



## PRESSEINFORMATION

### **Lebensmittel im Blickpunkt: Gängige Speiseöle sind nur selten belastet**

Beim Tricksen mit Olivenöl winken Betrügern hohe Gewinne

**Von Argan bis Zedernuss – das Ölregal bietet heute eine große Auswahl. In der Küche finden jedoch vor allem Raps-, Sonnenblumen- und Olivenöl Verwendung. Die drei Ölsorten waren deshalb 2015 auch Teil des Warenkorbs, der im Rahmen eines Monitorings repräsentativ für Deutschland von den Behörden der Bundesländer auf gesundheitlich nicht erwünschte Stoffe oder Mikroorganismen untersucht wurde. Die Belastung der Öle mit Pflanzenschutzmitteln und Schimmelpilzgiften ist gering. Olivenöl bleibt aber ein lukrativer Markt für Fälscher, wie das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) mitteilt.**

Bei Olivenöl wurden in etwa einem Viertel der 192 auf Pflanzenschutzmittelrückstände untersuchten Proben bestimmbare Rückstände gefunden. Kein Rückstand lag jedoch über dem gesetzlich vorgeschriebenen Höchstgehalt. Auch bei den 113 Proben Rapsöl, die die Bundesländer für die Nationale Berichterstattung Pflanzenschutzmittelrückstände 2015 untersucht haben, wurden keine Höchstgehaltsüberschreitungen festgestellt (bestimmbare Rückstände in ca. 10 % der Proben). Bei den Olivenölproben fanden die Lebensmittelüberwachungsbehörden verhältnismäßig häufig Mehrfachrückstände (12 %). 0,5 % der Proben wiesen dabei mehr als fünf Rückstände in einer Probe auf. Sonnenblumenöl wurde im Rahmen des Monitorings nicht auf Pflanzenschutzmittelrückstände untersucht.

Erfreulicherweise wurden in den untersuchten Proben von Oliven-, Raps- und Sonnenblumenöl weder Aflatoxin noch Ochratoxin A gefunden. Diese beiden Gifte werden von Schimmelpilzen gebildet, die pflanzliche Produkte wie etwa Sonnenblumenkerne befallen. Schimmelpilzgifte können beim Menschen zu unterschiedlichen Krankheiten führen. Sie können Durchfall und Erbrechen verursachen, das Immunsystem beeinträchtigen, Nieren und Leber schädigen sowie die Entstehung von Krebs begünstigen. Für Verbraucher sind sie

deshalb so gefährlich, weil sie auch durch hohe Temperaturen beim Kochen, Braten und Backen nicht zerstört werden.

### **Gehalte von gesundheitsschädlichen 3-MCPD-Fettsäureestern reduziert**

Vor einigen Jahren wurden in bestimmten raffinierten Speiseölen und -fetten auch 3-Monochlorpropandiol (3-MCPD)-Fettsäureester in höheren Konzentrationen nachgewiesen. Hierbei handelt es sich um herstellungsbedingte Belastungen, die vor allem bei höheren Temperaturen entstehen. 3-MCPD hat im Tierversuch Nierenkrebs ausgelöst. Im Bundesweiten Überwachungsplan (BÜp) 2011 hatten die Bundesländer daher diverse Speiseöle auf das Vorkommen von 3-MCPD-Ester untersucht. Die höchsten mittleren 3-MCPD-Ester-Gehalte wurden mit 5,2 mg/kg in Walnussöl gemessen, gefolgt von Traubenkernöl mit 2,8 mg/kg und Olivenöl mit 1,6 mg/kg. Für Rapsöl wurde ein mittlerer Gehalt von 0,6 mg/kg ermittelt. Aktuellere Daten, die 2016 im Rahmen eines im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft durchgeführten Forschungsprojektes erhoben wurden, zeigen erfreulicherweise für Oliven-, Raps- und weitere Speiseöle eine abnehmende Tendenz der 3-MCPD-Gehalte: Für Olivenöl wurde ein mittlerer Gehalt von 0,4 mg/kg und für Rapsöl ein mittlerer 3-MCPD-Gehalt von nur noch 0,17 mg/kg festgestellt. Dies ist vermutlich auf verbesserte Verarbeitungsbedingungen zurückzuführen. Aus Gründen des gesundheitlichen Verbraucherschutzes beabsichtigt die EU-Kommission, Höchstgehalte für 3-MCPD-Ester in pflanzlichen Fetten und Ölen festzusetzen.

### **Illegale Tricks sorgen für hohe Gewinnspannen**

Olivenöl ist wegen der großen Preisspanne, der hohen Nachfrage und der witterungsbedingt teils stark schwankenden Erntemengen für Lebensmittelbetrüger ein lohnendes Produkt. Laut einem Bericht des Europäischen Parlaments von 2013 gehört Olivenöl zu den Lebensmitteln, die häufig Gegenstand betrügerischer Aktivitäten sind. 90 % der weltweiten Olivenölernte stammen aus dem Mittelmeerraum. Italienisches Olivenöl ist weltweit besonders gefragt und entsprechend teurer als Olivenöle aus anderen Mittelmeerländern. Deshalb wird beispielsweise günstigeres Öl aus Spanien, Griechenland oder der Türkei aufgekauft, vermischt und als Olivenöl italienischer Herkunft auf den Markt gebracht. Auch bei den Qualitätsklassen für Olivenöl wird illegal getrickst. Olivenöle der Klassen „nativ“ und „nativ extra“ müssen einer Reihe von Qualitätsparametern genügen, wie der Gewinnung durch Kaltpressung oder festgelegten Fettsäureparametern. Um Olivenöle dieser Qualitäten zu produzieren, können nur schonend geerntete und qualitativ hochwertige Olivenfrüchte

verwendet werden, was die Produktion verhältnismäßig teuer macht. So werden günstig produzierte, qualitativ minderwertigere Öle als teures Olivenöl der Klassen „nativ“ oder „nativ extra“ auf den Markt gebracht. Mitunter handelt es sich bei manch einem Olivenöl nicht mal mehr um ein Öl aus der Frucht des Olivenbaums. Billigere Pflanzenöle wie Raps- oder Sojaöl werden mit Chlorophyll vermischt und als Olivenöl verkauft. Bei diesen Praktiken sind die Gewinnspannen für den Betrüger besonders hoch. Um Betrügern und Fälschern das Handwerk zu legen, entwickelt das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) eine Nationale Strategie zur Bekämpfung von Lebensmittelbetrug, die alle den Lebensmittelbetrug bekämpfenden Akteure miteinbezieht. So ist das BVL nationale Kontaktstelle für Deutschland im elektronischen System für Amtshilfe und Zusammenarbeit (AAC-System). Die Experten der Mitgliedstaaten übermitteln damit Informationen zu Betrugsfällen und werten diese systematisch aus. Das BVL arbeitet dabei eng mit den Lebensmittelüberwachungsbehörden der Länder und mit den Strafverfolgungsbehörden (Staatsanwaltschaften, Polizei und Zollverwaltung) zusammen.

### **Weiterführende Informationen**

Flyer und Erklärfilm des BVL zu Lebensmittelbetrug: [www.bvl.bund.de/lebensmittelbetrug](http://www.bvl.bund.de/lebensmittelbetrug)

Informationen zum Bundesweiten Überwachungsplan: [www.bvl.bund.de/buep](http://www.bvl.bund.de/buep)

Informationen zum Monitoring: [www.bvl.bund.de/monitoring2015](http://www.bvl.bund.de/monitoring2015)

Informationen des BVL zu Schimmelpilzgiften: [www.bvl.bund.de/schimmelpilzgifte](http://www.bvl.bund.de/schimmelpilzgifte)

### **Hintergrundinformation**

Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) ist eine eigenständige Bundesoberbehörde im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft. Das BVL ist für die Zulassung von Pflanzenschutzmitteln, Tierarzneimitteln und gentechnisch veränderten Organismen in Deutschland zuständig. Im Bereich der Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit übernimmt es umfassende Managementaufgaben und koordiniert auf verschiedenen Ebenen die Zusammenarbeit zwischen dem Bund, den Bundesländern und der Europäischen Union. In der Rubrik „Lebensmittel im Blickpunkt“ stellt das BVL regelmäßig Informationen zu bestimmten Lebensmitteln zusammen.

Die Lebensmittelüberwachung ist in Deutschland föderal organisiert. Im Rahmen des Bundesweiten Überwachungsplanes (BÜp) werden jährlich Proben in etwa 15 bis 20 Programmen bundesweit einheitlich untersucht. Ziel dabei ist es, bundesweite Aussagen über die Einhaltung lebensmittelrechtlicher, weinrechtlicher und tabakrechtlicher Vorschriften einschließlich Täuschungsschutz zu erhalten. Das Monitoring ist ein gemeinsam von Bund und Ländern durchgeführtes systematisches Mess- und Beobachtungsprogramm. Dabei werden derzeit pro Jahr ca. 9.000 Proben von Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen repräsentativ auf Gehalte an gesundheitlich nicht erwünschten Stoffen untersucht.