
9865/J XXIV. GP

Eingelangt am 17.11.2011

Dieser Text wurde elektronisch übermittelt. Abweichungen vom Original sind möglich.

ANFRAGE

des Abgeordneten Jury
und weiterer Abgeordneter
an den Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft

betreffend **EU-Olivenölverordnung (Alkylester)**

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 Oxydation 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 enthalten 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 Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft folgende

Dieser Text wurde elektronisch übermittelt. Abweichungen vom Original sind möglich.

Anfrage:

1. Kennen Sie diese Verordnung?
2. Mit welchem Rechtsakt wurde diese Verordnung in die österreichische Rechtsordnung überführt?
3. Wie sehen Sie diese Verordnung im Verhältnis auf Lebensmittelkontrolle und zum Recht der Verbraucher auf die Information und Gesundheit?
4. Haben Sie Informationen über die Auswirkung von Alkylestern auf die Gesundheit?
5. Wurde eine Überprüfung von Olivenöl durch die AGES durchgeführt oder ist eine solche geplant? Wenn nein, warum nicht?
6. Wenn ja, zu welchem Ergebnis ist die AGES bei der Überprüfung gekommen?
7. Ist eine Kennzeichnung von Olivenölen durch Ihr Ministerium oder die AGES geplant um einer etwaigen Verbrauchertäuschung vorzubeugen? Wenn nein, warum nicht?