

## Stellungnahme der Dumet AG, Steinhausen

Zuerst möchte ich festhalten, dass wir in Zukunft anstandslos unsere Hojiblanca Spanische Oliven, Schwarz unbenennen werden in **Hojiblanca Spanische Oliven, geschwärzt**. Da wir jeweils unsere Beutel in einer Jahresauflage drucken, können und werden wir frühestens bei der nächsten Auflage dies umsetzen können und werden diese neuen Beutel ab 1. Dezember 2016 ausliefern.

### **Sachverhalt**

Konsumenten lieben knackige Oliven. Wie bei allen Früchten werden Oliven umso weicher, je länger sie am Baum hängen bleiben. Mit der Dauer verfärben sich die Oliven von grün zu einem Farbton von violett-dunkelbraun. Die Verfärbung der Oliven am Baum geschieht natürlich durch Sauerstoff (Luft; = Oxidation). Diese baumgereiften Oliven sind dann auch relativ weich.

Um eine schwarze, knackige Oliven anbieten zu können, wurde um die Jahrhundertwende (19./20. Jahrhundert) in Kalifornien ein Verfahren entwickelt, die dem natürlichen Prozess recht nahe kommt. Die grünen Oliven werden nach der Ernte in ein Salzwasserbad, um die Genussreife zu erlangen. Danach kommen diese grünen Oliven für ca. 3-6 Tage in eine Wasserbecken, dem reiner Sauerstoff beigegeben wird (= kein Farbstoff!). Durch diese intensive Sauerstoffbehandlung verändern die Oliven ihre Farbe von grün zu schwarz (= Oxidation). Um diesen Farbton zu „behalten/stabilisieren“ gibt man einen Stabilisator hinzu: Eisengluconat (Unbedenklich und zugelassen). Schliesst man diesen Prozess ohne Eisengluconat ab, so hellen sich die Oliven wieder etwas auf (dunkelbraun wie vom Baum).

Somit handelt es sich also nicht um eine Färbung/Schwärzung mit Hilfe eines Farbstoffes, sondern um denselben Prozess wie in der Natur mittels Sauerstoff – allerdings in beschleunigter Form.