

Schindluder am grünen Gold

Trockenheit und Missernten treiben die Preise für Olivenöl nach oben. Und es wird offenbar wieder mehr gepanscht

VON THOMAS ROSER

Selbst einen kleinen Mittelmeeranrainer können große Branchensorgen plagen. Als „niederschmetternd“ bezeichneten die Lebensmittelinspektor:innen von Sloweniens staatlicher Spirit-Agentur vergangene Woche die Ergebnisse ihrer Überprüfung der heimischen Olivenöle: Von 34 Stichproben, die das Forschungslabor in Isola 2023 analysierte, konnte nur ein Drittel als „fehlerfrei“ klassifiziert werden.

Ob mit minderwertigen Ölen gepanscht, gestreckt oder zur Konsumententäuschung bewusst falsch und fehlerhaft etikettiert: Die Olivenölbranche sei weltweit einer der „betrügerischsten“ Geschäftssektoren, klagt gegenüber dem TV-Sender RTV Slovenija die für die Analyse von Olivenöl zuständige Laborantin Milena Bucar Miklavcic in Isola: Bei der Produktion verfälschter Öle würden viele Stoffe beigemischt, deren genaue Zusammensetzung oft schwer zu analysieren und nachzuweisen sei.

Hinweise sehr kleingedruckt

Ein „Mix von verschiedenen Faktoren“ – wie die stark gekletterten Preise, sinkende Produktionsmengen und steigende Nachfrage – habe „einen perfekten Nährboden“ für betrügerische Olivenölproduzenten geschaffen, schlägt die EU-Polizeibehörde Europol in Den Haag die Alarmtrommel. Tatsächlich haben Dürren und Missernten das „grüne Mittelmeergold“ zu einem immer teureren und rarerem Gut werden lassen.

Allein beim weltweit größten Olivenölproduzenten Spanien ist die jährliche Produktionsmenge im vergangenen Jahr mit 665 800 Tonnen um mehr als die Hälfte geschrumpft. Gleichzeitig kletterten die Preise je nach Güteklasse um 60 bis 80 Prozent. Nach Angaben des Fachportals „oliveoiltimes.com“ ist wegen der anhaltenden Trockenheit auch 2024 kaum mit sinkenden Preisen zu rechnen.

Mit den sprunghaft gestiegenen Preisen mehren sich nicht nur die Olivenöldiebstähle in Lagerhäusern und Ölmühlen, sondern auch die Betrügereien. Bei von Europol koordinierten Razzien bei Betrieben in Spanien und Italien konnten im November 260 000 Liter gepanschtes Öl konfisziert und elf Verdächtige verhaftet werden. Doch die Grauzone ist groß. Denn vermeintliches Natives Olivenöl wird nicht nur illegal mit Sonnenblumen-, Nuss- oder Traubenölen gepanscht, sondern – bei korrekter Etikettierung – ganz legal auch mit minderwertigen Olivenölen gestreckt.

Bei der Kundentäuschung durch falsche, irreführende oder unvollständige Etiketten sind auch aufmerksame Konsument:innen angesichts der verwirrenden Klassifizierungen der Olivenöle oft überfordert. Denn von den acht von der EU definierten Güteklassen sind nur vier für den Verzehr geeignet, die anderen müssen raffiniert, gemischt und aufgearbeitet werden.

Wer im Supermarkt eine Flasche Billigolivenöl für fünf bis zwölf Euro ersteht, erhält in der Regel kein naturbelassenes Produkt, sondern minderwertiges und raffiniertes Öl, das nach Zumischung von nativen Ölen der Güteklassen 1 („Natives Olivenöl Extra“) und 2 („Natives Olivenöl“) als „Olivenöl“ verkauft werden kann. Doch das Mischverhältnis der manchmal fälschlicherweise als „vergine“ oder „extra vergine“ deklarierten Mischöle ist nicht genau festgelegt.

Nur schwer sind auf den Etiketten selbst richtig klassifizierter Öle das Erntejahr der Oliven, die genaue Herkunft und Zusammensetzung sowie der Einsatz chemischer Geschmacksverfeinerer und Farbaufheller zu erkennen: Häufig wird selbst auf den Etiketten von bekannten italienischen Olivenölproduzenten der Hinweis auf eine „Mischung aus EU und Nicht-EU-Ländern“ in sehr kleinen, kaum lesbaren Lettern vermerkt.