

Die besten Olivenöle gibt es bei **Olive-e-piu.de**



Exklusiv für
Merum-Leser:
10% Rabatt
auf Ihre nächste
Bestellung!*

*Einfach unter www.olive-e-piu.de bestellen und Gutscheincode „MERUM“ eingeben. Gültig bis 28.02.2016.

Öliger Ramsch: nicht Ihr Problem

Nicht nur Italien hatte enorme Ernteeinbußen zu verzeichnen, auch Spanien erntete mit 830 000 Tonnen nur gerade die Hälfte des Vorjahres. Dafür hatten Griechenland mit 300 000 Tonnen (2013: 130 000) und Tunesien mit 260 000 Tonnen (2013: 70 000) mehr Glück.

Erste Schätzungen im November gingen für Italien von 300 000 Tonnen Olivenöl aus, heute ist von nur noch 235 000 Tonnen die Rede. Ich befürchte, die wahren Produktionsmengen liegen weit unter 200 000 Tonnen. So oder so rutscht Italien, die frühere Nummer Eins, nun auf Platz Vier hinter Spanien, Griechenland und Tunesien.

Machen wir uns nichts vor, die gepflegten Olivenhaine in Nord- und Mittelitalien werden immer weniger, und wenn den Bauern in Apulien, Kalabrien und Sizilien für ihre Oliven nicht endlich mehr bezahlt wird, bricht die Produktion auch dort bald zusammen. Trotzdem ziehen Einkäufer und Verbraucher italienisches Öl allen andern vor. Dieses Missverhältnis von Angebot und Nachfrage regt Profitgier und kriminelle Phantasien an.

Die Kontrolle der Ölproduktion in Italien ist streng. Täglich müssen die Ölmühlen der SIAN (Sistema Informativo Agricolo Nazionale) online die verarbeiteten Mengen Oliven, den Olivenbauern und das erzeugte Öl melden. Damit weiß diese Behörde in Echtzeit, wie viel Olivenöl produziert und bei wem es gelagert wird.

Um sich etwas dazuzuverdienen – so war in den Zeitungen zu lesen –, haben dubiose Ölproduzenten ein Schlupfloch entdeckt: Sie blasen ihre Produktion auf, indem sie viel mehr Öl deklarieren als sie tatsächlich erzeugen. Für das nur auf dem Papier erzeugte Öl wird eine Rechnung an einen Ölgroßhändler ausgestellt. Das ermöglicht diesem, eine entsprechende Menge griechischen oder tunesischen Öls zu italienisieren, ohne dass dieser Betrug mittels Überprüfung der Papiere aufgedeckt werden könnte. Diese Öle erscheinen nicht nur auf den Etiketten, sondern auch in der Statistik als italienisches Olivenöl.

Die italienischen Behörden konnten zwar 500 Tonnen dieses falsch deklarierten Öls aus dem Verkehr ziehen, aber das dürfte wohl längst nicht alles sein. Damit niemandem ein tunesisches Öl für ein griechisches oder ein spanisches für ein italienisches untergeschoben werden kann, muss die Forschung mit Hochdruck am gerichtstauglichen, analytischen Nachweis der Herkunft weiterarbeiten.

Aber Sie, liebe Merum-Leser, Sie betrifft das nicht. Die Ware, um die es bei diesen Betrügereien geht, ist öliger Ramsch, weit abseits Ihrer kulinarischen Welt. Auf den folgenden Seiten haben wir für Sie die besten 2014er-Öle selektiert. Für die Produzenten dieser Öle legen wir die Hand ins Feuer!

Andreas März

MERUM | 3

Olio contraffatto: non è un vostro problema

[Nel 2014] non solo si sono registrate in Italia enormi perdite di raccolto e la Spagna ha raccolto 830 000 tonnellate, appena la metà l'anno precedente, ma la Grecia ha avuto con 300 000 tonnellate (2013: 130 000) e la Tunisia con 260 000 tonnellate (2013: 70 000) un [sostanziale] incremento.

Le stime iniziali [di produzione] per l'Italia erano, nel mese di novembre, di 300 000 tonnellate di olio d'oliva, mentre oggi si parla di sole 235000 tonnellate. Temo che i volumi di produzione vera e propria [saranno] ben al di sotto di 200000 tonnellate. In entrambi i casi l'Italia, l'ex numero uno, scivola ora al quarto posto dietro la Spagna, la Grecia e la Tunisia.

Gli oliveti coltivati in Italia settentrionale e centrale sono sempre meno, e se gli agricoltori di Puglia, Calabria e Sicilia per le loro olive non vengono pagati, sospenderanno lì la produzione.

Tuttavia, l'olio [d'oliva] italiano attrae acquirenti e consumatori sopra tutti gli altri. Questa mancata corrispondenza di domanda e offerta incoraggia avidità e fantasie criminali.

Il controllo della produzione d'olio in Italia è rigoroso. Giornalmente nei frantoi della SIAN (Sistema Informativo Agricolo Nazionale) sono generati report on line circa le quantità di olive, i coltivatori e l'olio d'oliva prodotto. Così questa autorità memorizza in tempo reale quanto olio di oliva viene molito.

Alcuni produttori d'olio amanti del guadagno facile – capita di leggere sui giornali – hanno scoperto una scappatoia: gonfiano la loro produzione dichiarando molto più Olio di quanto effettivamente producano. È un olio prodotto solo sulla carta, che verrà fatturato ai grossisti.

Questo permette di "italianizzare" una corrispondente quantità di olio greco o di olio tunisino senza che i mezzi di controllo dei documenti possano scoprire la frode. Questi oli non solo appaiono come italiani nelle etichette, ma anche nelle statistiche. Così chiunque potrebbe rifilare un olio tunisino o greco o spagnolo per italiano.

Ma, caro lettore di Merum, non preoccuparti di tutto questo. Le merci di cui trattasi in queste truffe rimarranno lontano dal tuo mondo culinario. Nelle seguenti pagine abbiamo selezionato i migliori oli d'oliva del 2014. Per i produttori di questi oli mettiamo le mani sul fuoco!

Andreas März