



## OLIVENÖLE MIT GESCHÜTZTER URSPRUNGSBEZEICHNUNG *so wertvoll so selten*

PRESEMITTEILUNG

16.10.2019

### Europäisches Olivenöl – eine Geschichte aus Leidenschaft

**Die italienischen und französischen Verbände der Olivenbauern (Unaprol & France Olive) lancieren in Kooperation mit der EU eine Informationskampagne, um das Bewusstsein für die einzigartigen Eigenschaften von europäischem nativem Olivenöl extra mit geschützter Herkunftsbezeichnung (g.U.) bei einem möglichst breiten Publikum zu schärfen. Diese Olivenöle werden durch spezifische EU-Vorschriften geschützt. Dabei stellen strenge Kontrollen vom Erzeuger bis zum Verkauf sicher, dass die Verbraucher nur sichere und unverfälschte Produkte kaufen.**



#### Qualitätsgarantie

Die geschützte Ursprungsbezeichnung hat die EU europaweit vor allem für Agrar-Lebensmittelprodukte eingeführt, die ihre Besonderheit aus dem Produktionsgebiet herleiten. Olivenöl mit diesem Gütezeichen unterliegt strengen Kontrollen. Es bürgt zusammen mit dem Namen der g.U. für einmalige Qualität und unverkennbaren Geschmack. Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung müssen in einem bestimmten geografischen Gebiet nach anerkannten und festgelegten Verfahren stattfinden. Sämtliche Produktionsschritte finden im Herkunftsgebiet statt. Ein Pflichtenheft bestimmt natürliche Faktoren wie erlaubte Sorten oder das Herstellungsgebiet sowie menschliche Faktoren wie Anbau, Ernte, Pressung oder Abfüllung. Produkte mit geschützter Ursprungsbezeichnung werden historisch gesehen seit jeher in diesem Gebiet hergestellt, sind also traditionell mit dem Ort verhaftet. In Frankreich gibt es derzeit sieben Olivenöle mit dem Gütezeichen AOP (Appellation d'origine protégée): Nîmes, Nyons, Vallée des Baux-de-Provence, Haute-Provence, Aix-en-Provence, Nice, Corse – Oliu di Corsica. Die Bezeichnung AOC Provence befindet sich derzeit im europäischen Klassifizierungsverfahren. In der gesamten EU gibt es sogar über hundert Olivenöle mit geschützter Ursprungsbezeichnung. **Mehr Infos**



#### Wie wähle ich mein Olivenöl

Olivenöle sind geschmacklich vielfältig. Sorten, Herkunft und Verarbeitung spielen dabei eine wesentliche Rolle. Die Bezeichnung „nativ“ besagt, dass das Öl rein aus physischen oder mechanischen Prozessen gewonnen wurde. Es ist sozusagen ein direkt gepresster Fruchtsaft. Der Zusatz „extra“ steht für besonders reine Öle ohne jeglichen Qualitätsfehler. In Europa verkaufte Olivenöle mit Zusatz „nativ“ und „nativ extra“ müssen die Herkunft auf dem Etikett obligatorisch aufführen. Die Herkunft ist definiert durch den Ort der Ernte und den Ort der Pressung. Die Herkunftsangabe „Frankreich“ garantiert beispielsweise, dass die Oliven in Frankreich geerntet und gepresst wurden. Hingegen besagt die Herkunftsangabe „EU“ entweder eine Mischung aus diversen europäischen Olivenölen (meist aus Spanien und Griechenland) oder aus einem einzigen europäischen Land ohne nähere Angaben. Olivenöle mit Markennamen, sind meist Mischungen aus verschiedenen Olivenölen, da somit der geschmackliche Standard beibehalten wird. Freiwillig sind Angaben zu Jahrgang, Sorten oder geschmacklicher Richtung. Neben diesen Qualitätskriterien ist für den Konsumenten auch der Geschmack ausschlaggebend. Vor allem in Feinkostläden, kann man die Olivenöle oft verkosten, bevor man sie kauft.



#### Von der Vorspeise bis zum Nachtisch

Olivenöl ist ein echter Alleskönner. Ob Vor-, Hauptspeise oder sogar zum Dessert – das Öl verfeinert geschmacklich jedes Gericht. Meist angewandt im Salat oder für kalte Speisen, kann man Olivenöl, entgegen verbreiteter Meinung, auch zum Braten verwenden. Der Rauchpunkt liegt bei 210° Celsius. Aber auch in Desserts kann Olivenöl eine Verfeinerung bringen. Der Geschmack ist entscheidend zu welchem Gericht das entsprechende Öl passt. Dieser hängt wiederum von Sorte, Boden und Verarbeitung ab. Ein paar Rezeptideen aus dem Süden geben Tipps zum Experimentieren. **Zu den Rezepten**



#### Ein Geschenk der Natur

Natives Olivenöl extra ist ein wertvolles Nahrungsmittel, das die Natur quasi direkt zur Verfügung stellt. Es wird nur durch mechanische Verfahren aus der Pressung der Oliven gewonnen und ohne weitere Verarbeitung konsumiert. Es handelt sich um ein Naturprodukt, das ausschließlich mit physikalischen Verfahren gewonnen wird. Aufgrund seiner besonderen Zusammensetzung ist natives Olivenöl extra das Pflanzenöl mit der höchsten Oxidationsstabilität und bietet viele Vorteile. Es ist reich an einfach ungesättigten Fettsäuren, die zu einem regulierten Cholesterinhaushalt beitragen. Zudem heißt es, dass Phenolverbindungen und Vitamin E eine antioxidative Wirkung haben, was einer optimalen Zellerneuerung positiv beisteuert. **Mehr Infos**



#### Preis versus Qualität

Wie bei anderen Produkten, setzen sich Preisunterschiede aus verschiedenen Faktoren zusammen. Kriterien dafür sind beispielsweise Herkunft, Marke, Seltenheiten, Sortenauswahl, Produktionsbedingungen, Größe des Betriebes, geschmackliche Ausrichtung und vieles mehr. Demnach lässt sich daraus schließen, dass Olivenöle mit geschützter Herkunftsbezeichnung teurer sind, als Öle, die aus verschiedenen Herkunftsgeländern importiert wurden. Allgemein ist es sinnvoll, mehrere Olivenöle im Küchenschrank zu haben. Ein günstigeres Olivenöl mit EU-Herkunft, das man zum Kochen brauchen kann und ergänzend dazu zwei bis drei mit geschützter Herkunftsbezeichnung und verschiedenen Geschmacksrichtungen, die man je nach Gericht und Lust einsetzt.

#### Mehr Informationen

[www.lookingfortheperfectfood.eu/de](http://www.lookingfortheperfectfood.eu/de)

#### Zum Download-Bereich bitte hier klicken!

- Pressemitteilung im RTF-Format
- Olivenöle mit geschützter Ursprungsbezeichnung (AOP), © Magali Ancenay / France Olive
- Flasche Olivenöl, © Magali Ancenay / France Olive
- Kabeljau Papillote, © Magali Ancenay / France Olive
- Olivenbaum, © Jérôme Liègeois / France Olive
- gepflückte Oliven vor der Pressung, © 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

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 werden Sie jederzeit widersprechen, hierfür genügt ein Klick auf den unten stehenden Austragelink. 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/>

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](http://www.lookingfortheperfectfood.eu)



MIT MITTELN DER  
EUROPÄISCHEN UNION  
FINANZIERT KAMPAGNE

FRANCE  
Olive



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.

#### Impressum / Pressekontakt:

Ducasse & Schetter GbR  
Wielandstraße 31  
60318 Frankfurt am Main  
Deutschland

Tel.: +49(0)69 97 69 16 38  
Fax: +49(0)69 36 60 32 93  
[info@ducasse-schetter.com](mailto:info@ducasse-schetter.com)  
[www.ducasse-schetter.com](http://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: <http://i13.mmm.is/un.aspx?K=2932571231632946328201&M=29412651210538201&MA=29786676608201&E=rs%40ducasse-schetter.com>