

Neu verlangt die EU bei Olivenöl die Angabe der Herkunft

Von **Romeo Regenass**

Bisher konnte kalt gepresstes italienisches Olivenöl, das «extra vergine», problemlos mit solchem gleicher Qualität aus Spanien oder Marokko oder anderen Ländern gemischt und trotzdem mit der Herkunft «Italien» verkauft werden.

Seit dem 1. Juli geht das in der EU nicht mehr. Wenn Italien draufsteht, ist jetzt auch Italien drin: Ernte der Oliven und Ölgewinnung erfolgte dann in diesem Land. Mischungen müssen neu entweder als «Verschnitt von Olivenölen aus der Europäischen Gemeinschaft» oder «Verschnitt von Olivenölen aus Drittländern» oder «Verschnitt von Olivenölen aus der Europäischen Gemeinschaft und aus Drittländern» gekennzeichnet sein.

Die Neuregelung ersetzt die Vorschriften zur freiwilligen Kennzeichnung von Olivenölen von 2002. Die freiwillige Regelung reichte nicht aus, um eine Irreführung der Konsumenten über die tatsächlichen Eigenschaften und den Ursprung bestimmter Produkte zu verhindern.

Marokko statt Italien in der Flasche

Tatsächlich wird seit Jahren viel mehr Olivenöl als «italienisch» oder «französisch» verkauft, als diese Länder überhaupt produzieren. Grösster Zulieferer in beiden Ländern ist Spanien – mit 1,2 Millionen Tonnen der grösste, aber auch der industrialisierteste Olivenölproduzent der Welt. Auch Marokko ist ein wichtiger Lieferant. Im Übrigen sind diese Olivenöle nicht grundsätzlich schlechter.

Gemäss Michael Beer, dem Leiter der Abteilung Lebensmittelsicherheit beim Bundesamt für Gesundheit, sind die in der EU eingeführten Regelungen zur Angabe des Produktionslandes von Olivenöl in der Schweiz sinngemäss schon in Kraft. «Im Rahmen der regelmässigen Revisionen werden wir überprüfen, ob es aufgrund der neuen EU-Regelung in unserer Verordnung Detailanpassungen braucht», sagt Beer.

Je nach Erde, Sorte, Klima, Anbau- und Produktionstechnik können Olivenöle deutliche Unterschiede in Qualität und Geschmack aufweisen. Die Hinweise auf den Geschmack müssen in Zukunft jedoch genauen Normen entsprechen. Dafür hat der Internationale Olivenölrat Begriffe wie «fruchtig», «grün», «reif», «mild», und «ausgewogen» definiert.