

# Slow Food - Pressedienst

## EU-Brüssel genehmigt "desodorierte" Olivenöle

### Slow Food Vorarlberg:

#### «Die Verordnung schädigt Verbraucher und ehrliche Erzeuger»

«Nur minderwertige Öle müssen desodoriert werden. Es ist nicht akzeptabel, dass ein chemisches Verfahren, das bisher für natives Olivenöl extra verboten war, erlaubt wird, nur damit ein gepanschtes Produkt auf dem Markt gelangen kann, ohne dass der Verbraucher es vom Etikett her erkennen kann», erklärt Peter Stöger, Präsident von Slow Food Vorarlberg. Wenn in unserem Land auch kein Olivenöl produziert wird, ist es eine Tatsache, dass viele VorarlbergerInnen mit diesem wertvollen und guten Öl kochen.

Dieses Gesetz geht genau in die entgegengesetzte Richtung von der, die der EU-Agrarkommissar Dacian Cioloș mit der neuen gemeinsamen Agrarpolitik einzuschlagen schien. Man kann Qualität nicht schützen, indem man eine Kategorie so schwer schädigt, nämlich die ehrlichen Erzeuger von nativem Olivenöl extra, die sich in dieser Zeit schon in großen Schwierigkeiten befinden. Wenn ein Öl desodoriert ist, muss dies mindestens auf dem Etikett angegeben sein, nur so kann das Recht der Verbraucher auf Information und Gesundheit gewahrt bleiben», so Stöger.

Er appelliert an die Österreichischen Vertreter im EU-Parlament und an den österreichischen EU-Kommissar Hahn, alles zu unternehmen, um solchen ungunstigen Entwicklungen entgegenzuwirken.

Die neue EU-Verordnung, die ab dem 1. April in Kraft tritt, genehmigt den Verkauf von Öl mit der Aufschrift "nativ extra" (Extravergine) mit 150 mg/kg Höchstgehalt an Alkylestern, chemischen Zusammensetzungen, die sich in minderwertigen Produkten bilden. Diese Norm droht die Tore der europäischen Märkte für Ölmischungen zweifelhafter Qualität zu öffnen, denn ein Öl aus unversehrten Oliven, die gleich nach der Ernte gepresst werden, enthält maximal 10 -15 mg/kg, im Ausnahmefall bis zu 30 mg/kg Alkylester.

Der Grenzwert von 150 mg/kg, der von der europäischen Verordnung festgelegt wird, ist nicht repräsentativ für ein natives Olivenöl extra aus hochwertigen Oliven und hält die Produzenten nicht davon ab, natives Olivenöl extra mit einem Produkt geringerer Qualität zu mischen, wie dem desodorierten Öl mit hohen Alkylesterwerten.

Slow Food Vorarlberg distanziert sich von solchen Regelungen. Es kann nicht sein, dass infolge immer wiederkehrender Lebensmittelskandale und einer dadurch immer höheren Sensibilität der Verbraucher eine Gesetzesregelung eingeführt wird, durch die bedenkliche Inhaltsstoffe legalisiert werden. Es wird endlich höchste Zeit, dass die Gesetzgebung den Verbraucher nicht durch Grenzwerte schützt, sondern Lebensmittelgesetze derart gestaltet, dass der Verbraucher sicher sein kann, dass drinnen ist, was drauf steht. Grenzwert bedeutet nämlich nichts anderes, als "Ein bisschen Gift geht immer- so lange es nicht umbringt". Bleibt nur zu hoffen, dass der mündige Konsument sich das notwendige Produktwissen aneignet, um echtes Olivenöl wirklich zu erkennen und auch bereit ist, dafür einen Preis zu zahlen, so abschließend Peter Stöger, Präsident von Slow Food Vorarlberg.