



DER EINZIGARTIGE WERT VON NATIVEM OLIVENÖL EXTRA

Natives Olivenöl extra ist dank seiner bekannten Vorzüge immer schon ein Grundelement der mediterranen Ernährung.

Über die einzigartigen Eigenschaften von hochwertigem Olivenöl gäbe es viel zu sagen.

Um ein richtiges Bild des hochwertigen nativen Olivenöls extra zu skizzieren und dem Verbraucher bei der Kaufentscheidung zu Ölen mit den zertifizierten Bezeichnungen g.U., g.g.A. und Bio zu helfen, soll zunächst von Polyphenolen die Rede sein. Polyphenole stellen eine besonders wichtige und gesunde Lipidkomponente von Olivenöl dar.

Die Tatsache, dass diese Polyphenole etwa 2/3 aller Bestandteile von hochwertigem Olivenöl ausmachen, macht deutlich, wie gesund dessen täglicher Verzehr ist.

Hier sei auch darauf hingewiesen, dass es sich bei der Behauptung, natives Olivenöl extra dürfe ausschließlich roh verwendet werden, um einen weit verbreiteten aber unzutreffenden Gemeinplatz handelt. Natives Olivenöl extra ist für alle Kochvorgänge geeignet, da seine molekulare Struktur sehr hitzebeständig ist.

Wer also „auf der Suche nach dem perfekten Lebensmittel“ ist, kommt seinem Ziel mit hochwertigem Olivenöl schon bedeutend näher.

Nun soll aber dem Verbraucher bei der bewussten Auswahl seines Öls durch die Vermittlung grundlegender Informationen geholfen werden.

Geschmack, Behälter, Farbe, Preis, Kontrollmethoden, Erntetechniken und Produktionsverfahren sind wesentliche Aspekte, wenn man wissen möchte, was auf den Tisch kommt. Es lohnt sich für alle, sich über dieses wertvolle Landwirtschaftsprodukt und Lebensmittel gründlich zu informieren.

Beim Einkauf ist Olivenöl luftdicht verschlossen (meist in Flaschen aus dunklem Glas oder Metallbehältern) und man kann nicht nach Geruch, Farbe und Geschmack auswählen, sondern muss sich an den Angaben auf dem Etikett und am Preis orientieren, der nicht unter 8-10 Euro pro 0,5-Liter-Flasche liegen sollte.

Hier sind die europäischen Gütesiegel g.U., g.g.A. und Bio sehr hilfreich für den Verbraucher. Sie stellen dank ihrer strengen Produktionsanforderungen eine Garantie für Qualität, Authentizität und Güte dar.

In Italien, Frankreich und Deutschland läuft bis Dezember 2021 das von UNAPROL und France Olive geförderte und von der Europäischen Union finanzierte Kommunikationsprojekt „EcceOlio“, das die Aufmerksamkeit der Verbraucher und Märkte auf die einzigartigen Eigenschaften des europäischen nativen Olivenöls extra mit den Zertifizierungen g.U., g.g.A. und Bio lenken möchte. Durch eine Reihe von Informations- und Werbeinitiativen im Rahmen der Kampagne „Looking for the Perfect Food“ sollen Markt und Verbraucher so korrekt und umfassend wie möglich informiert werden, damit fundierte Kauf- und Konsumententscheidungen getroffen werden können.

In Italien gelten besonders strenge Regeln und Kontrollverfahren ebenso wie die allgemeinen Rechtsvorschriften der Europäischen Union (Verordnungen, Richtlinien usw.) zum Verbraucherschutz.



Die Kontrollen bei g.U., g.g.A. und Bio-Produkten beginnen mit der Überprüfung der Bedingungen und Methoden der Olivenernte, die als Schlüsselemente wesentlich für ein hochwertiges natives Olivenöl extra sind.

Generell beeinflussen alle Produktionstechniken, von der Ernte bis zur Vermarktung, die Qualität von nativem Olivenöl extra stark. Sie bestimmen den Nährwert sowie die organoleptischen Eigenschaften, wie Geruch, Farbe und Geschmack.

Die strengen europäischen Zertifizierungsverfahren für die Angaben g.U., g.g.A. und Bio schützen das vielseitige Aroma von nativem Olivenöl extra: Dieses setzt sich zusammen aus bitteren Komponenten (die vom hinteren Teil der Zunge wahrgenommen werden), Schärfe (die man im Rachen spürt) und fruchtigen Noten. Zu den sogenannten positiven Aromen gehören auch Geschmacksnoten wie Mandeln, frisches Gras, Artischocke, Apfel, Tomate, Tomatenblätter und Zitrus, die aber nach dem Verkosten keinen Nachgeschmack im Mund hinterlassen sollten.

Wichtig ist bei der Auswahl eines Qualitätsprodukts auch der Preis. Immer öfter gibt es in großen Supermärkten natives Olivenöl extra im Sonderangebot für weniger als 3 Euro. Solche Produkte enthalten oft minderwertige Öle, die verfälscht sind oder aus Oliven aus Ländern mit niedrigeren Gesundheits- und Hygienestandards gewonnen werden. Manchmal werden sogar illegale Desodorierungstechniken angewendet, um schlechte Gerüche zu beseitigen, die durch die Verwendung schadhafter oder schlecht konservierter Oliven entstehen. Der Verkaufspreis für natives Olivenöl extra sollte nicht unter 8-10 Euro pro 0,5-Liter-Flasche liegen.

Es wird also zum Kauf von g.U., g.g.A. oder Bio-Ölen geraten, da diese in streng überwachten Herstellungsverfahren gewonnen werden.

Olivenöl mit der Bezeichnung g.u., g.g.A oder Bio ist immer die beste Wahl, da der Verbraucher sicher sein kann, ein hochwertiges, gesundes Qualitätsprodukt zu erwerben. Damit bleiben ihm Fälschungen und Täuschungen bezüglich der Herkunft, der Herstellung und der organoleptischen Eigenschaften von nativem Olivenöl extra erspart.

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.