00.00-34 (GPC-GC/MS) &  
    LC-MC/MS

    Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe, kurz PAK  
    (30%): DGF-Methode: C-III 17 a (1.8.1997) (Meth.-Id.:  
    L\_PAH)

    Thermische Behandlung (10%):

        Pyrophäophytine: Methodenvorschlag GA Fett N 0100  
        (HPLC-UV)

        UV-Absorption: UV nach EG-VO 2568/91 Anh. IX

Bewertung für PAK und Weichmacher:

keine Schadstoffe = ++

1 bis 4 Schadstoffe = o

5 und mehr Schadstoffe = –

Grenzwertüberschreitung = – –

---

#### Anbieteradressen

##### **Olivenöl: Anbieter**

**Altis:** H.M. Weihs GmbH,

Biróstraße 14,

A-1230 Wien,

(01) 616 78 81-0,

[www.weihs.at](http://www.weihs.at)

**Bertolli, Originale:** Unilever Austria,

Postfach 51,

A-1109 Wien,

0810 20 07 80,

[www.bertolli.com](http://www.bertolli.com)

**Carapelli Firenze S.p.A,**

Via Benvenuto Celini 75,

I-5028 Tavarnelle Val di Pesa,

(0039 055) 805 41,

[www.carapelli.com](http://www.carapelli.com)

**Castello:** Glaser Consulting KEG,

Mondseer Straße 14,

A-5204 Strasswalchen,

(06215) 88 50,

[www.glaseritalia.com](http://www.glaseritalia.com)

**Cori:** Pietro Coricelli S.p.a.,

Loc. Madonna di Lugo,

I-440604 Spoleto,

(0039 0743) 232 81,

[www.coricelli.com](http://www.coricelli.com)

**Gut & Günstig:** EUKO GmbH,

New York Ring 6,

D-22297 Hamburg,

(0049 040) 637 70,

[www.edeka.de](http://www.edeka.de)

**Iliada, Goldene Auslese:** Agrovim SA, P.O.

Box 134,  
GR-24100 Kalamata,  
(0030 272 10) 692 69-693,  
[www.agrovim.gr](http://www.agrovim.gr)

**Iliodor:** Lidl Dienstleistungen GmbH & Co. KG,

Rötzelstraße 30,  
D-74166 Neckarsulm,  
0800 435 33 61,  
[www.lidl.de](http://www.lidl.de)

**ja! Natürlich:** Agrinatura,

Cda. S. Agostino,  
I-70031 Andria,  
[www.agrinatura.net](http://www.agrinatura.net)

**La Capannina:** BLM Prod.-u. VertriebsgesmbH & Co. KG,

Neue Straße 21,  
D-21232 Buchholz,  
[www.blm-pantos.de](http://www.blm-pantos.de)

**Lupi:** Vereinigte Fettwarenindustrie GmbH,

Vogelweiderstraße 71-73,  
A-4600 Wels,  
(07242) 473 56,  
[www.vfi.co.at](http://www.vfi.co.at)

**Mani:** Ing. M. Bläuel,

Seidengasse 32,  
A-1070 Wien,  
(01) 522 08 24,  
[www.mani.at](http://www.mani.at)

**Monini S.p.A.,**

Strada Statale Flaminia Km. 129,  
I-06049 Spoleto,  
[www.monini.com](http://www.monini.com)

**Montolivo:** Minerva Agricola Alimentare S.p.A.,

Via 25 Aprile,  
I-16123 Genova

**NaturataSpielberger AG,**

Burgermühle,  
D-74336 Brackenheim,  
(0049 7135) 98 15-0,  
[www.naturataspielberger.de](http://www.naturataspielberger.de)

**Sasso:** Appelt GesmbH & Co KG,

Heiligenstädter Straße 43,  
A-1190 Wien,  
(01) 368 60 32-0,  
[www.appelt.com](http://www.appelt.com)

**Spar Österreichische Warenhandels AG,**

Europastraße 3,  
A-5020 Salzburg,  
0810 11 15 55,  
[www.spar.at](http://www.spar.at)

## **Stellungnahme von BILLA/Ja! Natürlich**

31.08.2007 17:01 - Wiener Neudorf

Zu dem am 29. August vom VKI veröffentlichten Test, der 18 Olivenöle – darunter auch „Ja! Natürlich, natives Olivenöl extra, D.O.P. Terra di Bari, 0,5 Liter“ – hinsichtlich Qualität sowie Gehalt an bestimmten Schadstoffen bewertet, möchten wir wie folgt Stellung nehmen:

Ja! Natürlich Olivenöl ist zu 100% genusstauglich und wird gemäß den gesetzlichen Bestimmungen für extra natives Olivenöl gewonnen. Es enthält keine Rückstände in gesundheitlich bedenklichen Konzentrationen und es werden keinerlei gesetzliche Grenzwerte für Rückstände überschritten. Auch die vom BfR (deutsches Bundesinstitut für Risikoforschung) verfassten Grenzwerte für Weichmacher werden deutlich unterschritten. Darüber hinaus ist es frei von Pflanzenschutzmittelrückständen und stammt zu 100% aus biologischer Landwirtschaft.

### **VKI Testergebnis:**

Aufgrund des vorliegenden Befundes wurde das Olivenöl als nicht nativ extra bewertet, da

- › a) der Sensorik Test - gemäß entsprechender EU-Verordnung, einen geschmacklichen Fehler feststellte (holzig) und
- › b) die Analyse einen Verdacht auf Wärmebehandlung lieferte.

Darüber hinaus wurden – wie in allen untersuchten Ölen – Spuren von PAK (polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen) gefunden. Weiters wurden auch drei Weichmacher-Substanzen in geringen Mengen nachgewiesen.

Parallel liegt uns das Ergebnis einer kürzlich bei der LVA, einem staatlich akkreditierten Labor, in Auftrag gegebenen Untersuchung vor (im Gegensatz zum VKI Test wurde auch auf Pestizidrückstände untersucht), sowie das Ergebnis eines sensorischen Tests des „Deutschen Olivenöl Panels“ (gemäß EU-Bestimmungen): die Ergebnisse decken sich nicht oder nur zum Teil mit denen des VKI.

Um Klarheit zu erlangen und da die untersuchten Chargen differieren, werden wir den VKI um Übermittlung der Gegenprobe ersuchen.

Auf Basis beider Analysen ist folgendes festzuhalten:

### **Der Vorwurf „Etikettenschwindel“ ist unberechtigt**

Zur Sicherstellung der Auslobung „extra natives Olivenöl“ wurde das „Deutschen Olivenöl Panel“ mit dem Sensorik Test beauftragt. Bisherige Tests haben keinerlei Fehler hinsichtlich

Geruch oder Geschmack für Ja! Natürlich Olivenöl ergeben. Dies wurde auch für die aktuell im Handel befindliche Charge mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum 18.12.2008 bestätigt. Den Vorwurf eines Etikettenschwindels halten wir daher keinesfalls für gerechtfertigt.

**Wärmebehandlung bei Ja! Natürlich ausgeschlossen!**

Aufgrund eines einzelnen geringfügig überschrittenen Parameters für UV-Absorption („K232“ = 2,56 bei einem Höchstwert von 2,50) wurde der Verdacht auf Wärmebehandlung geäußert.

Der Rückschluss auf Wärmebehandlung aufgrund erhöhter UV-Absorption ist nach bisherigem Stand der Wissenschaft nicht möglich, da auch der Alterungsprozess bzw. die Art der Lagerung nach Abfüllung die Absorptionswerte beeinflussen. Eine Wärmebehandlung zur Verdeckung von Geschmacksfehlern erfordert Temperaturen von 60 bis 100 °C bzw. die für eine Desodorierung notwendigen Einrichtungen, über die unser Hersteller gar nicht verfügt. Die von unserem Hersteller im Rahmen der Eigenkontrolle in Auftrag gegebenen Laboranalysen zeigen eine deutliche Unterschreitung des Grenzwertes für diesen Parameter (2,00). Wir klären daher gerade auch andere mögliche Ursachen, wie Tageslicht, erhöhte Temperatur, etc bei Transport und Lagerung ab.

Der vom VKI geäußerte Vorwurf der Wärmebehandlung überrascht, da er einer objektiven und wissenschaftlich fundierten Berichterstattung entgegensteht.

**PAK (Polyzyklische Aromatische Kohlenwasserstoffe) nur vereinzelt in Spuren**

Generell stammen PAK überwiegend aus Verbrennungsprozessen und verteilen sich über die Luft bzw. den Regen. Grund für das verstärkte Vorkommen in nicht raffinierten, nicht chemisch gereinigten Ölen sind die besonders fettlöslichen Eigenschaften dieser Substanzen. Dies ist ein generelles, umfassenderes Umweltproblem.

Wie alle Öle im VKI Test weist auch Ja! Natürlich Olivenöl Spuren einzelner dieser Substanzen auf, jedoch nicht Benzo(a)pyren, das als Indikator für gefährliche PAK-Substanzen gilt.

Gemäß Prüfbericht der LVA (Lebensmittelversuchsanstalt) wurden in Ja! Natürlich Olivenöl keine PAK nachgewiesen. Auch in der im Rahmen der Eigenkontrolle in Auftrag gegebenen Untersuchungen unseres Herstellers konnten keine PAK nachgewiesen werden.

**Weichmacher nur vereinzelt und deutlich unter den Grenzwerten**

Im VKI Test wurden in Ja! Natürlich Olivenöl drei solche

Substanzen in geringen, gerade noch bestimmbar Mengen und deutlich unter den vom BfR (deutsches Bundesinstitut für Risikoforschung) veröffentlichten Höchstmengen nachgewiesen. Der Prüfbericht der LVA zeigt Spuren von nur einer dieser Substanzen.

Trotzdem kam dieses Ergebnis überraschend, die Problematik ist nicht neu. Seit längerem liegt Ja! Natürlich eine Bestätigung des Herstellers vor, dass weder bei der Ernte der Oliven, noch bei der Pressung, Lagerung und Abfüllung Kontakt mit diesbezüglich kritischen Materialien wie Plastik, Kunststoffe, etc. besteht.

Selbstverständlich werden wir allen möglichen Ursachen auf den Grund gehen und entsprechende Korrekturmaßnahmen durchführen, um auch geringe Mengen einzelner solcher Substanzen in Zukunft auszuschließen.

Abschließend möchten wir festhalten, dass die ständig genauer werdende Analytik in der Lage ist, immer geringere Mengen einer ständig wachsenden Zahl von Substanzen nachzuweisen. Die sich daraus laufend ergebenden Verbesserungsmöglichkeiten, fließen in unsere tägliche Arbeit, vor allem in die Kontrolltätigkeit ständig ein. Einwandfreie Produkt und zufriedene Kunden sind das Anliegen, das Ja! Natürlich beständig verfolgt und auch weiterhin ständig verfolgen wird.

+++++

#### **Mani Bio-Olivenöl**

Stellungnahme zu VKI Test und Presseberichten betreffend Mani Bio-Olivenöl

Sehr geehrte Damen und Herren,

ich möchte Ihnen für Ihre Aufmerksamkeit bezüglich Ihres Konsumverhaltens danken.

Nach EU Verordnung 1019/2002, gültig ab 01.09.2003, ist im deutschsprachigen Raum und damit auch in Österreich für Olivenöl höchster Güte die Bezeichnung "nativ extra" und nicht extra vergine, Kaltpressung o.ä. rechtsverbindlich: Das sind jene Öle, die direkt aus der Olive ausschließlich durch mechanische Verfahren, Temperatur nicht über 27 Grad Celsius, gewonnen werden. Der Anteil an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, von max. 0,8g/100g, einwandfreier sensorischer Befund und Einhaltung der analytischen Parameter sind vorausgesetzt. Mani Olivenöl erfüllt diese Kriterien.

Was mit der Anzahl der nachgewiesenen PAK (polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe) gemeint ist, ob es sich um leichte oder schwere PAK handelt ist nicht dargelegt. Bei den PAK kommt es nicht auf die Anzahl, sondern auf die

Konzentration der Summe der unterschiedlichen PAK an. In Österreich werden durchschnittlich 17 PAK im Boden gemessen. Schwere PAK sind sicher keine in unserem Olivenöl enthalten.

Die sog. leichten PAK liegen weit unter dem erlaubten Grenzwert. Bei polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen handelt es sich um natürliche Verbrennungsrückstände, die leider sowohl durch die zunehmende Umweltverschmutzung, als auch durch Waldbrände, Vulkane, usw. entstehen. Das heißt, sie sind überall, selbst in dem Gemüse aus unseren Gärten enthalten. Um Oliven anzubauen, die komplett frei von PAK sind müsste man ein hermetisch abgeschlossenes Glashaus bauen und filtrierte Luft und Erde einschleusen und selbst dann, wenn man die Ölfflasche zu Hause öffnet, würden einige PAK in das Öl gelangen.

Die österreichische Firma Mani wurde als bestes biologisches und zweitbestes Olivenöl allgemein bewertet, in den Medien wird daraus eine unverhältnismäßig negative Nachricht. Erwähnen möchte ich weiters, dass unsere chemischen Untersuchungsberichte bei Weichmachern einen Wert unter der Nachweisgrenze von 0,5 Mikrogramm/kg (Millionstelgramm) ausweisen.

Olivenöl ist Bestandteil einer uralten mediterranen Kultur, steht für Genuss, Lebensfreude und Gesundheit, was auch in zahlreichen medizinischen Studien belegt ist. Die Behauptung, dass erhitzte Öle die gleiche gesundheitliche Wirkung haben wie Olivenöl nativ extra ist nicht nachvollziehbar.

Wir sind weiterhin bestrebt, unseren Kunden nur die beste Qualität anzubieten und wünschen uns einen nachhaltig rücksichtsvolleren Umgang aller Menschen in Bezug auf Natur und Umwelt.

Mit freundlichen Grüßen aus Wien, Ihr Mani-Team Fa. Ing. M. Bläuel e.U. / Seidengasse 32, A-1070 Wien

Fa. Ing.M.Bläuel e.U.  
Seidengasse 32, A-1070 Wien

-----  
Mani Olivenöl & Oliven  
Tel. ++43/1/5220824  
Fax ++43/1/5220841  
www.mani.at

Mehr zum Thema

### **Test Olivenöl: Mehr zum Thema**

Sie interessieren sich nicht nur für Olivenöl, sondern möchten auch wissen, wie viel Fett Sie pro Tag verspeisen dürfen? Mit

allen Fragen über gesunde Ernährung können Sie sich an unsere **Hotline** wenden, die wir in Zusammenarbeit mit dem „Fonds Gesundes Österreich“ anbieten:

**Tel. 0810 810 227** (Mo-Fr 9-15 Uhr) aus ganz Österreich zum Ortstarif.

COPYRIGHT © 2007 KONSUMENT - Verein für Konsumenteninformation (VKI)

[IMPRESSUM](#) | [AGBs](#)

### Testtabelle: Olivenöl 9/2007

	(Alles)	(Alles)	(Alles)	(Alles)	(Alles)	(Alles)	
	MARKE	FÜLL- MENGE IN L	PREIS/L IN €	TEST- URTEIL	KENN- ZEICH- NUNG	SENSO- RIK	CHEMIE
<input type="checkbox"/>	Altis	0,50	9,58	●	●●●	+	■
<input type="checkbox"/>	Mani	0,50	18,98	●	●●●	●	●
<input type="checkbox"/>	Naturata	0,75	10,65	●	●●●	●	●
<input type="checkbox"/>	Iliada, Goldene Auslese	0,50	9,58	●	+	●	■
<input type="checkbox"/>	La Capannina	0,75	4,65	●	●●●	■	●
<input type="checkbox"/>	Monini, Classico	0,25	9,56	●	●	●	■
<input type="checkbox"/>	Iliodor	0,75	5,99	■	●●●	■	■
<input type="checkbox"/>	Castello	0,75	4,65	■	●●●	■	■
<input type="checkbox"/>	Spar	0,75	5,72	■	●●●	■	●

[\[ Produkte Vergleichen \]](#) [\[ Drucken \]](#)

[\[ Zum Artikel \]](#)

#### Zeichenerklärung:

● = ja - = nein

Preise: Juli 2007

Prozentangaben = Anteil am Endurteil

GR = Griechenland, I = Italien, S = Spanien, EU = EU-Mischung, MM = Mittelmeermischung

k.A. = keine Angabe

Bei gleicher Punktezahl Reihenfolge alphabetisch.

...für **TESTURTEIL**: sehr gut, gut, durchschnittlich, weniger zufriedenstellend, nicht zufriedenstellend

...für **SCHADSTOFFE**: keine Belastung (++) , mittlere Belastung (o) , hohe Belastung (-) , sehr hohe Belastung (- -)

...für **LAIEN VERKOSTUNG**

für **EXPERTEN VERKOSTUNG und**

für **SENSORIK**: sehr gut (++) , gut (+) , befriedigend (o) , ausreichend (-) , mangelhaft (- -)

...für **CHEMIE und**

für **KENNZEICHNUNG**: sehr gut (++) , gut (+) , durchschnittlich (o) , weniger zufriedenstellend (-) , nicht

zufriedenstellend (- -)

sehr gut
 gut
 durchschnittlich
 weniger zufriedenstellend
 nicht zufriedenstellend

COPYRIGHT © 2007 KONSUMENT - Verein für Konsumenteninformation (VKI)

### Testtabelle: Olivenöl - Kein Testurteil 9/2007

	(Alles)	(Alles)	(Alles)	(Alles)	(Alles)	(Alles)	(Alles)
MARKE	FÜLL- MENGE N L	PREIS/L N €	TEST- URTEIL	KENN- ZEICH- NUNG	SENSO- RIK	CHEMIE	
<input type="checkbox"/> Bertolli, Originale	0,50	7,98	KEIN TESTURTEIL				
<input type="checkbox"/> Spar Natur pur	0,50	12,98	KEIN TESTURTEIL				
<input type="checkbox"/> Gut & Günstig	0,75	5,72	KEIN TESTURTEIL				
<input type="checkbox"/> Carapelli, Classico	0,75	5,99	KEIN TESTURTEIL				
<input type="checkbox"/> Sasso	0,50	9,18	KEIN TESTURTEIL				
<input type="checkbox"/> Montolivo	0,50	8,98	KEIN TESTURTEIL				
<input type="checkbox"/> Cori	0,75	4,65	KEIN TESTURTEIL				
<input type="checkbox"/> ja! Natürlich	0,50	12,98	KEIN TESTURTEIL				
<input type="checkbox"/> Lupi	0,75	13,32	KEIN TESTURTEIL				

[\[ Produkte Vergleichen \]](#) [\[ Drucken \]](#)

[\[ Zum Artikel \]](#)

#### Zeichenerklärung:

= ja - = nein

reise: Juli 2007

rozentangaben = Anteil am Endurteil

iR = Griechenland, I = Italien, S = Spanien, EU = EU-Mischung, MM = Mittelmeermischung

.A. = keine Angabe

ei gleicher Punktezahl Reihenfolge alphabetisch.

ei allen Produkten dieser Tabelle besteht **HOHER VERDACHT AUF WÄRMEBEHANDLUNG bzw. MANGELNDE RISICHE**, daher **KEIN TESTURTEIL**.

.für **SCHADSTOFFE** : keine Belastung (++) , mittlere Belastung (o) , hohe Belastung (-) , sehr hohe Belastung (- -)

.für **LAIEN VERKOSTUNG**

ür **EXPERTEN VERKOSTUNG und**

ür **SENSORIK** : sehr gut (++) , gut (+) , befriedigend (o) , ausreichend (-) , mangelhaft (- -)

.für **CHEMIE und**

ür **KENNZEICHNUNG** : sehr gut , gut , durchschnittlich , weniger zufriedenstellend , nicht zufriedenstellend

sehr gut
 gut
 durchschnittlich
 weniger zufriedenstellend
 nicht zufriedenstellend