

Genuss &gt; Olivenöl: Warum wir nicht wissen, woher das Öl eigentlich kommt

**WAS DRAUF STEHT, MUSS NICHT DRIN SEIN**

## Warum italienisches Olivenöl meist eine EU-Mische ist



Olivenöl: Nur weil Italien draufsteht, muss das nichts zwangsläufig stimmen

© Getty Images

von **Denise Snieguolė Wachter**

28.03.2019, 15:35 Uhr

**Auf der Flasche im Supermarkt steht Olivenöl aus Italien. Aber was heißt das eigentlich? Kommen die Oliven aus Italien, wurden sie dort nur gepresst oder eben nur abgefüllt? Was wirklich dahinter steckt.**

Oliven reifen am Baum, werden per Hand geerntet und in die Mühle gebracht. Dort wird ihr Öl extrahiert, das in Flaschen abgefüllt wird, bevor es in die ganze Welt geschickt wird.

Man kann es drehen und wenden, wie man möchte: Jeder einzelne dieser Produktionsschritte ist anfällig für Panschereien. "Betrügereien gibt es auf dem Olivenöl-Markt seit einer langen Zeit", sagt Susan Test, Direktorin für kulinarische Innovation beim italienischen Olivenölproduzenten Bellucci gegenüber der "[BBC](#)".

"Samenöl wird vielleicht hinzugefügt; oder es enthält möglicherweise nur einen geringen Prozentsatz italienisches Öl und es wird Öl aus anderen Ländern hinzugefügt, während auf dem Etikett nur italienisches Öl steht."



**STIFTUNG WARENTEST**

**Olivenöl im Test: Nur vier Produkte sind "gut"**

Und genau hier liegt die Krux: Wenn auf dem Etikett "Italienisches Olivenöl" oder eine italienische Ortsbezeichnung steht, heißt das nicht, dass die Oliven wirklich aus Italien stammen. Im Gegenteil: Die Ortsbezeichnung bezieht sich ausschließlich auf den Abfüllort oder auf den Sitz des Importeurs, nicht aber auf das Ursprungsgebiet der Oliven. Eine Ausnahme gilt bei der geschützten Ursprungsbezeichnung DOP, das italienische Siegel, die gibt die Herkunft Italien des Öls an.

## Das Problem mit dem italienischen Olivenöl

Wenn aber beispielsweise eine spanische Ölfirma eine italienische aufkauft, und ihr spanisches Öl unter italienischem Namen verkauft, ist das legal. Es suggeriert dem Verbraucher aber etwas anderes. Dies ist der Fall bei der Firma Bertolli beispielsweise.

Dann gibt es noch die Praktik, dass sehr gutes Olivenöl aus Griechenland nach Italien gebracht wird, um die Qualität aufzupeppen. In den Köpfen der Verbraucher gilt italienisches Olivenöl nach wie vor als hochqualitativ, spanisches und griechisches liegt in der Wahrnehmung sehr viel tiefer. Also karrt man es einfach nach Italien, mischt es dort, füllt es ab, verkauft es als italienisches Olivenöl und kann dadurch höhere Preise erzielen. Auch das ist erlaubt.



## ÜBERGEWICHT BEI KINDERN

### Trotz Mittelmeer-Diät – warum die Südeuropäer immer dicker werden

Was natürlich einen bitteren Nachgeschmack hinterlässt: Man kann sich nie sicher sein, woher das Olivenöl wirklich stammt. Wie kann man das ändern? Mit Transparenz beispielsweise. Die Firma Bellucci versucht mit neuen Technologien wie Blockchain, die Herkunft ihrer Produkte zu garantieren. Somit kann man die Reise der Olive vom Baum bis zum Supermarktregal nachverfolgen. Die Daten können nachträglich nicht geändert werden.

Seit der Gründung des Unternehmen im Jahr 2013 hat sich Bellucci zum Ziel gesetzt, sich einen Namen rund um die Rückverfolgbarkeit von Olivenöl zu machen. Verbraucher können demnach die Chargennummer einer bestimmten Flasche in eine App eingeben, um deren genaue Herkunft bis zum Olivenhain, auf dem die Olive geerntet wurde, nachzuverfolgen.

Manche Lebensmittelunternehmen gehen sogar noch weiter und versehen ihre Produkte mit QR-Codes, um noch mehr Informationen an den Kunden herauszugeben. Die neuen Technologien machen es nicht nur einfacher, Panschereien und Fälschungen vorzubeugen, sondern auch den Verbraucher wieder mehr ins Vertrauen zu ziehen. Denn nie war es dem Kunden wichtiger, zu wissen, woher seine Lebensmittel stammen. Was einzelne Firmen in Sachen Transparenz machen, ist zumindest ein Anfang.

