



NATIVES OLIVENÖL EXTRA: DIE EU-GÜTESIEGEL

„Natives Olivenöl extra“ bedeutet 1. Güteklasse. Innerhalb dieser Güteklasse schwanken jedoch Qualität und Preise sehr. Das rote und das blaue EU-Gütesiegel sowie das grüne Euro-Blatt für Bioprodukte helfen dem Konsumenten bei der Auswahl. Hier erklären wir, worauf es beim Olivenöl ankommt, warum gute Qualität ihren Preis hat und wie die EU-Gütesiegel beim Kauf helfen. Olivenöl sollte frisch und fruchtig duften (auf keinen Fall vergoren oder ranzig, es soll aber auch nicht geruchlos sein!). Bitterkeit und Schärfe sind beim Olivenöl positive Eigenschaften und ein Indikator für die Qualität des Herstellungsprozesses und den Gehalt an Antioxidantien (Polyphenole). Ein gutes Olivenöl ist eine ausgewogene Mischung aus fruchtig, bitter und scharf. Baumpfl ege und Ernte sind der kostspieligste Teil der Olivenölerstellung (75% der Kosten). Manche Olivensorten sind besonders widerstandsfähig und eignen sich für den intensiven und super-intensiven Anbau. Olivenöl aus Gegenden, wo maschinell geerntet wird, ist deutlich billiger, als wenn die Ernte von Hand erfolgt. Die Erntezeit hängt von Olivensorte, Region und Hersteller ab: Je später, desto größer der Ertrag aber desto schlechter die Qualität. Qualitätsbewusste Produzenten ernten früher und nehmen einen niedrigeren Ertrag in Kauf. Achten Sie auf die Herkunftsangaben auf dem Etikett: „Natives Olivenöl extra aus der EU und aus Drittländern“, „Natives Olivenöl extra aus Ländern der EU“, „Natives Olivenöl extra aus einem bestimmten Land (z. B. Italien, Spanien oder Griechenland)“. Je kleiner das Herkunftsgebiet, desto besser ist meist die Qualität. Im Idealfall stammen die Oliven aus den Olivenhainen des Herstellers und werden in der betriebseigenen Ölmühle verarbeitet. Auch für die Abfüllung sorgt im besten Fall der Hersteller selbst. Freiwillige Gütesiegel, wie geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) und geschützte geographische Angabe (g.g.A.) – DOP (Denominazione di Origine Protetta) und IGP (Indicazione Geografica Protetta) – besagen, dass alle oder manche Produktionsschritte in der Region erfolgen. Die entsprechenden Spezifikationen bestimmen Gebiet und Bodenqualität, welche Anteile welcher Olivensorten erlaubt sind, wie Ernte und Verarbeitung zu erfolgen haben und, welche chemischen und organoleptischen Eigenschaften das Öl haben muss. All das muss von den Herstellern dokumentiert werden und wird dann von den ausstellenden Behörden bei der Abfüllung zertifiziert. Das „Euro-Blatt“ kennzeichnet Produkte aus biologischem Anbau und stellt sicher, dass während sämtlicher Herstellungsphasen keine chemischen Substanzen und ausschließlich natürliche Pflanzenschutzmittel eingesetzt wurden.

Weitere Informationen rund um das Thema Olivenöl finden Sie unter www.lookingfortheperfectfood.eu/de