



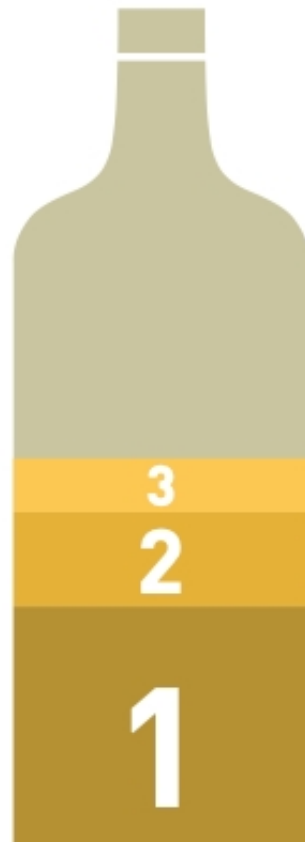
OLIVENÖLE MIT GESCHÜTZTER URSPRUNGSBEZEICHNUNG *so wertvoll, so selten*

PRESEMITTEILUNG

26.02.2020

Europäische Olivenölproduktion in Zahlen

Vor rund 14.000 Jahren gab es den Olivenbaum nur in wilder Strauchform. Über die Zeit entwickelte man ihn zum Baum. Der Anbau ist an das trockene und sonnige Klima des Mittelmeerraums angepasst. Aus der Europäischen Union stammen aktuell 65 Prozent der weltweiten Olivenölproduktion. Die EU selbst verbraucht etwa 60 Prozent davon. Die geschützte Ursprungsbezeichnung ist dabei Qualitätsgarant für Produkte, deren Herstellung, Verarbeitung und Zubereitung in einem bestimmten geografischen Gebiet mit anerkanntem lokalem Know-how erfolgt. Derzeit sind 112 Olivenöle (bald 113) und 17 Oliven aus Europa als g.U.-Produkt registriert.



Olivenöl-Fakten: Marktführer Europa

Wissenschaftlich anerkannt und empfohlen für seine ernährungsphysiologischen und diätetischen Tugenden, hat sich Olivenöl mittlerweile zum unverzichtbaren Produkt vieler Haushalte etabliert. Auch international findet der Konsum immer mehr Verbreitung. Die **Weltproduktion** schwankt von Jahr zu Jahr **zwischen 2,7 und 3,2 Millionen Tonnen Olivenöl**.

Zwei Drittel der weltweiten Olivenölproduktion stammt aus Europas sonnenreichen Gegenden.

Allen voran belegen Spanien, Italien und Griechenland das Podium.

Frankreich betreibt eine kleine aber feine Produktion.

Pro Jahr pressen die französischen Olivenbauern im Schnitt 5.000 Tonnen. Mit 25 Prozent in geschützter Ursprungsbezeichnung zertifiziert, ist der Anteil hochwertigen Olivenöls dabei sehr hoch.



Olivenöle mit geschützter Ursprungsbezeichnung

Zum Schutz europäischer Agrar- und Lebensmittelprodukte, deren qualitative und organoleptische Merkmale mit ihrem Terroir verbunden sind, schaffte man 1992 die Labels für geschützte Ursprungsbezeichnung und geschützte geografische Angabe. **Die ersten Olivenöle wurden 1996 als g.U. anerkannt.** Darunter waren Huile d'olive de Nyons (Frankreich), Aprutino Pescarese (Italien), Baena (Spanien) oder Moura (Portugal).

Für Olivenöle legt die Auszeichnung eine Reihe von Faktoren fest, die Zusammenhang zwischen Produkt und Terroir herstellen: festgelegtes Anbaugebiet, verwendete Olivensorte(n), Anbau- und Verarbeitungstechniken usw. Zudem müssen für Olivenöle mit geschützter Ursprungsbezeichnung alle Produktions- und Verarbeitungsphasen im definierten Gebiet stattfinden.

In Europa gibt es inzwischen 112 Olivenöle mit g.U.:

- Italien 42
- Spanien 31
- Portugal 6
- Griechenland 19
- Frankreich 8
- Slowenien 1
- Kroatien 4
- Kroatien/Slowenien: 1

Wissenswertes zur g.U.

- **Das System der geschützten Ursprungsbezeichnung ist ein europäischer Standard**, der für alle 28 Mitgliedsländer gilt. Nur Estland und Malta haben derzeit keine zertifizierten Produkte.

- **Zu den Vorzeigeprodukten der geschützten Ursprungsbezeichnung gehören** für Feinschmecker Comté-Käse, Camembert de Normandie, Parmigiano Reggiano, Gorgonzola, Vinagre de Jerez, Prosciutto di San Daniele und Piment d'Espelette Chilischote.

- **Die Abkürzung g.U. wird im Englischen mit PDO** (protected designation of origin) **übersetzt. Im Französischen mit AOP** (Appellation d'origine protégée).

- **Produkte mit geschützter Ursprungsbezeichnung führen ein einheitliches europäisches Logo.**



Fokus auf Frankreichs Olivenölproduktion

- **In Frankreich werden durchschnittlich 5.000 Tonnen Olivenöl pro Jahr produziert**, das sind 0,16 Prozent der Weltproduktion und kaum 4 Prozent des nationalen Konsums!

- **In Frankreich macht die Produktion von Olivenöl mit geschützter Ursprungsbezeichnung 25 Prozent der nationalen Olivenölerzeugung aus**, das entspricht 1.440 Tonnen pro Jahr.

- **In Frankreich gibt es 8 geschützte Ursprungsbezeichnungen.** Die achte für „Huile d'olive de Provence“ wurde im kürzlich, im Februar 2020, vergeben.

- **Vier Regionen Frankreichs produzieren Olivenöl.** Allen voran die Region Provence-Alpes-Côte d'Azur mit ein Anteil von 66 Prozent, gefolgt von Okzitanien mit einem Anteil von 20 Prozent. Auvergne Rhône-Alpes hält 10 Prozent an der französischen Produktion und Korsika etwa 4 Prozent.



Diverse andere Fakten über Olivenöl

- **Es gibt über 1.000 verschiedene Olivensorten weltweit.** In Frankreich allein findet man über 100 verschiedene Sorten: Grossane, Lucques, Aglandau, Cailletier..

- **Der jährliche deutsche Konsum an Olivenöl beträgt etwa 0,8 Liter pro Kopf** - Tendenz steigend. Österreicher konsumieren 1,2 Liter pro Kopf. In Frankreich beträgt der pro Kopf Konsum etwa 1,8 Liter, während Italiener, Spanier oder Griechen im Schnitt über 12 Liter pro Kopf und Jahr konsumieren.

- **Nicht jeder Olivenbaum produziert dieselbe Menge an Oliven.** Einige Sorten produzieren 20-30 Kilogramm pro Baum. Andere liefern über 100 Kilogramm Oliven pro Baum.

- **Man benötigt etwa 6-8 Kilogramm Oliven, um einen Liter Olivenöl zu produzieren.**

- **Olivenöl hält Temperaturen bis 210 Grad stand.** Deshalb kann es sorglos zum Braten, Backen oder zum Würzen von gekochten Speisen verwendet werden.



Über Looking for the Perfect Food:

Ein Programm von Unaprom und France Olive (italienischer und französischer Olivenbauernverband), um europäische Olivenöle im Allgemeinen und mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.) und geschützter geografischer Angabe (g.g.A.) im Besonderen zu fördern. Das Programm wird von der Europäischen Union finanziert.

Mehr Informationen

www.lookingfortheperfectfood.eu/de

Zum Download-Bereich bitte hier klicken!

- Pressemitteilung im RTF-Format
- Pressemappe "Looking for the perfect food" (pdf)
- Flasche Olivenöl auf Leiter, © Magali Ancenay/France Olive
- Flasche Olivenöl in der Hand, © Magali Ancenay/France Olive
- Olivenbaum, © Jérôme Liègeois/France Olive
- Olivenöl auf Löffeln, © Magali Ancenay/France Olive
- Olivenöl in Verkostungsgläsern, © Magali Ancenay/France Olive

Pressekontakt bei Ducasse Schetter PR:

Ralph Schetter, rs(at)ducasse-schetter(dot)com, Tel. +49 69 97 69 16 38
Caroline Ducasse, cd(at)ducasse-schetter(dot)com, Tel. +49 69 97 69 16 39

Datenschutz:

Das Thema Datenschutz ist für uns von zentraler Bedeutung. Sie erhalten von uns regelmäßig Pressemitteilungen zu journalistisch relevanten Themen und Neuigkeiten. Die fortgesetzte Verwendung Ihrer E-Mailadresse zu diesem Zweck beruht auf unserem diesbezüglichen unternehmerischen Interesse und erfolgt auf Grundlage des Art. 6 Abs. 1 lit. f) DSGVO. Einer entsprechenden Verwendung Ihrer E-Mailadresse können Sie jederzeit widersprechen, hierfür genügt ein Klick auf den unten stehenden Ausstragelink. Gleichzeitig verweisen wir auf die aktualisierte Datenschutzerklärung auf unserer Website, in der wir ausführlich über die Datenverarbeitung und Ihre Rechte aufklären. Diese finden Sie unter:
<http://www.ducasse-schetter.com/de/datenschutzerklaerung/>

Aktualisierung Themenverteiler:

Falls Sie nur Nachrichten zu ausgewählten Themen erhalten möchten, können Sie mit folgendem Link unseren Fragebogen für Themenverteiler online ausfüllen. Dafür brauchen Sie nur zwei Minuten:
<https://de.surveymonkey.com/r/PRRDJ3B>

Finden Sie alle unsere Informationen über

www.lookingfortheperfectfood.eu



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, Landwirtschaft und Lebensmittel (CHAFEA) übernehmen keinerlei Verantwortung für eine etwaige Weiterverwendung der darin enthaltenen Informationen.

Impressum / Pressekontakt:

Ducasse & Schetter GbR
Wielandstraße 31
60318 Frankfurt am Main
Deutschland

Tel.: +49(0)69 97 69 16 68
Fax: +49(0)69 36 60 32 93
info@ducasse-schetter.com
www.ducasse-schetter.com

Amtsgericht Frankfurt/M
Geschäftsführer:
Caroline Ducasse
Ralph Schetter

Um keine Informationen mehr zu erhalten, benutzen Sie bitte den folgenden Link. Damit tragen Sie sich aus allen Verteilern aus.
<https://113.mmm.is/un.aspx?k=2932571231632946328201&M=29413398553308201&MA=29786676608201&E=rs%40ducasse-schetter.com>