

Medienmitteilung vom 14. Februar 2020

## **IOF – International Olive Foundation schliesst Studie zur Olivenölqualität im Schweizer Detailhandel ab**

**Im weltweit wohl umfassendsten Olivenöltest und erstmals unter notarieller Begutachtung hat IOF während den letzten sechs Monaten 183 als ‘Extra Vergine’ deklarierte Olivenöle aus Schweizer Supermärkten und Discountern auf deren Qualität und Echtheit untersucht. Das Resultat der Studie bestätigt den weltweiten Trend: Fast 80 Prozent der geprüften Olivenöle konnten zum Testzeitpunkt die gesetzlichen Anforderungen an Extra Vergine Olivenöle nicht erfüllen.**

Die in der EU und der Schweiz geltenden Verordnungen stellen klare Qualitäts- und Reinheitsanforderungen an Extra Vergine Olivenöl. Chemisch-analytische Grenzwerte müssen genauso eingehalten werden wie sensorische Anforderungen.

Neben der aufwendigen Gewinnung machen auch seine vorteilhaften Eigenschaften und seine hohe Qualität im Vergleich zu anderen - oftmals raffinierten - Speiseölen Extra Vergine Olivenöl zu einem sehr wertvollen und daher auch teuren Produkt. Olivenöl ist aber anfällig für Fälschungen. Gemäss den von der Europäischen Kommission herausgegebenen ‘zusammenfassenden Monatsberichten über Lebensmittelbetrug’ kommt es häufig vor, dass Olivenöl - insbesondere die erste Güteklasse ‘Extra Vergine’ - mit Olivenölen von geringerer Qualität vermischt, oder sogar mit Ölen verfälscht wird, die aus billigen Früchten oder Samen hergestellt werden, um Gewinne zu steigern oder Verluste auszugleichen. Im Kontext des achten Rahmenprogramms der Europäischen Union für Forschung und Innovation ‘Horizon 2020’ finanziert die EU deshalb das Projekt ‘Oleum’, welches das übergeordnete Ziel hat, die Qualität und Authentizität des Olivenöls besser zu gewährleisten, indem es die Aufdeckung und die Prävention von Olivenölbetrug fördert.

Olivenölbetrug wird auch in der Schweiz vermutet. Aus diesem Grund erhebt IOF - International Olive Foundation seit dem Jahr 2016 regelmässig Daten zum Schweizer Olivenölmarkt. Dazu werden unter anderem Musterkäufe in Supermärkten und Discountern getätigt, Olivenölproben analysiert und Daten zu Warenströmen ausgewertet.

In der eben abgeschlossenen umfassenden ‘Studie zur Olivenölqualität im Schweizer Detailhandel’ hat IOF – International Olive Foundation zusammen mit akkreditierten externen Konformitätsbewertungsstellen 183 als ‘Extra Vergine’ deklarierte Olivenöle aus Schweizer Supermärkten und Discountern lückenlos gemäss der geltenden Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 auf deren Qualität und Echtheit untersucht. Das Resultat der Studie bestätigt unmissverständlich den weltweiten Trend: Fast 80 Prozent der geprüften Olivenöle konnten zum Testzeitpunkt die gesetzlichen Anforderungen an Extra Vergine Olivenöle nicht erfüllen, obwohl die erhobenen Proben als solche im Markt eingeführt waren. Gar knapp einen Viertel der Prüfmenge hätten die Supermärkte und Discounter zum Testzeitpunkt nicht (mehr) an die Konsumenten abgeben dürfen, resp. sie konnten für 22.95% der Prüfmenge weder die ‘Extra Vergine’- noch die ‘Vergine’-Qualität bis zum Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums des jeweiligen Produkts garantieren. Diese Öle, welche entweder chemische Grenzwerte für Extra Vergine Olivenöl massiv überschritten oder ausgeprägte sensorische Defekte aufwiesen, gehörten zum Testzeitpunkt der dritten Kategorie ‘Lampantöl’ (Wortherleitung: Lampenöl) an, und sind in diesem Zustand, so verlangt es das Gesetz, für die menschliche Ernährung nicht (mehr) geeignet. Ausserdem wurden zwei mit raffiniertem Saatenöl verunreinigte Olivenöle ermittelt. Auch diese Produkte dürften nicht in den Verkehr gelangen. Immerhin 39 Olivenöle (21.31%) konnten die Anforderungen an ‘Extra Vergine’ erfüllen. Sie trugen zum Testzeitpunkt die Qualitätsauslobung ‘Extra Vergine’ zu Recht.

Für den neuen IOF-Stiftungsrat Pierluigi Tosato, der bis im Frühjahr 2019 Exekutiv-Präsident des weltgrössten Olivenölabfüllers Deoleo war, widerspiegelt die von IOF ermittelte Extra-Vergine-Quote von 21% die tatsächliche Produktionsmenge in den wichtigsten Olivenöl produzierenden Ländern.

Die von IOF durchgeführte Studie zur Olivenölqualität im Schweizer Detailhandel zeigt auf, dass der Markt viel Potenzial für dringliche Verbesserungen offenbart. Verschiedene Ansätze sind aus der Sicht von IOF denkbar, wobei ein Hand-in-Hand-Agieren von Vollzugsbehörden und Marktteilnehmern wünschenswert ist.

Dem Detailhandel empfiehlt IOF die flächendeckende offizielle Einführung der zugelassenen Güteklasse 'Vergine' (zweite Güteklasse). Zwei Schweizer Händler haben solche Produkte in ihr Sortiment aufgenommen resp. geben bestehende Produkte neu als 'Vergine' aus. Weniger erfreulich: Für eines der beiden Produkte, wurde im Test von IOF die Qualitätsstufe 'Lampante' ermittelt.

Weil das Studienresultat zeigt, dass die Kategorie Olivenöl ein Kennzeichnungsproblem hat, empfiehlt IOF den kantonalen und nationalen Lebensmittelbehörden einen restriktiven Vollzug des bestehenden Gesetzes, um die Konsumenten beim Olivenölkauf in der Schweiz in Zukunft besser schützen zu können. Das Bundesgesetz über Lebensmittel definiert hierzu in Artikel 1, c: „Dieses Gesetz bezweckt, die Konsumentinnen und Konsumenten im Zusammenhang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen vor Täuschung zu schützen.“

- Ende der Medienmitteilung

Anzahl Zeichen:	5'286
Anzahl Zeichen (ohne LZ)	4'601
Anzahl Wörter	668

Anhang  
IOF-Studienreport (PDF)

Dokument ohne Unterschrift

## **Über IOF – International Olive Foundation**

IOF – International Olive Foundation ist eine von der Olivenölindustrie und dem Lebensmitteleinzelhandel unabhängige Schweizer Non-Profit-Olivenölprüforganisation. IOF setzt sich sowohl für den Schutz des in weiten Teilen der Welt gültigen Qualitätsstandards für Olivenöl «Extra Vergine / Nativ Extra / Extra Virgin / Virgen Extra / Vierge Extra / Virgem Extra» als auch für den Schutz der Konsumenten von Olivenöl ein. In Zusammenarbeit mit namhaften Olivenölexperten und -wissenschaftlern hat IOF in Anlehnung an die gültige Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 und deren Änderungsverordnungen das strikteste Olivenölprüfverfahren der Welt entwickelt, bei welchem nicht nur die Olivenöle selber, sondern auch die Hersteller, Abfüller oder Vermarkter der entsprechenden Produkte genaustens unter die Lupe genommen werden. Olivenölunternehmen können für die von ihnen produzierten oder gehandelten Olivenöle das IOF Qualitätsgarantiesiegel beantragen. IOF vergibt das IOF Qualitätsgarantiesiegel nur an echte Extra Vergine Olivenöle.

## **Pressekontakt**

[info@international-olive-foundation.org](mailto:info@international-olive-foundation.org)