

Olivenöl-Test: Luzerner Importeur kritisiert Testverfahren

Kantonschemiker haben die Qualität von Olivenöl extra vergine getestet. Fazit: In der Schweiz ist ein Generalverdacht für falsches Olivenöl nicht angebracht. Falsch – sagt ein Luzerner Olivenöl-Importeur.

René Meier

20.6.2018, 16:04 Uhr

Die Kantonschemiker von Luzern, Thurgau, Genf und Zürich haben 50 Proben sowohl von grösseren Detaillisten wie auch von kleineren Importeuren kontrolliert. Bei sieben Proben stellten die Kantonschemiker Abweichungen bei den Qualitätsmerkmalen fest. Sie haben die notwendigen Massnahmen verfügt.

Die beanstandeten Proben verdienten das Prädikat 'extra vergine' nicht, sondern waren einfach normales Olivenöl. Eine beanstandete Probe stammt aus dem Kanton Luzern, wie der Luzerner Kantonschemiker Silvio Arpagaus auf Anfrage sagt. «Es bestand aber nie die Gefahr für die Gesundheit der Konsumenten», betont Arpagaus. «In der Flasche war aber nicht drin, was darauf angeschrieben war.»

WERBUNG



Replay

«In der Flasche war aber nicht drin, was darauf angeschrieben war.»

Silvan Brun ist Geschäftsführer der Evoo AG. Der Luzerner importiert Olivenöl und berät Produzenten. Es ist seine Probe, welche von den kantonalen Laboratorien beanstandet worden ist, wie er auf Anfrage selber sagte. Nicht eingehalten worden war Brun zufolge ein chemischer Wert, der ein Indikator dafür ist, dass das Olivenöl mutmasslich wiederholt oder zu lang mit Sauerstoff in Verbindung kam. Eine [Gegenanalyse](#) des Prüfinstituts Eurofins, welche Evoo in Auftrag gab, zeigt allerdings, dass das von den Behörden beanstandete Öl jederzeit gut gewesen war. Die Analyse aus Hamburg würde die Resultate der Originalproben des Produzenten stützen, so Brun.

«Das Gesetz wird nach eigenem Gutdünken ausgelegt»

«Mängel im Prüfverfahren der Behörden»

Als «voreilig und womöglich gar falsch» ordnet der Olivenöl-Importeur aus Sempach Station die Schlussfolgerung der kantonalen Laboratorien ein, wonach in der Schweiz kein Anlass für einen Generalverdacht für falsches Olivenöl der höchsten Güteklasse bestehe. «Die Kantonschemiker haben es gut verstanden, das an und für sich [geltende Gesetz](#) nach eigenem Gutdünken auszulegen und die so enorm wichtige sensorische Prüfung auszulassen», sagt Brun. Laut Kantonschemiker Arpagaus würden die amtlichen Kontrolltätigkeiten stichprobenartig durchgeführt. Es sei in der Praxis grundsätzlich nicht möglich und auch nicht sinnvoll, alle möglichen Parameter zu untersuchen.



Kantonschemiker
@Kantonschemiker

Die Qualität und Echtheit von [#Olivenöl](#) der höchsten Güteklasse «extra vergine» werden oft in Frage gestellt. Die Kantonschemiker haben 50 Proben kontrolliert. Resultat: Ein Generalverdacht hat sich nicht bestätigt. newsletter.lu.ch/inxmail/html_m...

09:54 - 19. Juni 2018

2 Weitere Tweets von Kantonschemiker ansehen

Dazu sagt Silvan Brun: «Würden die Behörden das Gesetz korrekt vollziehen, würden sich die Olivenölregale schnell leeren, da 98 Prozent der als 'extra vergine' etikettierten Öle in Wahrheit nicht dieser ersten Güteklasse angehören dürften.» Brun wünscht sich, dass diese Kontrollen genau nach Gesetzesvorgabe gemacht werden. Ein Olivenöl dürfe nur dann 'extra vergine' heissen, wenn es sowohl die chemischen als auch die sensorischen Auflagen tadellos erfülle. Nur so könne der Betrug langfristig und nachhaltig bekämpft werden.

Olivenöl: Das müssen Sie wissen

René Meier / 20.6.2018, 14:46

Olivenöl attraktiv für Betrug

Das haben auch die kantonalen Laboratorien erkannt. Sie sehen beim Prüfverfahren Handlungsbedarf. Das Prädikat 'extra vergine' wecke bei den Konsumenten hohe Erwartungen und sei entsprechend attraktiv für Betrugsfälle. Oft werde die Qualität und die Echtheit von Olivenöl der höchsten Güteklasse in Frage gestellt – gerade auch wegen internationalen Fällen von Fälschungen.

Die Kantonalen Laboratorien wollen daher auch weiterhin in die Entwicklung neuer Analysen investieren. Die Untersuchung von Olivenöl sei äusserst komplex und aufwändig, heisst es weiter. Deshalb wurden die im Handel erhobenen Proben auf mehrere kantonale Laboratorien verteilt. So führte jedes Labor den Teil der Analyse durch, für den es sich spezialisiert hat. Der Vorteil: Die Laboratorien konnten die zahlreichen zur Beurteilung der Olivenölqualität notwendigen Parameter effizient prüfen und durch stetige Weiterentwicklung der Methoden auch neue Betrugsmethoden erkennen.

OLIVENÖL: Luzerner Firma will «Qualitätsrevolution»

Die Firma Evoo aus Rain importiert Olivenöl aus dem Mittelmeerraum und kämpft für eine bessere Qualität des Naturprodukts. Dafür ist sie nun ausgezeichnet worden.



Noah Knüsel / 15.10.2016, 05:00

«Luzerner Zeitung»-Newsletter abonnieren

Der kompakte Überblick am Abend mit den wichtigsten Ereignissen und Themen aus der Zentralschweiz und der Welt. Zusammengestellt von der Redaktion. [Hier können Sie sich mit einem Klick kostenlos anmelden.](#)

Copyright © Luzerner Zeitung. Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von Luzerner Zeitung ist nicht gestattet.