



Dr. Sarah Hangartner

Olivenöl

Transfettsäuren, Fettsäuren und Gesamtfett

Anzahl untersuchte Proben: 29

Anzahl beanstandete Proben: 4 (14 %)

Beanstandungsgründe: fehlerhafte Deklaration der Fettsäuren



Ausgangslage

Olivenöl gilt aufgrund seiner einzigartigen Zusammensetzung als eines der wertvollsten Speiseöle in der menschlichen Ernährung. Der Grossteil des Öls besteht aus einfach ungesättigten Fettsäuren, allen voran der Ölsäure (C18:1). Während ungesättigte Fettsäuren, insbesondere die Ölsäure, aktiv zur Senkung des schädlichen LDL-Cholesterinspiegels und somit zum Schutz der Gefässe beitragen, sollte der Konsum von gesättigten Fettsäuren in der Ernährung moderat bleiben, da ein Übermass mit einem erhöhten Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen assoziiert wird. Olivenöl sollte nicht zu stark erhitzt werden, da sich u. a. aus den mehrfach ungesättigten Fettsäuren schädliche Transfette bilden können.

Die Bezeichnung «extra vergine» bzw. «nativ extra» steht dabei für die höchste Qualitätsstufe von Olivenöl, das ausschliesslich durch mechanische Verfahren ohne Hitze direkt aus Oliven gewonnen wird. Es zeichnet sich durch einen einwandfreien Geschmack sowie einen sehr geringen Säuregehalt von maximal 0,8 % aus.

Laut der Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel (LIV) muss die Nährwerttabelle verpflichtend den Gesamtfettgehalt sowie den Gehalt an gesättigten Fettsäuren ausweisen. Viele Hersteller deklarieren zusätzlich freiwillig die einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren, um die hohe Qualität des Olivenöls zu unterstreichen. Die entsprechend deklarierten Gehalte von Fett und Fettsäuren müssen unter Einhaltung eines Toleranzbereichs korrekt auf der Verpackung gelistet sein.

Die genaue Fettsäurezusammensetzung kann je nach Herkunft, Olivensorte und Erntezeitpunkt variieren. So weisen Öle aus kühleren Anbauregionen oder von bestimmten Sorten oft einen höheren Anteil an Ölsäure auf als solche aus sehr heissen Gebieten.

Untersuchungsziele

Ziel dieser Kampagne war die Überprüfung von Olivenölen bezüglich der Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Anforderungen, wobei die deklarierten Gehalte von Gesamtfett und Fettsäuren überprüft wurden. Des Weiteren wurde aufgrund der Fettsäurezusammensetzung überprüft, ob es sich tatsächlich um Olivenöl handelt – sortenreine Speiseöle weisen ein charakteristisches, unverwechselbares Fettsäuremuster auf.

Gesetzliche Grundlagen

- Gemäss Art. 12 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) sowie Art. 18 des Lebensmittelgesetzes (LMG) müssen sämtliche Angaben auf der Verpackung den Tatsachen entsprechen.
- Die erlaubten Abweichungen von den Angaben in der Nährwerttabelle sind im Informationsschreiben 2021/3 des BLV beschrieben, welches seinerseits auf den Leitfaden für zuständige Behörden der EU (2012) verweist.

Probenbeschreibung

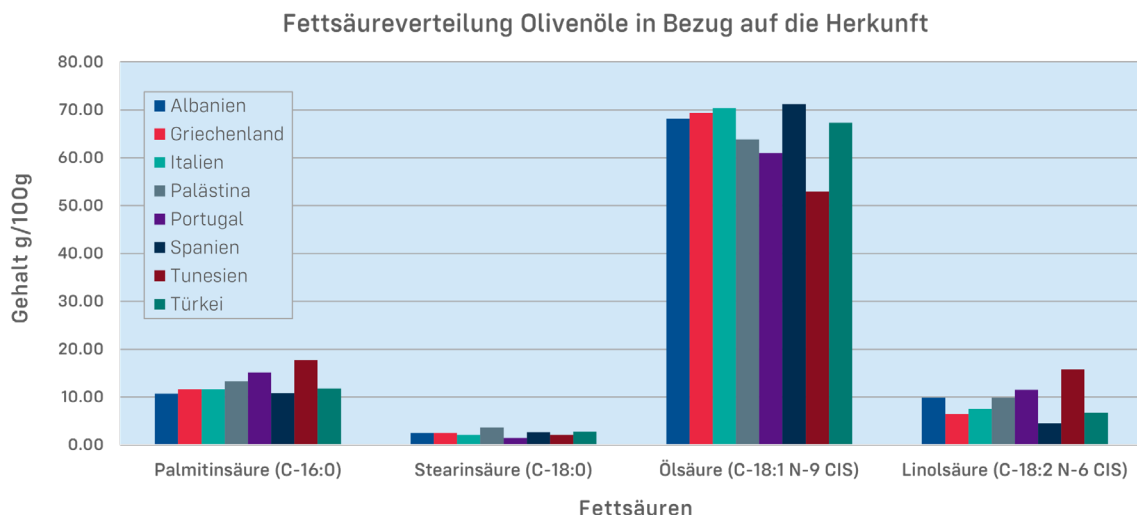
Die insgesamt 29 Olivenöle in extra vergine Qualität wurden bei Grossverteilern, Bioläden und Quartierläden in Basel erhoben und stammten aus folgenden Ländern: Italien (10), Griechenland (7), Spanien (5), Palästina (3), Albanien (1), Portugal (1), Tunesien (1), Türkei (1).

Prüfverfahren

Zum Nachweis der verschiedenen Fettsäuren im Produkt und des Gesamtfetts wurde die Fettsäureverteilung bestimmt. Dazu wurden die Proben mit einem geeigneten Lösemittel extrahiert, die Triglyceride unter alkalischen Bedingungen zu Fettsäuremethylester umgeestert und mittels Gaschromatographie und Flammenionisationsdetektion analysiert.

Ergebnisse

Sortenreine Speiseöle weisen trotz einer gewisser Schwankungsbreite ähnliche Fettsäuremuster auf. In der folgenden Graphik sind die Mittelwerte der Fettsäuren der verschiedenen untersuchten Speiseöle in Bezug auf die Herkunft dargestellt.



- Vier Proben (14 %) mussten wegen fehlerhafter Deklaration der Fettsäuren beanstandet werden. Bei einem Olivenöl aus Tunesien und einem aus Palästina war der Gehalt der gesättigten Fettsäuren falsch deklariert. Ein italienisches und ein portugiesisches Olivenöl wiesen Abweichungen bei den einfach ungesättigten Fettsäuren auf.
- Bei 15 Proben, also rund der Hälfte der Proben, waren die einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren deklariert.
- Die Nährwerttabellen der übrigen Speiseöle entsprachen den gesetzlichen Vorschriften. Der erlaubte Transfettgehalt von maximal 2g/100g pflanzlichem Fett wurde bei keinem Produkt überschritten.

Massnahmen

14% der Proben wies bezüglich der Fettdeklaration Mängel auf. Die Produzenten bzw. Importeure mussten die Analysekosten übernehmen und veranlassen, dass die Deklaration gesetzeskonform korrigiert wird. Im Sinne des Täuschungsschutzes werden wir auch in Zukunft Marktkontrollen vornehmen.