

XXIV. GP.-NR

9866 /J

17. Nov. 2011

# ANFRAGE

des Abgeordneten **Jury**  
und weiterer Abgeordneter  
an den Bundesminister für Gesundheit

betreffend **Alkylester in Olivenöl**

Mit der EU-Verordnung 61/2011, welche am 1. April 2011 in Kraft getreten ist, ist der Verbrauchertäuschung Tür und Tor geöffnet. Wäre dies nicht ein Angriff auf das Recht der Verbraucher auf Information und Gesundheit, könnte man dies als schlechten Aprilscherz verstehen.

Exkurs nativ extra: Extravergine (nativ extra) wird ein Olivenöl dann, wenn die Oliven halb- bis gerade reif vom Baum gepflückt und unverletzt binnen weniger Stunden in eine moderne Ölmühle gebracht werden, wo sie unter Vermeidung jeder Oxidation oder Fermentation gemahlen und zentrifugiert werden. Das Olivenöl schmeckt in der Verkostung deutlich fruchtig, leicht scharf und leicht bitter. Bekommt ein Olivenöl die Kategorie "extra nativ" oder "extra vergine" verliehen, so darf kein Fehlgeschmack auftreten.

Die EU-Verordnung genehmigt den Verkauf von Olivenöl unter der Gütebezeichnung "nativ extra" (extra vergine), die einen Höchstgehalt an Alkylestern von 150mg/kg aufweisen. Alkylester sind chemische Verbindungen, die sich durch Veresterung von freien Fettsäuren mit niedermolekularen Alkoholen bilden und vor allem in minderwertigen Produkten aufgrund fehlerhafter Herstellungstechniken oder schlechter Fruchtqualität anzutreffen sind. Mit dem neuen Grenzwert von 150mg/kg öffnet die Verordnung jetzt den europäischen Markt für Ölmischungen zweifelhafter Qualität. Ein Vergleich mit Olivenöl aus unversehrten Oliven, die gleich nach der Entre gepresst werden, zeigt die Unterschiede auf; Olivenöl aus frisch gepressten Oliven enthält maximal 10 – 15 mg/kg, in Ausnahmefällen bis zu 30mg/kg.

Aufgrund dieser Verordnung können minderwertige, sogar desodorierte Olivenöle, denen mittels Wasserdampf die unangenehmen Geschmackseigenschaften entzogen wurden, mit gutem Olivenöl mischen und dies dann zu Schleuderpreisen als Extra Natives Olivenöl verkaufen.

In diesem Zusammenhang richten unterfertigte Abgeordnete an den Bundesminister für Gesundheit folgende

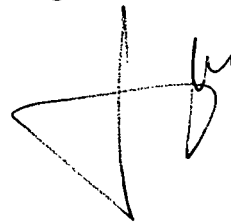
## Anfrage:

1. Ist Ihnen diese Verordnung bekannt?
2. Mit welchem Rechtsakt wurde diese Verordnung in die österreichische Rechtsordnung überführt?

3. Wie sehen Sie diese Verordnung im Verhältnis zum Recht der Verbraucher auf Information und Gesundheit?
4. Gibt es eine Überprüfung von Ölsorten durch das Bundesministerium für Gesundheit?
5. Wenn ja, zu welchem Ergebnis sind Sie bei der Überprüfung gekommen?
6. Wenn nein, warum nicht?
7. Haben Sie Informationen über die Auswirkung von Alkylestern auf die Gesundheit?
8. Können Sie ausschließen, dass Olivenöl mit einer höheren Belastung von Alkylester Auswirkungen auf die Gesundheit hat?

  
Beate Huber

Oliver



17/13