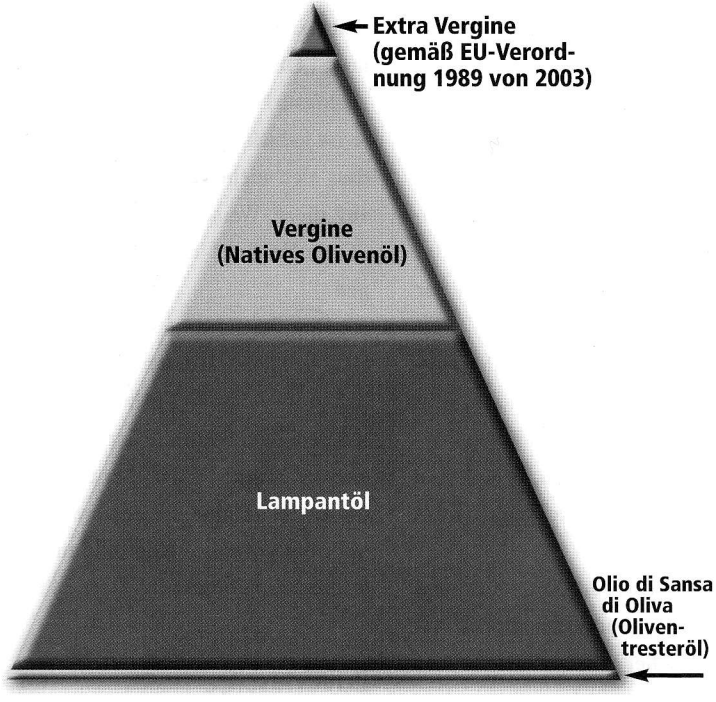
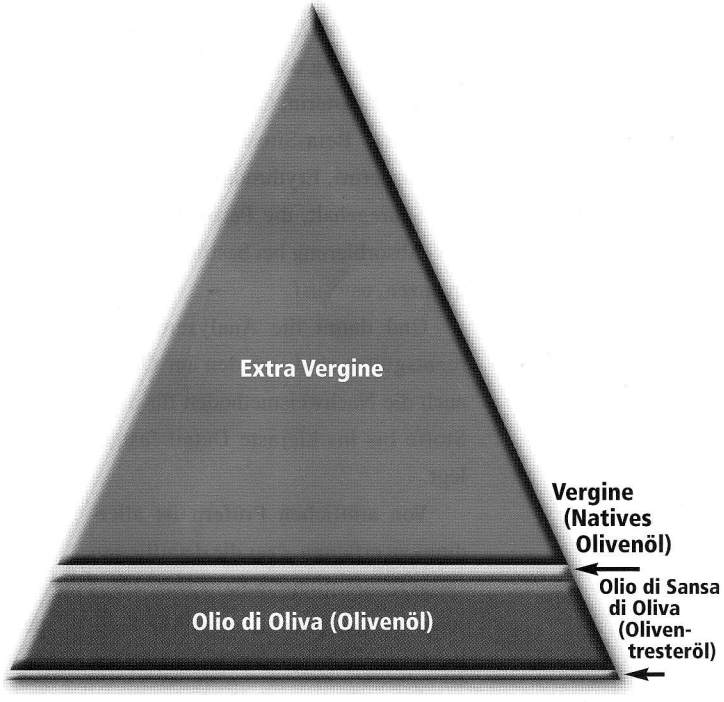
Zwei widersprüchliche Qualitätspyramiden



Produziertes Olivenöl



Verkauftes Olivenöl

Die vom Gesetz vorgesehene Bezeichnungspyramide weist in der Praxis eine unnatürliche Mengenverteilung auf: Die Olivenölkategorien, von denen in Wirklichkeit die größten Mengen erzeugt werden, sind Lampantöl und einfaches Vergine. Von echtem Extra Vergine ist gerade genügend vorhanden, um der Qualitätspyramide eine dünne Spitze aufzusetzen.

Dank den fehlenden Kontrollen ist Extra Vergine aber praktisch das einzige präsente Öl im Handel – in Deutschland über neunzig Prozent des Olivenölmarktes –, während vergleichsweise wenig einfaches Olivenöl und kaum nennenswerte Mengen als Vergine auf den Markt kommen. Sicher ist es Aufgabe der Lebensmittelindustrie und der Großverteiler, auch mittelmäßige Ölqualitäten unter die Leute zu bringen. So wäre es sicher falsch, ihnen das einträgliche Geschäft mit Zweitklassware zu verderben. Skandalös ist nicht, dass es schlechte Öle gibt, skandalös ist, dass diese als Topware deklariert werden!

Solange die Verbrauchertäuschung den Abfüllern so leicht gemacht wird, solange ziehen diese – irgendwie verständlich – vor, ihre Ware zu ihrem Vorteil falsch zu etikettieren, statt sie freiwillig zu Vergine zu deklassieren oder zu rektifizieren und als einfaches Olivenöl auf den Markt zu bringen. Der Vorwurf für die Schuld am systematischen Etikettenschwindel trifft nicht nur diejenigen, die daran verdienen, sondern auch diejenigen, die uns vor Falschdeklaration zu schützen hätten.