



HOCHWERTIGES OLIVENÖL – DAS FLÜSSIGE GOLD

Seit der Antike werden dem Olivenöl besondere Eigenschaften zugeschrieben. Homer nannte es „flüssiges Gold“, Hippokrates pries es als den „großen Heiler“ und Galen lobte seine positiven Auswirkungen auf die Gesundheit.

Gutes Öl gehörte bereits bei den alten Griechen zu den besonders hochwertigen Lebensmitteln und galt als Quelle wertvoller Nährelemente.

Nun ist es an uns, ein klares und ganzheitliches Bild von diesem Naturstoff zu vermitteln und zu seiner Verwendung im Alltag zu ermuntern, sodass unser Organismus seine vielfältig wohltuenden Wirkungen erfahren kann.

In Europa ist Italien das Land mit der höchsten Anzahl an zertifizierten Ölen, welche die Spitzenprodukte der italienischen Ölerzeugung darstellen.

Es wird immer dringlicher, darüber nachzudenken, wie das Produkt dem Verbraucher am besten präsentiert werden kann und wie, im Einklang mit den geltenden Lebensmittelnormen, alle wichtigen Informationen über das Produkt optimal auf dem Etikett dargestellt werden können.

Es handelt sich um ein wichtiges Signal für Sicherheit, Schutz und Rückverfolgbarkeit, das der Erzeuger dem Endverbraucher gibt, und das Letzterer zunehmend bewusster zu schätzen weiß.

Warum man nativen Olivenölen extra, die den Vorschriften für die EU-Gütezeichen g.U., g.g.A und BIO entsprechen, den Vorzug geben sollte, hängt eng mit deren Rückverfolgbarkeit zusammen; dieses Schlüsselement ermöglicht es dem Verbraucher, den Weg des Öls durch alle Phasen von Produktion, Verarbeitung und Vertrieb zu verfolgen. Alle Schritte von der Pressung der Oliven über die Lagerung des Öls bis hin zur Abfüllung müssen bei zertifizierten Ölen aufgezeichnet und die Daten an die zuständigen Kontrollbehörden übermittelt werden.

Die vielen Aromenoten von nativem Olivenöl extra (blumig, fruchtig grün oder nach frischem Gras, grüner Apfel, Mandel, Tomate, etc....) gehören zu einem Repertoire von etwa 200 flüchtigen Verbindungen, die sich während des Prozesses der natürlichen, mechanischen Extraktion harmonisch miteinander verbinden. Aufgrund seiner besonderen Zusammensetzung ist natives Olivenöl extra das oxidationsbeständigste Pflanzenöl überhaupt und hat zahlreiche Vorteile gegenüber anderen Speisefetten: Es verändert sich kaum, weil es reich an gering gesättigten (einfach ungesättigten) Fettsäuren ist, und es ist für den menschlichen Organismus leicht zu absorbieren, da es reich an Ölsäure ist, einer einfach ungesättigten Fettsäure, die sowohl während der Lagerung als auch beim Verkochen der Oxidation entgegenwirkt.

Selbstverständlich hängen die sensorischen und gesundheitlichen Aspekte direkt von der Qualität der nativen Olivenöle ab, die bei den g.U. - g.g.A- und BIO-zertifizierten nativen Olivenölen extra nach den strengsten europäischen Normen dokumentiert und kontrolliert wird.

Die Kommunikationskampagne „Looking for the Perfect Food“ erfolgt unter Beteiligung der Europäischen Union und dient der Sensibilisierung für Qualität. Sie ist Teil des integrierten Kommunikationsprojektes „EcceOlio“, das in Italien, Frankreich und Deutschland durchgeführt wird.

Der Inhalt dieser Werbekampagne gibt lediglich die Ansichten des Autors wieder und liegt in seiner alleinigen Verantwortung. Die Europäische Kommission und die Exekutivagentur für Verbraucher, Gesundheit, Landwirtschaft und Lebensmittel (CHAFEA) übernehmen keinerlei Verantwortung für eine etwaige Weiterverwendung der darin enthaltenen Informationen.



Durch eine Reihe von Informations- und Schulungsinitiativen für Interessenvertreter und Endverbraucher, soll das Bewusstsein für hochwertige, zertifizierte native Olivenöle extra geschärft werden. Die Zertifizierung spielt dabei eine große Rolle für die Sicherheit und den Schutz der Verbraucher.

Angemessene Informationen über die spezifischen Eigenschaften jedes Olivenöls müssen einfach und klar dargestellt werden, damit der Verbraucher grundlegende Aspekte des Produkts, vom Ursprung bis zum Nährwert, kontrollieren kann. Auch der Gefahr von Produktfälschungen wird so entgegengewirkt.

Einer der häufigsten Fälle von Produktfälschung ist die Streckung des Öls mit – im besten Fall – Öl aus der Vorjahresproduktion, das seine organoleptischen Eigenschaften verloren hat oder sogar ranzig geworden ist.

Angesichts solcher irreführender Praktiken werden die Qualitätskontrollen entlang gesamten Herstellungskette ständig weiter verbessert.

Zum Schutz des Allgemeinguts, das Olivenöl für sie darstellt, haben die wichtigsten europäischen Erzeugerländer immer strengere Kontrollverfahren entwickelt.

Italien beispielsweise hat mit neun regionalen Kontrollbehörden ein Präventionssystem eingerichtet, das eine tatkräftige Abschreckung gegen Betrug und Verfälschung darstellt. Das wachsende Engagement der Institutionen zeugt von der verstärkten Fähigkeit, kriminelle Erscheinungen zu bekämpfen, und schlägt sich in spezifischen Gesetzen nieder, wie dem „Salva Olio“-Gesetz (Mongiello-Gesetz), das seit 2013 in Italien in Kraft ist.

Die Kenntnis der Vorteile und des Nutzens von Qualitätsprodukten und der Schutz der Qualitätsstandards ist heute aktueller denn je, da sie den Alltag der Verbraucher betrifft und ihre Entscheidungen, ihre persönliche Einstellung zu Lebensmitteln und ihren Lebensstil mitbestimmt.