

# Gütekategorie



**Grün und leicht violett.**  
So sehen gute Öl-Oliven aus. Im Schnitt ergeben 4 Kilogramm 1 Liter Öl.

Die Anforderungen an Olivenöl der ersten Güteklasse sind hoch – vor allem, was den Geschmack betrifft. Bereits der kleinste sensorische Fehler oder nicht vorhandene Fruchtigkeit bedeuten, dass es auf die zweite Güteklasse „nativ“ herabgestuft werden muss. So verlangt es die EU-Olivenölverordnung. Sie schreibt auch Grenzwerte für chemische Parameter vor sowie eine exakte Kennzeichnung.

## Von modrig bis gesundheitlich riskant

Viele Olivenöle im Test erfüllen die Erwartungen nicht. Allein sieben schmecken stichig, modrig, ranzig oder gar wurmstichig – so wie Früchte, die von der Olivenfliege befallen waren. Ihre sensorische Qualität ist mangelhaft. Sie hätten nicht als native Olivenöle extra verkauft werden dürfen (siehe S. 23). Fünf schneiden wegen Schadstoffbelastungen mangelhaft ab: Vier sind hoch mit Mineralöl-Kohlenwasserstoffen vom Typ MOAH belastet. Die gelten als möglicherweise krebserregend. Ein weiteres Öl enthält sehr viel Mineralöl-Kohlenwasserstoffe vom Typ MOSH. Sie können sich im Körper anreichern (siehe S. 20).

## Anbieter werben gern mit Herkunft

Für fünf Olivenöle bestätigt die Laboranalyse die Herkunftsangabe nicht – vier versprechen Italien, eins Spanien (siehe S. 21). Medien berichten immer wieder über Ver-

fälschungen mit Öl aus Tunesien. Unsere Analysen liefern dafür keinen Beweis. Woher die Öle genau kommen, können nur die Hersteller sagen.

Unsere Analysen offenbaren: Selbst EU-Herkunftssiegel sind keine Garantie für die tatsächliche Herkunft. Die werbewirksamen Siegel grenzen den Ursprung eines Olivenöls auf eine bestimmte Region ein. Anbieter, die sie nutzen, müssen die Produktion streng kontrollieren. Bei drei Ölen, die solche Siegel tragen, decken sich die Laborergebnisse nicht mit der Angabe: Dau-nargano, Riviera Ligure und Toscano.

## Kaum kontrolliert

Auch wenn sie vieles regelt: Herkunftsanalysen erwähnt die Olivenölverordnung nicht. Kritiker bemängeln zudem, dass Prüfmethoden und Grenzwerte nicht ausreichen, um schlechte Qualität und Verfälschungen nachzuweisen – etwa mit Haselnussöl oder behandeltem Öl. Wir testen daher mehr als die EU fordert: analysieren die Herkunft und zahlreiche Schadstoffe wie Pestizide, Weichmacher, Mineralöl.

Der Olivenölforscher und ehemalige Leiter einer Olivenöl-Verkostergruppe Hans-Jochen Fiebig vom Max Rubner-Institut sieht ein großes Defizit: „Die Behörden müssen in der EU nur eine Probe pro 1000 Tonnen kontrollieren.“ Zudem sei die Verordnung

ein europäischer Kompromiss für Standard-, nicht aber Gourmetqualitäten.

Internationale Wettbewerbe küren sensorisch herausragende Olivenöle. Auch das Magazin „Der Feinschmecker“ prämiert jährlich Öle. Zwei Gewinner des vergangenen Jahres sind in unserem Test vertreten. Sie schmecken hervorragend. O-Med Picual brachte es zum Testsieg, Antico Frantoio della Fattoria enthält Schadstoffe und fiel wegen seiner Herkunftsangabe durch.

## Nicht aus der Küche verbannen

Auch wenn beim Olivenöl viel im Argon liegt, darauf verzichten sollte niemand. Es veredelt Salate; Kenner braten, frittieren und backen damit. Wer viel Olivenöl verzehrt, kann gesundheitlich profitieren. Studien zeigen: Mittelmeerkost mit wenig Fleisch, viel Gemüse, Fisch, Nüssen und Olivenöl kann Herz und Kreislauf gut tun. ■ Mehr Infos und Tabellen ab Seite 20.

## EU-Olivenölverordnung

### Die höchste Güteklasse heißt „Nativ extra“

**Natives Olivenöl extra.** Der Handel verkauft fast nur Öl der Kategorie „erste Güteklasse“. Es muss in Geruch und Geschmack fehlerfrei sein und ein Mindestmaß an Fruchtigkeit haben. Viele chemische Parameter sollen Qualität und Identität sichern. Erlaubt sind nur mechanische Herstellungsverfahren; früher wurde mit Matten gepresst, heute setzen viele Mühlen aufs Zentrifugieren. Wärmezufuhr ist verboten. Mehr als 27 Grad Celsius dürfen bei „kalt gepresstem“ oder „kalt extrahiertem“ Öl nicht entstehen.

**Natives Olivenöl.** Diese Güteklasse spielt im Einzelhandel kaum eine Rolle. Fruchtigkeit ist kein Muss, leichte sensorische Fehler sind erlaubt. Hergestellt wird es wie natives Olivenöl extra.

**Olivenöl.** Basis ist raffiniertes Olivenöl, das bei der Herstellung erhitzt und chemisch behandelt werden darf. Es ist gemischt mit Olivenöl nativ oder nativ extra, schmeckt fast neutral, ist preiswert und gut zum Braten geeignet. Die Industrie nutzt es oft in der Weiterverarbeitung.

## Unser Rat

Nur das spanische **O-Med Picual** ist gut. Es kostet 40 Euro je Liter und ist online und im Feinschmeckerhandel zu haben. Zu empfehlen sind vier weitere Öle, die insgesamt befriedigend, sensorisch mindestens gut und bei Schadstoffen mindestens befriedigend abschneiden: **Hacienda Iber Arbequina** (16 Euro) und **Monini Gran Fruttato** (14,20 Euro), das Bio-Öl **Rapunzel Kreta P.G.I. Chania Kritis** (18 Euro) sowie **Piccardo & Sayorè 100% Italiano** (20 Euro – alles Literpreise).



## Schadstoffe

# Fünf Olivenöle sind hoch mit Mineralöl belastet

Wir haben die Olivenöle auf zahlreiche Schadstoffe geprüft. Mineralöl stellt das größte Problem im Test dar. Fünf Produkte sind damit so hoch belastet, dass sie nicht nur im Schadstoffurteil mangelhaft abschneiden, sondern insgesamt. Wir fanden aber auch Weichmacher, Pestizide, PAK und Styrol. Das führt zu den vielen ausreichenden Noten im Prüfpunkt Schadstoffe. Eine akute Gesundheitsgefahr geht – bei üblicher Verzehrsmenge – von keinem der geprüften Olivenöle aus.

**Mineralöl.** Die bedenklichsten Substanzen dieser Schadstoffgruppe sind die aromatischen Mineralöl-Kohlenwasserstoffe, MOAH. Sie gelten als potenziell krebserregend. Vier Olivenöle sind damit hoch belastet: Herdade Paco do Conde, L'Estornell Arbequina - Picual, Livio, Mani Bläuel Kalamata g.U. (Bio). Alle 26 Olivenöle enthielten gesättigte Mineralöl-Kohlenwasserstoffe, das Bio-Produkt Agrestis sogar sehr viel. Diese Substanzen, MOSH genannt, können sich im Körper anreichern. Mögliche Ursachen für die Belastungen sind Abgase, technische Öle, aber auch reines Paraffinöl. Das ist als Pflanzenschutzmittel in der EU erlaubt – selbst im Ökolandbau.

**Weichmacher.** Der Weichmacher Diethylhexylphthalat (DEHP) kann die

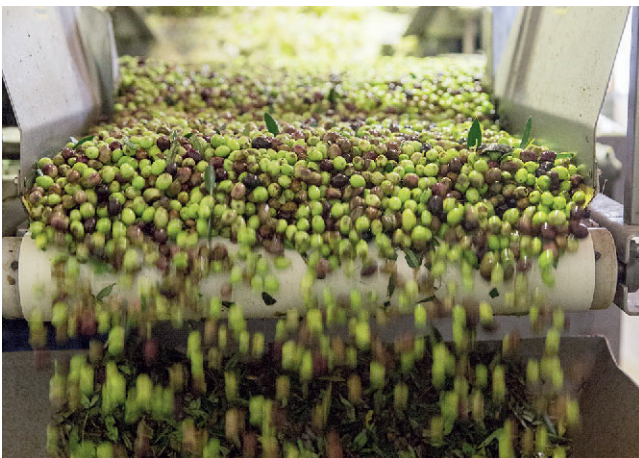
Fortpflanzungsfähigkeit beeinträchtigen. Seit 2007 ist DEHP für Materialien verboten, die mit Speiseöl in Kontakt kommen. Öl kann nämlich die Weichmacher leicht aus Behältnissen, Transportbändern und Abfüllschläuchen herauslösen. Fünf Olivenöle enthielten DEHP, ins Mylos-Öl war am meisten übergegangen. Das Problem: Der Mensch nimmt Weichmacher auch aus anderen Quellen auf. Sie kommen etwa in PVC-Bodenbelägen, Regenbekleidung und Kunstleder vor. Daher sollten Weichmacher überall dort vermieden werden, wo es möglich ist.

**Pestizide.** Wir prüften jedes Öl auf mehr als 500 Pflanzenschutzmittel. In 20 Olivenölen wiesen wir Pestizide nach. Es handelt sich überwiegend um Insektizide. Olivenbauern versuchen, damit Schädlinge wie die Olivenfliege und – besonders in Apulien – das Feuerbakterium *Xylella fastidiosa* zu bekämpfen. EU-Höchstmengen für Pestizide in Olivenöl gibt es nicht, aber für die Oliven, aus denen es gewonnen wird. Wir berechneten daraus die Limits für Olivenöl. Für grüne Oliven sind sie wegen des höheren Wassergehalts niedriger als für schwarze. Die Pestizidrückstände in den Ölen im Test lagen fast immer deutlich unter den EU-Höchstgrenzen. Nur ein Öl fiel durch einen hohen Gehalt des Insektizids Chlorpyrifos auf: Antico Frantoio della Fattoria. Die Belastung liegt gerade noch

im Toleranzbereich, das bedeutet: ausreichend für Schadstoffe.

**PAK.** Die polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffe (PAK) entstehen beispielsweise durch unvollständige Verbrennungsprozesse von Holz und Kohle, auch durch Abgase. Der wissenschaftliche EU-Lebensmittelausschuss bewertet 15 der rund 250 bekannten PAK als krebserregend. Für ausgewählte polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe gelten Höchstgehalte – nämlich für Benzo(a)pyren und die Summe der sogenannten PAK 4, die als Markersubstanzen festgelegt sind. In allen Olivenölen waren zwar PAK 4 nachweisbar, die Höchstgehalte wurden aber nicht überschritten. Am höchsten belastet war das spanische Carbonell, was zum Schadstoffurteil ausreichend führt.

**Styrol.** Diese Chemikalie wird vor allem in der Kunststoffproduktion eingesetzt. Sie gehört zur Gruppe der aromatischen Kohlenwasserstoffe. Das Abbauprodukt von Styrol steht im Verdacht, Lungenkrebs zu fördern. Einen Grenzwert für Styrol gibt es nicht. Wir halten es für unerwünscht und vermeidbar. 25 Öle im Test enthalten auch kein Styrol. Nur das Bio-Öl Redoro war damit belastet. Sein Schadstoffurteil lautet ausreichend.



**Rein in die Mühle.** Oliven kommen in der Ölmühle mit Maschinen in Kontakt, die Schadstoffe abgeben können.



**Raus aus der Mühle.** Olivenöl nimmt wie alle Speiseöle fettlösliche Schadstoffe leicht auf.



## Herkunft

# Analyse bestätigt fünfmal Herkunft nicht

Jedes Olivenöl, das in der EU verkauft wird, muss eine Herkunftsangabe tragen. Sie kann zum Beispiel lauten: „Ursprungsland Spanien“, „Mischung von Olivenölen aus EU-Ländern“, „Mischung von Olivenölen aus Drittländern“. Die Olivenölverordnung schreibt aber nicht vor, dass die Herkunft im Labor überprüft werden muss. Mit den derzeit verfügbaren Methoden lässt sich die Herkunft nur verifizieren, wenn die Oliven aus einem Land kommen. Bei Mischungen aus mehreren Ländern lassen sich die Anteile nicht geografisch zuordnen. Alle Öle im Test nennen nur ein Land als Herkunft. Ob die Angabe stimmt, überprüften wir mit verschiedenen Verfahren. Belastbare, aussagekräftige Ergebnisse für die 26 Öle brachte die Nahinfrarotspektroskopie.

### Wie wir die Herkunft analysierten.

Die Nahinfrarotspektroskopie (NIRS) ist eine gängige Methode, um Fleisch und Öl zu analysieren. Sie wurde für Olivenöl weiterentwickelt: Experten untersuchten mehr als 5000 Öle aus der ganzen Welt und ermittelten mit klassischen Methoden wichtige Ölparameter wie das Fettsäure- und Triglyceridspektrum. Zusätzlich wurden die NIR-Spektren der Öle gemessen und den Ölparametern zugeordnet. So ergeben sich Daten, die Aussagen über Alter, Identität,

Haltbarkeit, Qualität und auch zur Herkunft zulassen. Für die Herkunftsanalyse nahmen wir die NIR-Spektren aller 26 Öle auf. Die Daten jedes Öls wurden mit denen in der Datenbank durch statistischen Vergleich ausgewertet. Je näher ein Öl aus dem Test an den repräsentativen Proben eines Landes liegt, desto wahrscheinlicher ist, dass es von dort kommt. Ergaben sich jedoch große Diskrepanzen zwischen Analyse und Herkunftsangabe, sodass diese mit einer hohen Wahrscheinlichkeit nicht korrekt ist, bewerteten wir das Öl mit mangelhaft. Fazit für 5 Öle: Italien bestätigte sich nicht bei Alnatura, Antico Frantoio della Fattoria, Piccardo & Saylorè Riviera Ligure und PrimOli Toscano, Spanien nicht bei Aldi (Nord)/España. Auch bei einigen der restlichen 21 Öle gab es Verdachtsmomente, für eine kritische Bewertung reichten sie aber nicht.

**Was die Bewertung stützt.** Einige Spezialisten können die Olivensorte schmecken und leiten davon die Herkunft eines Öls ab. Die fünf Öle, die bei der NIRS-Analyse deutliche Diskrepanzen zeigten, wurden auch in unserem sensorischen Test anderen Ursprungsländern zugeordnet als auf der Flasche angegeben. Das stützt unsere Bewertung.

**Welches Verfahren wir auch anwenden.** Die Isotopenanalyse gilt als etabliertes Verfahren für den Herkunftsnachweis von

Lebensmitteln. Sie basiert darauf, dass diese sich aus Elementen wie Sauerstoff, Wasserstoff, Kohlenstoff und Stickstoff zusammensetzen. Jedes Element hat schwere und leichte Atome, die Isotopen. Je nach Region und Klima stehen sie in bestimmten Mengenverhältnissen zueinander. Wir haben die Isotopen der Öle gemessen und mit Datenbanken verglichen. Nicht für jedes Öl ergab sich ein belastbares Resultat, sodass wir die Ergebnisse nicht bewerteten.

**Was Etiketten verraten.** Manchmal verraten bereits Informationen auf der Flasche, dass etwas mit der Herkunftsangabe nicht stimmt. Mylos wirbt zum Beispiel mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Sitia/Kreta“. Laut Etikett finden Herstellung und Abfüllung aber nicht in Sitia im Regionalbezirk Lassithiou statt, sondern in Mylopotamos. Das liegt im Regionalbezirk Rethymno – mehr als 150 Kilometer entfernt. Bei Cretan Prince, dem kretischen Prinzen, ist nicht die Herkunftsangabe Griechenland Stein des Anstoßes, sondern der Name selbst. Cretan Prince stellt einen Bezug zu Kreta her. Um eine genauere geografische Angabe als ein Land machen zu dürfen, ist ein EU-Herkunftssiegel erforderlich, oder der Name muss vor 1998 amtlich eingetragen worden sein. Das Öl gibt es erst seit 2005 und es trägt kein Siegel.



**Rund ums Mittelmeer.** Alle Olivenöle im Test geben ein Land als Herkunft an. Wir haben Öle aus wichtigen Importländern für Deutschland ausgewählt.



**Geschützte Ursprungsbezeichnung.** Das Öl muss in einem bestimmten Gebiet erzeugt, verarbeitet und hergestellt werden.



**D.O.P. Kürzel für Denominazione D'Origine Protetta – italienisch für geschützte Ursprungsbezeichnung.**



**Geschützte geografische Angabe.** Mindestens ein Produktionsschritt erfolgt im definierten Gebiet.



**Knapp 1 Liter.**

So viel Olivenöl verzehrt jeder Deutsche pro Jahr im Schnitt. Der Konsum an Raps- und Sonnenblumenöl ist deutlich höher.



**Deklaration**

## Kein Öl hat ein einwandfreies Etikett

Korrekte Angaben auf dem Olivenöl-Etikett sollen Verbraucher vor Täuschung schützen. Was draufstehen muss, schreibt die EU-Verordnung vor. Kein Anbieter hält sich komplett daran.

**Trio verpflichtend.** Drei Angaben müssen im Hauptsichtfeld stehen, und zwar auf Deutsch: „Natives Olivenöl extra“, „erste Güteklasse – direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen“ sowie die Herkunft. Kaum zu glauben: Nur fünf Öle im Test machen die drei Pflichtangaben korrekt.

**Lyrik verboten.** Anbieter dürfen nur mit den Geschmacksbeschreibungen „fruchtig“, „bitter“, „scharf“ werben. Die Fruchtigkeit darf ergänzt werden um die Intensität „leicht“, „mittel“ oder „intensiv“. Andere Beschreibungen gelten als nicht überprüfbar und sind verboten. Wir fanden sie auf den Etiketten mehrerer Öle.

**Nur ein Gesundheitshinweis erlaubt.** Auch wenn Olivenöl viele gesundheitliche Vorteile hat, dürfen Anbieter sie nicht unkontrolliert bewerben. Mit welcher Aussage überhaupt geworben werden darf, legt die Europäische Be-

örde für Lebensmittelsicherheit fest. Nach eingehender wissenschaftlicher Prüfung sind nur bestimmte gesundheitsbezogene Aussagen, sogenannte Health Claims, zugelassen. Einziger für Olivenöl erlaubter Health Claim ist: „Olivenöl-Polyphenole tragen dazu bei, die Blutfette vor oxidativem Stress zu schützen.“ Ein Öl wirbt mit einer unzulässigen Aussage zum Cholesterinspiegel.

**Lagerungshinweise vorgeschrieben.** „Flasche dunkel und kühl aufbewahren“ – der Pflichthinweis fehlte auf drei Ölen.



**Geschmack.** Anbieter dürfen keine Wörter wie „grüne Tomaten“ wählen.



**Gesundheitsversprechen.** Die Angabe auf dem Carbonell-Öl ist nicht erlaubt.



**Sprache.** Die italienische Bezeichnung reicht im deutschen Handel nicht.



## Geruch und Geschmack

# Sieben Olivenöle haben sensorische Mängel

Laborgeräte allein schaffen es nicht, Olivenöle zu analysieren. Die menschlichen Sinne sind unentbehrlich, um gute und auch schlechte Qualität aufzuspüren. Das berücksichtigt der Gesetzgeber: Die EU-Olivenölverordnung hat die sensorische Prüfung 1991 zur offiziellen Analysemethode erklärt. Auch die Stiftung Warentest setzt sie ein, um natives Olivenöl extra zu prüfen. Die Verordnung legt fest, wie Olivenöle verschiedener Güteklassen zu schmecken haben.

**Trainierte Verkostergruppen.** Die sensorische Prüfung im Sinne der Olivenölverordnung ist Sache spezialisierter Verkostergruppen, sogenannter Panels. Der Internationale Olivenölrat in Madrid hat derzeit mehr als 60 Panels weltweit anerkannt, darunter 2 deutsche. Jedes Panel besteht aus acht bis zwölf Prüfern plus Prüfleiter. Es soll unabhängig sein, mehrmals jährlich trainieren, unter definierten Bedingungen testen, etwa die Öle mit einer Temperatur von 28 Grad Celsius verkosten. Die Prüfer füllen einen standardisierten Beurteilungsbogen aus. Darauf ordnen sie einem Öl Mängel und positive Attribute zu. Auch wir beauftragten ein akkreditiertes Panel. Wenn die Auswertung sensorische Fehler in einer Probe ergab, ging diese sofort an zwei weitere Panels.

**Stichig, modrig, ranzig.** Natives Olivenöl extra muss sensorisch fehlerfrei sein. Das ist nur durch höchste Sorgfalt bei Anbau, Ernte und Verarbeitung der Oliven möglich. Auf dem Beurteilungsbogen stehen 15 typische Fehler von „stichig“ bis „schmierölartig“. Im Test wiesen sieben Öle Fehler auf. „Modrig“ war der häufigste Fehler, den meist Hefen und Schimmelpilze verursachen. „Stichig“ können zum Beispiel Öle schmecken, deren Oliven auf dem Boden lagen und bereits gärten. Der Fehler „lakig“ lässt sich auf in Salzlake aufbewahrte Oliven zurückführen. Von der Olivenfliege befallene Oliven führen oft zu einem eher angefaulten, „wurmstichigen“ Geschmack.

**Die Fruchtigkeit entscheidet.** Bei nativem Olivenöl extra achten die Prüfer vor allem auf Fruchtigkeit. Sie muss auf einer Skala von 0 bis 10 größer 0 sein. Das Attribut „fruchtig“ darf mit „grün“ oder „reif“ charakterisiert werden. „Grün“ ist typisch für Öle aus eher unreifen Oliven, „reif“ für Öle aus schwarzen, also gereiften Oliven. Als positive Attribute gelten auch „bitter“ – der Geschmack ergibt sich aus grünen, unreifen Oliven – und „scharf“. Für Schärfe, die in der Kehle brennt, sorgen sekundäre Pflanzenstoffe in unreifen Oliven oder bestimmten Olivensorten. Das Attribut „fruchtig“ darf nach einer Panel-Prüfung je nach Intensität durch „intensiv“, „mittel“ und „leicht“ ergänzt werden. Der Gesamteindruck kann mit „ausgewogen“ oder „mild“ beschrieben werden.

**Die sensorisch Besten.** Im Test sind vier Olivenöle sensorisch sehr gut. Angelehnt an das Vokabular der Verordnung sind sie zum Beispiel „fast intensiv fruchtig“, „leicht bitter“, „deutlich scharf“ und „sehr gut ausgewogen“. Weil wir uns nicht strikt an die Verordnung halten müssen und unseren Lesern bei der Kaufentscheidung helfen möchten, hat unser Panel die Öle zusätzlich charakterisiert. Danach sind die besten grünfruchtig und erinnern beispielsweise an frisch gemähtes Gras, Artischocke, Mandeln oder Tomatenblätter.

**Was das Olivenöl prägt.** Vieles prägt den Geschmack eines Olivenöls: Olivensorte, Boden, Küsten- oder Gebirgslage, Ernte und Verarbeitung. Der Erntezeitpunkt ist ideal, wenn sich grüne Oliven violett färben. Die empfindlichen Früchte dürfen beim Ernten keinen Schaden nehmen und müssen rasch verarbeitet werden. Sonst steigt der Gehalt an freien Fettsäuren, worunter die Frische leidet. Auch auf die Hygiene kommt es an. Moderne Ölmühlen arbeiten mit luftgeschützten, gut zu reinigenden Edelstahlssystemen.

**Grenzen der Olivenölverordnung.** Für kein anderes Lebensmittel regelt die EU so viele Details wie für Olivenöl. Doch die Verordnung verhindert nicht, dass auch sensorisch fehlerhafte Öle in den Handel kommen. Anbieter sind nicht verpflichtet, ihr Öl von einem anerkannten Panel prüfen zu lassen – nicht einmal dann, wenn sie mit bestimmten Geschmacksmerkmalen oder einer geschützten Herkunftsangabe werben. Auch Herkunftssiegel bieten daher keine Qualitätsgarantie. Zwei Öle im Test mit „geschützter Ursprungsbezeichnung“ sind sensorisch mangelhaft. Die Zahl der Kontrollen durch anerkannte Panels reicht offensichtlich bei weitem nicht aus.



**Blaues Glas.** Die Farbe lenkt die Konzentration auf Geruch und Geschmack.



**Wasser, Weißbrot, Äpfel.** Damit neutralisieren die Prüfer ihre Sinne.



**test** Native Olivenöle extra

		O-Med Picual Extra virgin olive oil	Hacienda Iber Arbequina Natives Olivenöl extra	Lidl / Andorinha Portugal Natives Olivenöl Extra <sup>6)</sup>	Monini Gran Fruttato Natives Olivenöl extra 100% Italienisch	Rapunzel Kreta Natives Olivenöl extra P.G.I. Chania Kritis Bio	Edeka / Italia Natives Olivenöl extra D.O.P. Terra di Bari Castel del Monte <sup>7)</sup>	Latzimas Natives Olivenöl Extra g.U. Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis Bio
<b>Gewichtung</b>				<b>A</b>				
Angaben laut Deklaration	Herkunft	Product from Spain	Produkt aus Spanien, spanischer Familienbetrieb Region Aragon	Ursprungsland: Portugal	100% Italienisch	g.g.A. Chania Kritis P.G.I.	Original aus Italien D.O.P. Terra Di Bari Castel Del Monte	g.U. Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis
	Erntejahr	2014 / 2015	2014	Keine Angabe	Keine Angabe	2015 <sup>8)</sup>	2014 / 2015	2015 <sup>8)</sup>
	Olivensorte	Picual	Arbequina	Keine Angabe	Keine Angabe	Koroneiki	Keine Angabe	Keine Angabe
Inhalt (ml) / Mittlerer Preis ca. (Euro)		500 / 19,90 <sup>1)</sup>	250 / 4,00 <sup>1)</sup>	500 / 3,20 <sup>1)</sup>	500 / 7,10	500 / 9,00	250 / 2,99 <sup>1)</sup>	750 / 4,30 <sup>1)</sup>
Preis pro Liter ca. (Euro)		<b>40,00</b>	<b>16,00</b>	<b>6,40</b>	<b>14,20</b>	<b>18,00</b>	<b>12,00</b>	<b>5,75</b>
<b>test - QUALITÄTSURTEIL</b>		<b>100%</b>	<b>GUT (2,4)</b>	<b>BEFRIEDIGEND (2,6)</b>	<b>BEFRIEDIGEND (2,8)</b>	<b>BEFRIEDIGEND (2,9)</b>	<b>BEFRIEDIGEND (3,1)</b>	<b>BEFRIEDIGEND (3,2)</b>
<b>Testkommentar</b>		Bestes Öl im Test. Sensorisch sehr gut, aber mit vielen Kennzeichnungsmängeln. Eines der beiden teuersten Produkte im Test.	Sensorisch zwar sehr gutes Öl, aber mit Kennzeichnungsmängeln.	Sensorisch gutes Öl. Preisgünstig. Aber mit Kennzeichnungsmängeln.	Sensorisch gutes Öl. Aber mit Kennzeichnungsmängeln.	Sensorisch gutes Öl. Mit Kennzeichnungsmängeln. Die Pflichtangaben zur Lagerung fehlen.	Sensorisch gutes Öl, aber mit Mineralöl-Kohlenwasserstoffen (MOSH) belastet. Bestes Kennzeichnungsurteil im Test.	Preisgünstiges, aber sensorisch nur durchschnittliches Öl. Mit Kennzeichnungsmängeln.
<b>SENSORISCHE QUALITÄT</b>		<b>65%</b>	<b>sehr gut (1,3)</b>	<b>sehr gut (1,5)</b>	<b>gut (1,9)</b>	<b>gut (2,0)</b>	<b>gut (1,9)</b>	<b>befried. (2,6)</b>
Positive und negative Ausprägungen gemäß Olivenöl-Verordnung (Fehler sind fett gedruckt)		Fast intensiv fruchtig, deutlich bitter, deutlich scharf.	Fast intensiv fruchtig, leicht bitter, deutlich scharf.	Mittelfruchtig, leicht bitter, leicht scharf.	Mittelfruchtig, leicht bitter, leicht scharf.	Mittelfruchtig, leicht bitter, leicht scharf.	Mittelfruchtig, leicht bitter, leicht scharf.	Mittelfruchtig, leicht bitter, leicht scharf.
Zusätzliche Charakterisierung des Gesamteindrucks: Ausgewogenheit, Art und Nachhaltigkeit der positiven Ausprägungen		Sehr gut ausgewogen. Grünfruchtige Noten nach frischgeschnittenem Gras, Artischocke und Blüten. Lang anhaltend.	Sehr gut ausgewogen. Grünfruchtige Noten nach Blättern und grüner Mandelschale. Anhaltend.	Gut ausgewogen. Grünfruchtige Noten nach Tomatenblättern und leicht nach geschnittenem Gras. Anhaltend.	Gut ausgewogen. Grünfruchtige Noten nach frischgeschnittenem Gras. Anhaltend.	Gut ausgewogen. Grün- und reiffruchtige Noten nach frischem Gras und Apfel. Anhaltend.	Gut ausgewogen. Grün- und reiffruchtige Noten nach Apfel, Artischocke, sehr leicht grasig. Anhaltend.	Ausgewogen. Grün- und reiffruchtige Noten nach frischgeschnittenem Gras und Bittermandel. Wenig anhaltend.
<b>CHEMISCHE QUALITÄT</b>		<b>10%</b>	<b>gut (2,2)</b>	<b>befried. (2,6)</b>	<b>befried. (2,6)</b>	<b>befried. (2,8)</b>	<b>befried. (3,1)</b>	<b>befried. (2,9)</b>
<b>SCHADSTOFFE</b>		<b>10%</b>	<b>befried. (3,2)</b>	<b>befried. (3,5)</b>	<b>befried. (3,0)</b>	<b>befried. (3,3)</b>	<b>gut (2,5)</b>	<b>gut (2,1)</b>
<b>VERPACKUNG</b>		<b>5%</b>	<b>gut (1,9)</b>	<b>gut (2,0)</b>	<b>gut (1,8)</b>	<b>gut (1,9)</b>	<b>gut (1,8)</b>	<b>gut (2,0)</b>
<b>GROSSE DISKREPANZ ZWISCHEN HERKUNFTSANGABE UND LABORANALYSE</b>		<b>0%</b>	<b>Nein</b>	<b>Nein</b>	<b>Nein</b>	<b>Nein</b>	<b>Nein</b>	<b>Nein</b>
<b>DEKLARATION</b>		<b>10%</b>	<b>ausreichend (4,5)<sup>*)2)3)4)</sup></b>	<b>ausreichend (4,0)<sup>*)4)5)</sup></b>	<b>ausreichend (4,0)<sup>*)4)7)</sup></b>	<b>ausreichend (4,0)<sup>*)4)</sup></b>	<b>ausreichend (4,5)<sup>*)4)2)2)</sup></b>	<b>ausreichend (4,0)<sup>*)7)11)</sup></b>
<b>AUSGEWÄHLTE MERKMALE</b>								
Mindesthaltbarkeitsdatum laut Deklaration		06/2017	11/2016	01/16	21/10/16	30/4/16	02/16	30/11/16
Mindesthaltbarkeitsfrist laut Anbieter in Monaten		Keine Angabe	Keine Angabe	12	18	12	10	18

**Bewertungsschlüssel der Prüfergebnisse:**  
 ++ = Sehr gut (0,5–1,5). + = Gut (1,6–2,5).  
 ○ = Befriedigend (2,6–3,5). ⊖ = Ausreichend (3,6–4,5).  
 — = Mangelhaft (4,6–5,5).  
**Bei gleichem Qualitätsurteil Reihenfolge nach Alphabet.**  
 \*) Führt zur Abwertung  
 (siehe „So haben wir getestet“ auf Seite 27). **A** = Aktionsware.

1) Von uns bezahlter Einkaufspreis. 2) Nicht alle Pflichtangaben sind in deutscher Sprache. Die Pflichtangaben zur Aufbewahrung fehlen gänzlich. Vorgeschriebene Mindestschriftgröße nicht eingehalten. Unübersichtliche Kennzeichnung. 3) Unzulässige sensorische Beschreibungen. Nährwertkennzeichnung nicht korrekt. 4) Drei Angaben sind für das Hauptsichtfeld (z. B. auf dem Vorderetikett) verpflichtend: die Bezeichnung des Lebensmittels (natives Olivenöl extra), die Kategorie (erste Güteklasse – direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen) und die Herkunft. Das Produkt erfüllt diese Anforderung nicht.

5) Unzulässige sensorische Beschreibungen. 6) Aktionsware im Juni 2015; hergestellt durch R. Dr. Ant. Loureiro Borges. 7) Die Angabe der Fettkennzahlen ist nicht vorschriftsmäßig. 8) Das Erntejahr wird nicht explizit deklariert, ist aber über die geschützte Ursprungsangabe identifizierbar.



Piccardo & Sayorè Olio extra vergine di Oliva 100% Ita- liano	Cretan Prince Griechisches natives Olivenöl extra	Aldi (Nord) / Italia Natives Olivenöl Extra 100% italie- nische Ogliarola- Oliven <sup>13)</sup> <b>A</b>	Kloster Toplou Kreta Sitia Natives Olivenöl extra P.D.O. Sitia/ Kreta <sup>14)</sup>	La Española Natives Olivenöl extra	Gaea Region Kalamata Peleponnes Natives Olivenöl extra	Aldi (Nord) / España Natives Olivenöl extra <sup>16)</sup> <b>A</b>	Alnatura Italienisches Oliven Öl nativ extra D.O.P. Dauno Gargano g. U. <b>Bio</b>	Antico Frantoio della Fattoria Olio Extra Vergine di Oliva aus 100% Italiano
Hergestellt in Italien aus in Italien angebauten Oliven.	Herkunft: Griechenland	Original aus Italien	g.U. Sitia-Lasithi- Kreta	Herkunft: Spanien	g.U. Kalamate Peleponnes PDO	Ursprungsland Spanien	D.O.P. Dauno Gargano g.U.	Aus 100% italie- nischen Oliven
Keine Angabe	Keine Angabe	2014 / 2015	2015 <sup>8)</sup>	Keine Angabe	2015 <sup>8)</sup>	2014 / 2015	2014 / 2015	Keine Angabe
Keine Angabe	Koroneiki, Tsounati	Ogliarola	Keine Angabe	Keine Angabe	Koroneiki	Keine Angabe	Keine Angabe	Keine Angabe
500 / 10,00 <sup>1)</sup>	750 / 6,30	500 / 6,00 <sup>1)</sup>	500 / 4,20	500 / 5,00	500 / 8,50	750 / 4,00 <sup>1)</sup>	500 / 7,95	750 / 17,90
20,00	8,40	12,00	8,40	10,00	17,00	5,35	15,90	23,85
<b>BEFRIEDIGEND</b> (3,2)	<b>BEFRIEDIGEND</b> (3,4)	<b>BEFRIEDIGEND</b> (3,5)	<b>AUSREICHEND</b> (3,6)	<b>AUSREICHEND</b> (3,6)	<b>AUSREICHEND</b> (3,8)	<b>MANGELHAFT</b> (5,0)	<b>MANGELHAFT</b> (5,0)	<b>MANGELHAFT</b> (5,0)
Sensorisch gutes Öl. Mit Kennzeich- nungsmängeln.	Der Name „Cretan Prince“ ist für dies- es Öl unzulässig. Sensorisch durch- schnittlich.	Sensorisch durch- schnittliches Öl. Mit Kennzeich- nungsmängeln.	Mit Mineralöl-Koh- lenwasserstoffen (MOSH) belastetes Öl. Sensorisch durchschnittlich. Mit Kennzeich- nungsmängeln.	Sensorisch durch- schnittliches Öl. Mit Kennzeich- nungsmängeln.	Mit Mineralöl-Koh- lenwasserstoffen (MOSH und MOAH) belastetes Öl. Sensorisch gut. Mit Kennzeich- nungsmängeln.	Angegebene Her- kunft nicht bestä- tigt. Sensorisch gutes Öl. Preis- günstigstes Pro- dukt im Test. Mit Kennzeichnung- smängeln.	Angegebene Her- kunft nicht bestä- tigt. Sensorisch fehlerhaft – das Produkt dürfte da- her nicht als „nati- ves Olivenöl extra“ verkauft werden. Viele weitere Kenn- zeichnungsmängel. Mit Mineralölen (MOSH und MOAH) belastet.	Angegebene Her- kunft nicht bestä- tigt. Sensorisch sehr gut. Mit gra- vierenden Kenn- zeichnungsmän- geln. Pestizidbe- lastet. Kleckert als einziges beim Aus- gießen. Flasche ohne Lichtschutz.
<b>gut</b> (2,4)	<b>befried.</b> (2,6)	<b>befried.</b> (2,8)	<b>befried.</b> (2,9)	<b>befried.</b> (3,2)	<b>gut</b> (1,7)	<b>gut</b> (1,7)	<b>mangelh.</b> (5,0) <sup>*)</sup>	<b>sehr gut</b> (1,3)
Mittelfruchtig, leicht bitter, leicht scharf.	Mittelfruchtig, leicht bitter, leicht scharf.	Mittelfruchtig, leicht bitter, leicht scharf.	Mittelfruchtig, wenig bitter, wenig scharf.	Mittelfruchtig, wenig bitter, leicht scharf.	Fast intensiv fruchtig, leicht bitter, leicht scharf.	Mittelfruchtig, leicht bitter, leicht scharf.	Fehlerhaft: <b>wurm- stichig durch Oli- venfliege.</b>	Fast intensiv fruchtig, leicht bitter, deutlich scharf.
Gut ausgewogen. Grün- und reiffruch- tige Noten nach fris- chem Gras und ge- trockneten Mandeln. Anhaltend.	Ausgewogen. Grünfruchtige No- ten nach Tomaten- blättern und reifer, getrockneter Mandel. Wenig an- haltend.	Ausgewogen. Reiffruchtige No- ten nach Apfel und getrockneter Mandel. Wenig an- haltend.	Ausgewogen. Grün- und reif- fruchtige Noten nach getrockneter Mandel. Anhaltend.	Ausgewogen. Reif- fruchtig mit leicht- er Cassisnote. Wenig anhaltend.	Gut ausgewogen. Grünfruchtige No- ten nach frischge- schnittem Gras, Tomatenblättern und Bittermandel. Anhaltend.	Gut ausgewogen. Grünfruchtige Noten nach Nuss-/ Mandelschale und Zitrusbäumen. Lang anhaltend.	Nicht bewertet, da sensorisch fehlerhaft.	Sehr gut ausgewo- gen. Grünfruchtige Noten nach grün- en Blättern und Kräutern. Anhaltend.
<b>befried.</b> (2,9)	<b>befried.</b> (3,0)	<b>befried.</b> (3,3)	<b>befried.</b> (2,8)	<b>befried.</b> (2,6)	<b>befried.</b> (2,9)	<b>gut</b> (2,5)	<b>befried.</b> (3,1)	<b>gut</b> (2,5)
<b>befried.</b> (3,0)	<b>befried.</b> (3,0)	<b>befried.</b> (3,0)	<b>ausreich.</b> (3,8) <sup>10)</sup>	<b>gut</b> (2,1)	<b>ausreich.</b> (4,3) <sup>*)15)</sup>	<b>gut</b> (2,4)	<b>ausreich.</b> (4,1) <sup>15)</sup>	<b>ausreich.</b> (4,0) <sup>20)</sup>
<b>gut</b> (1,9)	<b>gut</b> (2,0)	<b>gut</b> (2,1)	<b>gut</b> (1,8)	<b>gut</b> (2,1)	<b>gut</b> (2,0)	<b>gut</b> (2,0)	<b>gut</b> (2,0)	<b>befried.</b> (3,5)
<b>Nein</b>	<b>Nein</b>	<b>Nein</b>	<b>Nein</b>	<b>Nein</b>	<b>Nein</b>	<b>Ja<sup>*)</sup></b>	<b>Ja<sup>*)</sup></b>	<b>Ja<sup>*)</sup></b>
<b>ausreichend</b> (4,0) <sup>*)14)</sup>	<b>ausreichend</b> (4,5) <sup>*)12)</sup>	<b>ausreichend</b> (4,0) <sup>*)14)</sup>	<b>ausreichend</b> (4,0) <sup>*)14)</sup>	<b>ausreichend</b> (4,0) <sup>*)14)</sup>	<b>ausreichend</b> (4,0) <sup>4)5)</sup>	<b>ausreichend</b> (4,0) <sup>4)</sup>	<b>mangelhaft</b> (5,0) <sup>*)14)17)18)19)</sup>	<b>mangelhaft</b> (5,0) <sup>*)12)22)</sup>
21/11/16	9.9.16	31/07/16	15.4.16	16/06/16	13/09/2016	25.02.16	03/16	18/11/16
Keine Angabe	14	12	12	14	18	10	12	18

9) Abgefüllt durch Agridè. 10) Mit Mineralöl-Kohlenwasserstoffen (MOSH) belastet. 11) Mindestschriftgröße bei Pflichtangaben nicht eingehalten. 12) Produktname „Cretan Prince“ stellt einen Bezug zu Kreta her. Das ist nur Ölen mit geschützter Herkunftsangabe vorbehalten. Um ein solches Öl handelt es sich aber nicht. 13) Aktionsware im August 2015; abgefüllt durch Basso Fedele & Figli. 14) Laut Anbieter inzwischen ohne DLG-Prämierung. 15) Mit Mineralöl-Kohlenwasserstoffen (MOSH und MOAH) belastet. 16) Aktionsware im Juni 2015; hergestellt durch Sovena Espana. 17) Nach der EU-Olivenölverordnung darf ein sensorisch fehlerhaftes Produkt nicht als „natives Olivenöl extra“ bezeichnet werden. 18) Nährwertangaben zeigen starke Abweichung zum tatsächlichen Gehalt.

19) Das Öl dürfte die geschützte Ursprungsbezeichnung nicht tragen, weil es laut Herkunftsanalyse nicht aus der Region kommt. 20) Das Öl ist mit dem Insektenvernichtungsmittel Chlorpyrifos belastet, überschreitet aber die Höchstmenge nicht, die für Oliven zur Ölgewinnung festgelegt ist. 21) Pflichtangabe der Kategorie fehlt gänzlich – die meisten Angaben ohnehin nur auf Italienisch, auch die Bezeichnung des Lebensmittels. 22) Pflichtangaben zur Aufbewahrung fehlen.

Anbieter siehe Seite 92.



**test** Native Olivenöle extra

		Carbonell Natives Olivenöl extra	Herdade Paço do Conde Portugal Natives Olivenöl extra	L'Estornell Arbequina - Picual Natives Olivenöl extra	Livio Natives Olivenöl extra 100% griechische Koroneiki-Oliven	Mani Bläuel Kalamata g.U. Olivenöl nativ extra Bio	Mylós Griechisches Natives Olivenöl extra P.D.O. Sitia/Kreta	Piccardo & Sayoré Riviera Ligure Natives Olivenöl extra
Angaben laut Deklaration	Herkunft	Ursprung Spanien	Produkt aus Portugal	Hergestellt in Spanien	Griechische Koroneiki-Oliven	Kalamata g.U.	g.U. Sitia / Kreta	DOP Riviera Ligure
	Erntejahr	Keine Angabe	Keine Angabe	Keine Angabe	Keine Angabe	2015 <sup>10)</sup>	2015 <sup>10)</sup>	2014 / 2015
	Olivensorte	Keine Angabe	Keine Angabe	Arbequina, Picual	Koroneiki	Koroneiki	Keine Angabe	Keine Angabe
Inhalt (ml) / Mittlerer Preis ca. (Euro)		500 / 4,90	500 / 6,25 <sup>5)</sup>	500 / 6,85	500 / 4,50	500 / 9,00	500 / 4,00	500 / 13,00 <sup>5)</sup>
Preis pro Liter ca. (Euro)		<b>9,80</b>	<b>12,50</b>	<b>13,70</b>	<b>9,00</b>	<b>18,00</b>	<b>8,00</b>	<b>26,00</b>
<b>test</b> - QUALITÄTSURTEIL		<b>100%</b>	<b>MANGELHAFT (5,0)</b>	<b>MANGELHAFT (5,0)</b>	<b>MANGELHAFT (5,0)</b>	<b>MANGELHAFT (5,0)</b>	<b>MANGELHAFT (5,0)</b>	<b>MANGELHAFT (5,0)</b>
<b>Testkommentar</b>		Sensorisch fehlerhaft – das Produkt dürfte daher nicht als „natives Olivenöl extra“ verkauft werden. Viele weitere Kennzeichnungsmängel. Mit polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) belastet.	Hoch mit Mineralöl-Kohlenwasserstoffen (MOAH) belastet. Sensorisch fehlerhaft – das Produkt dürfte daher nicht als „natives Olivenöl extra“ verkauft werden. Viele weitere Kennzeichnungsmängel.	Hoch mit Mineralöl-Kohlenwasserstoffen (MOAH) belastet. Sensorisch fehlerhaft – das Produkt dürfte daher nicht als „natives Olivenöl extra“ verkauft werden. Viele weitere Kennzeichnungsmängel.	Hoch mit Mineralöl-Kohlenwasserstoffen (MOAH) belastet. Sensorisch fehlerhaft – das Produkt dürfte daher nicht als „natives Olivenöl extra“ verkauft werden. Viele weitere Kennzeichnungsmängel.	Hoch mit Mineralöl-Kohlenwasserstoffen (MOAH) belastet. Sensorisch fehlerhaft – das Produkt dürfte daher nicht als „natives Olivenöl extra“ verkauft werden. Viele weitere Kennzeichnungsmängel.	Der deklarierte Ort der Herstellung entspricht nicht den Vorgaben für die geschützte Ursprungsbezeichnung. Viele weitere Kennzeichnungsmängel. Sensorisch gut, aber mit dem Weichmacher DEHP belastet.	Angegebene Herkunft nicht bestätigt. Mit vielen Kennzeichnungsmängeln. Sensorisch durchschnittlich.
<b>SENSORISCHE QUALITÄT</b>		<b>65%</b>	<b>mangelh. (5,0)*</b>	<b>mangelh. (5,0)*</b>	<b>mangelh. (5,0)*</b>	<b>mangelh. (5,0)*</b>	<b>gut (2,2)</b>	<b>befried. (2,8)</b>
Positive und negative Ausprägungen gemäß Olivenöl-Verordnung (Fehler sind fett gedruckt)		Fehlerhaft: <b>stichig, lakig.</b>	Fehlerhaft: <b>modrig, lakig.</b>	Fehlerhaft: <b>nach Heu und Holz.</b>	Fehlerhaft: <b>stichig, modrig, ranzig.</b>	Fehlerhaft: <b>modrig, feucht.</b>	Mittelfruchtig, leicht bitter, leicht scharf.	Mittelfruchtig, wenig bitter, wenig scharf.
Zusätzliche Charakterisierung des Gesamteindrucks: Ausgewogenheit, Art und Nachhaltigkeit der positiven Ausprägungen		Nicht bewertet, da sensorisch fehlerhaft.	Nicht bewertet, da sensorisch fehlerhaft.	Nicht bewertet, da sensorisch fehlerhaft.	Nicht bewertet, da sensorisch fehlerhaft.	Nicht bewertet, da sensorisch fehlerhaft.	Gut ausgewogen. Eher reiffruchtige Noten nach Früchten und Bittermandel. Anhaltend.	Ausgewogen. Reiffruchtige Noten nach getrockneter Mandel. Wenig anhaltend.
<b>CHEMISCHE QUALITÄT</b>		<b>10%</b>	<b>befried. (3,2)</b>	<b>befried. (3,0)</b>	<b>befried. (3,3)</b>	<b>befried. (3,2)</b>	<b>befried. (3,4)</b>	<b>befried. (2,6)</b>
<b>SCHADSTOFFE</b>		<b>10%</b>	<b>ausreich. (3,8)<sup>1)</sup></b>	<b>mangelh. (4,9)<sup>6)</sup></b>	<b>mangelh. (4,6)<sup>6)</sup></b>	<b>mangelh. (4,7)<sup>6)</sup></b>	<b>ausreich. (4,0)<sup>12)</sup></b>	<b>befried. (3,0)</b>
<b>VERPACKUNG</b>		<b>5%</b>	<b>gut (1,8)</b>	<b>gut (1,8)</b>	<b>gut (1,8)</b>	<b>gut (1,9)</b>	<b>gut (2,0)</b>	<b>gut (1,9)</b>
<b>GROSSE DISKREPANZ ZWISCHEN HERKUNFTSANGABE UND LABORANALYSE</b>		<b>0%</b>	<b>Nein</b>	<b>Nein</b>	<b>Nein</b>	<b>Nein</b>	<b>Nein</b>	<b>Ja*)</b>
<b>DEKLARATION</b>		<b>10%</b>	<b>mangelhaft (5,0)<sup>2)3)4)</sup></b>	<b>mangelhaft (5,0)<sup>3)7)8)</sup></b>	<b>mangelhaft (5,0)<sup>2)3)9)</sup></b>	<b>mangelhaft (5,0)<sup>2)3)</sup></b>	<b>mangelhaft (5,0)<sup>2)13)14)</sup></b>	<b>mangelhaft (5,0)<sup>15)16)17)</sup></b>
<b>AUSGEWÄHLTE MERKMALE</b>								
Mindesthaltbarkeitsdatum laut Deklaration		09/16	02/2017	20/12/16	27/06/16	01/10/16	04/12/16	22/10/2016
Mindesthaltbarkeitsfrist laut Anbieter in Monaten		18	Keine Angabe	18	15	18	18	Keine Angabe

**Bewertungsschlüssel der Prüfergebnisse:**

- ++ = Sehr gut (0,5–1,5).
- + = Gut (1,6–2,5).
- = Befriedigend (2,6–3,5).
- ⊖ = Ausreichend (3,6–4,5).
- = Mangelhaft (4,6–5,5).

**Bei gleichem Qualitätsurteil Reihenfolge nach Alphabet.**

\*) Führt zur Abwertung (siehe „So haben wir getestet“ auf Seite 27).

1) Mit polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) belastet. 2) Drei Angaben sind für das Hauptsichtfeld (zum Beispiel auf dem Vorderetikett) verpflichtend: die Bezeichnung des Lebensmittels (natives Olivenöl extra), die Kategorie (erste Güteklasse – direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen) und die Herkunft. Das Produkt erfüllt diese Anforderung nicht. 3) Nach der EU-Ölverordnung darf ein sensorisch fehlerhaftes Produkt nicht als „natives Olivenöl extra“ bezeichnet werden. 4) Wirbt mit „Hilft den Cholesterinspiegel zu senken“ – das ist ein unzulässiger Health Claim. 5) Von uns bezahlter Einkaufspreis. 6) Hoch mit Mineralöl-Kohlenwasserstoffen (MOAH) belastet. 7) Die Angabe der Fettkennzahl ist nicht vorschriftmäßig. 8) Unübersichtlich durch mehrsprachiges Etikett. 9) Pflichtangaben nicht komplett und nicht alle in deutscher Sprache. Sehr unübersichtliche Kennzeichnung, Mindestschriftgröße teils nicht eingehalten.

10) Das Erntejahr wird nicht explizit deklariert, ist aber über die geschützte Ursprungsangabe identifizierbar. 11) Unzulässige Angabe zum Vitamin-E-Gehalt. 12) Mit dem Weichmacher DEHP belastet. 13) Dürfte die geschützte Ursprungsbezeichnung nicht tragen, da die Herstellung laut Deklaration nicht im dafür vorgeschriebenen Regionalbezirk stattfindet. 14) Nährwertangaben zeigen starke Abweichung zum tatsächlichen Gehalt. 15) Unzulässige sensorische Beschreibungen deklariert. 16) Mindestschriftgröße bei Pflichtangaben nicht eingehalten.





PrimOli Toscano Olio Extra Vergine di Oliva I.G.P.	Redoro Olio extra vergine di Oliva Biologico 100% Italiano Bio	Agrestis Nettar Ibleo Organic & DOP Olio Extra vergine di Oliva Bio
I.G.P. Toscano	Hergestellt in Italien, nur aus italienischen Oliven.	Product of Italy D.O.P. Monti Iblei Monte Lauro
2014 / 2015	Keine Angabe	2014 / 2015
Keine Angabe	Keine Angabe	Tonda Iblea
500 / 12,20	500 / 9,00 <sup>5)</sup>	500 / 19,90
<b>24,40</b>	<b>18,00</b>	<b>40,00</b>
<b>MANGELHAFT (5,0)</b>	<b>MANGELHAFT (5,0)</b>	<b>MANGELHAFT (5,4)</b>
Angegebene Herkunft nicht bestätigt. Mit vielen Kennzeichnungsmängeln. Sensorisch gut.	Sensorisch fehlerhaft – das Produkt dürfte daher nicht als „natives Olivenöl extra“ verkauft werden. Viele weitere Kennzeichnungsmängel. Mit der Chemikalie Styrol belastet.	Sensorisch zwar sehr gut, aber sehr hoch mit Mineralöl-Kohlenwasserstoffen (MOSH) belastet. Mit gravierenden Kennzeichnungsmängeln. Eines der beiden teuersten Produkte im Test.
<b>gut (2,4)</b>	<b>mangelh. (5,0)<sup>*)</sup></b>	<b>sehr gut (1,3)</b>
Mittelfruchtig, leicht bitter, leicht scharf.	Fehlerhaft: <b>wurmstichig durch Olivenfliege, modrig.</b>	Fast intensiv fruchtig, leicht bitter, deutlich scharf.
Gut ausgewogen. Eher reiffruchtige Note nach getrockneter Mandel. Wenig anhaltend.	Nicht bewertet, da sensorisch fehlerhaft.	Sehr gut ausgewogen. Grünfruchtige Noten nach frisch geschnittenem Gras und Tomatenblättern. Lang anhaltend.
<b>befried. (3,2)</b>	<b>befried. (3,1)</b>	<b>gut (2,4)</b>
<b>gut (2,4)</b>	<b>ausreich. (4,4)<sup>19)</sup></b>	<b>mangelh. (5,4)<sup>*)21)</sup></b>
<b>gut (1,9)</b>	<b>gut (2,0)</b>	<b>gut (2,0)</b>
<b>Ja<sup>*)</sup></b>	<b>Nein</b>	<b>Nein</b>
<b>mangelhaft (5,0)<sup>*)2)18)</sup></b>	<b>mangelhaft (5,0)<sup>*)2)3)20)</sup></b>	<b>mangelhaft (5,0)<sup>2)22)</sup></b>
05/09/16	27/4/2016	22/11/2016
18	36	18

17) Das Öl dürfte die geschützte Ursprungsbezeichnung nicht tragen, weil es laut Herkunftsanalyse nicht aus der Region kommt.  
 18) Das Öl dürfte die geschützte geografische Angabe nicht tragen, weil es laut Herkunftsanalyse nicht aus der Region kommt.  
 19) Mit der Chemikalie Styrol belastet. 20) Vorgeschriebene Mindestschriftgröße teils nicht eingehalten, unübersichtliche Kennzeichnung.  
 21) Sehr hoch mit Mineralöl-Kohlenwasserstoffen (MOSH) belastet.  
 22) Gesamte Kennzeichnung nur in Englisch und Italienisch – auch die Pflichtangaben wie Bezeichnung des Lebensmittels und Angaben zur Güteklasse nicht in deutscher Sprache. Nährwertkennzeichnung nicht korrekt. Unübersichtliche Kennzeichnung.

Anbieter siehe Seite 92.

## So haben wir getestet

**Im Test:** 26 Olivenöle der deklarierten Güteklasse „nativ extra“ – 10 aus Italien, 8 aus Griechenland, 6 aus Spanien und 2 aus Portugal. Darunter waren 6 Bio-Öle und 3 Aktionsangebote.

**Einkauf der Prüfmuster:** Juni bis August 2015.

**Preise:** Anbieterbefragung im Dezember 2015. Alle Prüfergebnisse und Bewertungen beziehen sich auf Proben mit dem jeweils angegebenen Mindesthaltbarkeitsdatum.

### ABWERTUNGEN

Abwertungen bewirken, dass sich Produktmängel verstärkt auf das test-Qualitätsurteil auswirken. Sie sind in der Tabelle mit einem \*) gekennzeichnet. Folgende Abwertungen setzten wir ein: Olivenöle mit sensorischen Fehlern haben wir in der sensorischen Qualität und daher im test-Qualitätsurteil mit mangelhaft bewertet, weil sie den Anforderungen an die Güteklasse „nativ extra“ widersprechen. Lautete das Urteil für Schadstoffe ausreichend, konnte das test-Qualitätsurteil nur eine halbe Note besser sein, bei mangelhaftem Schadstoffurteil konnte es nicht besser sein. Bestätigte die Laboranalyse die angegebene Herkunft nicht, wurde das test-Qualitätsurteil auf mangelhaft abgewertet. Wir werteten es um eine halbe Note ab, wenn die Deklaration ausreichend war. Bei mangelhafter Deklaration lautete auch das test-Qualitätsurteil mangelhaft.

### SENSORISCHE QUALITÄT: 65%

Eine spezialisierte Verkostergruppe führte die sensorische Prüfung für uns durch: ein akkreditiertes Panel nach der „Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 über die Merkmale von Olivenölen und Oliventrestereölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung“. Zusätzlich charakterisierte die Gruppe den Gesamteindruck (Ausgewogenheit, Art und Nachhaltigkeit der positiven Ausprägungen). Öle mit Auffälligkeiten oder Fehlern ließen wir von zwei weiteren akkreditierten Panels testen. Jedes Öl, das für mindestens zwei Panels fehlerhaft war, bewerteten wir mit mangelhaft.

### CHEMISCHE QUALITÄT 10%

Die Olivenölverordnung legt für viele chemische Parameter Grenzwerte fest. Diese Qualitäts- und Identitätskontrolle soll dafür sorgen, minderwertige und verfälschte Öle zu identifizieren.

Geprüft wurden: freie Fettsäuren/Säurezahl, Peroxidzahl, UV-Absorption bei 232 und 270 nm, Wachse und Fettsäuremethyl- und -ethylester sowie Sterine mit leicht modifizierter Methode. Gemäß den Verfahren der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaft bestimmten wir: Fettsäurezusammensetzung, Triglyceridspektrum, Steradiene, isomere Diglyceride, polymerisierte Triglyceride, Pyropheophytine und Anisidinzahl. Die Totox-Zahl wurde berechnet.

### SCHADSTOFFE: 10%

Gemäß Methoden der Amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren (ASU) nach Paragraf 64 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch untersuchten wir Pestizide, B(E)TX (Benzol, Ethylbenzol, Toluol, m-, p-Xylol und o-Xylol), Styrol, niedrigsiedende Halogenkohlenwasserstoffe und Restlösemittel. Mittels GC/MS prüften wir auf polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) und Weichmacher. Nach Aufschluss per DIN-EN-Methode bestimmten wir angelehnt an ASU-Verfahren Arsen, Blei, Eisen, Kadmium, Kupfer, Nickel. Auf Mineralöl prüften wir per LC-GC/FID (siehe auch S. 20).

### VERPACKUNG: 5%

Wir prüften, ob die Flaschen und Dosen einen Schutz vor Licht bieten, Recyclinghinweise und Materialkennzeichnungen tragen, eine Originalitätssicherung haben. Drei Prüfpersonen testeten, ob sich die Produkte problemlos öffnen lassen, gut und sauber zu dosieren sind und sich die Behälter wieder dicht verschließen lassen.

### GROSSE DISKREPANZ ZWISCHEN HERKUNFTSANGABE UND LABORANALYSE: 0%

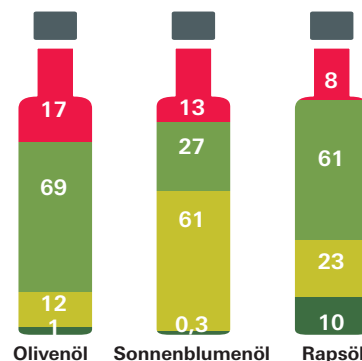
Für die Bewertung waren die Ergebnisse der Nahinfrarotspektroskopie (NIRS) maßgeblich (siehe S. 21).

### DEKLARATION: 10%

Drei Experten begutachteten auf Basis lebensmittelrechtlicher Vorschriften, wie vollständig und richtig die deklarierten Angaben waren – inklusive Herkunftsangabe, Schriftgröße, Leserlichkeit, die per Olivenölverordnung geforderten Lagerungshinweise, Nährwertkennzeichnung, Übersichtlichkeit der Angaben, Verwendungsempfehlungen und Werbeaussagen (siehe auch S. 22).

## Beliebte Öle im Vergleich

Olivenöl ist reich an Ölsäure. Sie kann helfen, das schlechte LDL-Cholesterin im Blut zu senken – ebenso wie Alpha-Linolensäure, die wir mit der Nahrung aufnehmen müssen. Rapsöl liefert mehr unentbehrliche Alpha-Linolensäure als Oliven- und Sonnenblumenöl.



Quelle: Stiftung Warentest

Prozentangaben gerundet