

PRESSEINFORMATION

Wien, 23. Mai 2023



VKI-Test Olivenöl: Qualität deutlich schlechter – Die Hälfte fiel durch 9 von 18 getesteten Olivenölen waren „weniger zufriedenstellend“ oder „nicht zufriedenstellend“

Im aktuellen Test des Vereins für Konsumenteninformation (VKI) wurden 18 Olivenöle der Güteklasse „nativ extra“ getestet. Da Olivenöle dieser Güteklasse unter anderem in Geruch und Geschmack fehlerfrei sein müssen, lag ein Hauptaugenmerk des Tests auf der sensorischen Untersuchung. Zudem wurde eine chemische Analyse durchgeführt und es wurde auf Mineralölrückstände getestet. Das Ergebnis fiel erheblich schlechter als im vorangegangenen Test von 2020 aus. Während damals mehr als die Hälfte der Öle „gut“ abschnitt, musste diesmal die Hälfte der Produkte mit „weniger zufriedenstellend“ oder „nicht zufriedenstellend“ bewertet werden. Gesamt wurden 2 „gut“, 7 „durchschnittlich“, 6 „weniger zufriedenstellend“ und 3 „nicht zufriedenstellend“ vergeben. Die vollständigen Ergebnisse gibt es ab dem 25.05.2023 in der Juni-Ausgabe des Testmagazins KONSUMENT und ab sofort auf www.konsument.at/olivenoel23.

Die sensorische Prüfung wurde von einem staatlich anerkannten Olivenöl-Panel mit speziell geschultem Personal durchgeführt. Dabei schaffte kein einziges Öl die Topbewertung. Zwei Öle – die Produkte von Yörem und Nuri – wurden sogar als fehlerhaft beanstandet und hätten folglich nicht als „nativ extra“, sondern lediglich als „nativ“ verkauft werden dürfen. Bei einer ebenfalls durchgeführten Laienverkostung schnitten die Öle besser ab: Bis auf das „Olivenöl nativ extra“ von Nuri bewerteten die Laien alle Produkte mit „gut“.

Die für den Test durchgeführten chemischen Untersuchungen lassen Rückschlüsse auf die Frische der Öle zu, was wiederum Auswirkungen auf die Haltbarkeit und die sensorische Qualität hat. Bei 4 Ölen ergab die chemische Analyse eine weit fortgeschrittene Alterung der Produkte. Das angegebene Mindesthaltbarkeitsdatum werden sie daher vermutlich nicht mehr in der entsprechenden Qualität erreichen. Die Ursache kann unter anderem eine längere oder nicht sachgemäße Lagerung sein. Bei zwei Ölen ergab sich zudem der Verdacht auf eine unerlaubte Wärmebehandlung (Softdesodorierung), mit der unerwünschte Aromakomponenten entfernt werden können.

Noch unerfreulicher waren die Ergebnisse der Schadstoffprüfung. Im Fokus standen hier Mineralölrückstände (MOSH/MOAH). 8 Produkte – Nuri, Iliada, Yörem, Conte de Cesare, Monini, Clever, Ja! Natürlich und Mani – wiesen derart hohe Anteile an Mineralölrückständen auf, dass sie letztlich nur mit „weniger zufriedenstellend“ oder „nicht zufriedenstellend“ bewertet werden konnten. „Solche Schadstoffe gelangen meist beim Herstellungs- oder Verpackungsprozess in die Produkte“, erläutert VKI-Projektleiterin Nina Eichberger. „Dass sich dies bei sorgfältiger Produktion auch besser machen lässt, konnten 5 Produkte im Test unter Beweis stellen.“

„Die Ergebnisse unseres aktuellen Tests fallen, im Vergleich zum letzten Test des VKI von vor drei Jahren, bescheiden aus“, resümiert Nina Eichberger abschließend. „Die Qualität der Produkte hat stark nachgelassen – bei merklich gestiegenen Preisen. Am besten schnitten noch Öle aus biologischem Anbau und Eigenmarken ab. Das gilt sowohl für den Bereich Schadstoffe als auch für die sensorische Beurteilung.“

SERVICE: Die ausführlichen Testergebnisse gibt es in der Juni-Ausgabe des Testmagazins KONSUMENT und ab sofort auf www.konsument.at/olivenoel23.

RÜCKFRAGEHINWEIS FÜR MEDIENANFRAGEN: VKI-Pressestelle, Tel.: +43 664 231 44 81, E-Mail: presse@vki.at