

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



olivenöl

mit geschützter Ursprungsbezeichnung



die geschützte Ursprungsbezeichnung



Die **geschützte Ursprungsbezeichnung** (g.U.) garantiert eine **Verbindung** zwischen einem **Produkt** und seinem **Ursprungsgebiet** (geografisches Gebiet, Klima, Geologie, Produktion, Know-how...).

Die g.U. bezieht sich auf ein **typisches Produkt**, das aufgrund seiner Herkunft einzigartig ist, und wovon die **Herstellung, Verarbeitung** und **Entwicklung** in einem bestimmten geografischen **Gebiet** stattfindet und das angewehnte Wissen anerkannt ist.

Die geschützte Ursprungsbezeichnung ist in den europäischen Vorschriften festgelegt und ist das europäische Äquivalent der "kontrollierten Ursprungsbezeichnung" AOC (Gleichwertigkeit anerkannt nach dem Gesetz vom 3. Januar 1994) für alle Produkte außer Wein. Es schützt das Produkt und seinen Namen einschließlich der Namen einer Region, eines bestimmten Ortes oder in Ausnahmen den eines Landes.



© Magali Ancenay



Ein Produkt

- Nur ein Produkt mit spezifischen **Eigenschaften** und Bekanntheit **kann** eine geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) erhalten.
- **Jedes g.U. Produkt ist einzigartig.**



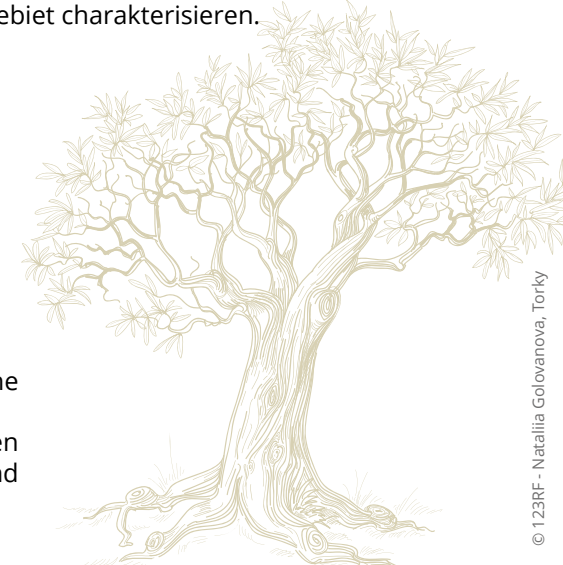
Gewachsenes Wissen

- Der **menschliche Faktor** hat durch seine **Erfahrung, sein Know-how** und seine Einmischung das Produkt zu dem **gemacht**, was es ist.
- Dieses Wissen, das durch viele Jahre Erfahrung und Zusammenarbeit erworben und weitergegeben wurde, wird in den Spezifikationen der g.U. beschrieben und festgelegt.

g.u. ist...

Ein Gebiet

- Die **Besonderheiten** eines g.U. Produktes sind zum Teil mit seinem **Ursprungsgebiet verknüpft**.
- Deshalb ist ein **geografisches Gebiet** sehr streng **definiert** und **reguliert**. Dieses Gebiet weist klimatische und geologische Besonderheiten, die die Produkte aus dem Gebiet charakterisieren.

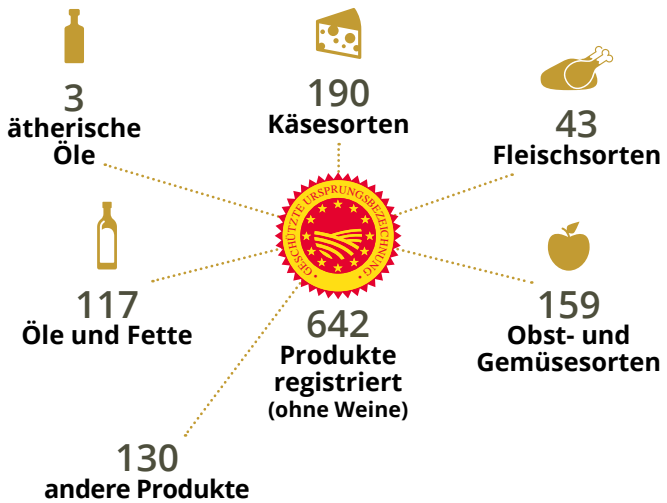


© 1 23RF - Natalia Golovanova, Torky

das europa der geschützten Ursprungsbezeichnung



In einzigen Zahlen:



756 Produkte mit **g.g.A**
(geschützte geografische
Angabe) registriert

Daten - Juni 2019



In Europa werden mehr als **hundert Olivenöle** mit **geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.)** anerkannt. Die in der g.U. anerkannte Gesamterzeugung übersteigt jedoch nicht mehr als 5% der europäischen Olivenölerzeugung. Dabei handelt es sich hauptsächlich um **Klein- und Kleinproduktionen aus bestimmten Gebieten.**

© Magali Ancenay



g.U. und g.g.A in der olivenkultur Europas

In einzigen Zahlen:

Von **111** Olivenöle mit g.U. in Europa

fallen **8** in Frankreich
 und **42** in Italien

Olivenöl mit g.u. in Europa (ohne Frankreich)

Kroatien



5 Olivenöle mit g.U.:

- Ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres
- Istra (auch in Slowenien)
- Korčulansko maslinovo ulje
- Krčko maslinovo ulje
- Šoltansko maslinovo ulje

Spanien



29 Olivenöle mit g.U.:

- Aceite Campo de Calatrava
- Aceite Campo de Montiel
- Aceite de L'Empordà
- Aceite de La Alcarria
- Aceite de la Comunitat Valenciana
- Aceite de la Rioja
- Aceite de Lucena
- Aceite de Mallorca
- Aceite de Navarra
- Aceite de Terra Alta
- Aceite del Baix Ebre-Montsià
- Aceite del Bajo Aragón
- Aceite Monterrubio
- Aceite Sierra del Moncayo
- Antequera
- Baena
- Estepa
- Gata-Hurdes
- Les Garrigues
- Montes de Granada
- Montes de Toledo
- Montoro-Adamuz

- Poniente de Granada
- Priego de Córdoba
- Sierra de Cádiz
- Sierra de Cazorla
- Sierra de Segura
- Sierra Mágina
- Siurana

Griechenland



19 Olivenöle mit g.U.:

- Agoureleo Chalkidikis
- Apokoronas Chanion Kritis
- Arxanes Irakliou Kritis
- Exeretiko Partheno Eleolado Selino Kritis
- Exeretiko Partheno Eleolado Thrapsano
- Exeretiko Partheno Eleolado " Trizinia "
- Finiki Lakonias
- Galano Metaggitsiou Chalkidikis
- Kalamata
- Kolymvari Chanion Kritis
- Kranidi Argolidas

Italien



42 Olivenöle mit g.U.:

- Alto Crotonese
- Aprutino Pescarese
- Brisighella
- Bruzio
- Canino
- Cartoceto
- Chianti Classico
- Cilento
- Collina di Brindisi
- Colline di Romagna
- Colline Pontine

- Krokees Lakonias
- Lygourio Asklipiou
- Messara
- Petrina Lakonias
- Peza Irakliou Kritis
- Sitia Lasithiou Kritis
- Viannos Irakliou Kritis
- Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis

- Colline Salernitane
- Colline Teatine
- Dauno
- Garda
- Irpinia - Colline dell'Ufita
- Laghi Lombardi
- Lametia
- Lucca
- Molise
- Monte Etna
- Monti Iblei
- Penisola Sorrentina
- Pretuziano delle Colline Teramane
- Riviera Ligure
- Sabina
- Sardegna
- Seggiano
- Tergeste
- Terra di Bari
- Terra d'Otranto
- Terre Aurunche
- Terre di Siena
- Terre Tarentine
- Tuscia
- Umbria
- Val di Mazara
- Valdemone
- Valle del Belice
- Valli Trapanesi
- Veneto Valpolicella, Veneto Euganei e Berici, Veneto del Grappa
- Vulture

Portugal



6 Olivenöle mit g.U.:

- Azeite da Beira Interior
- Azeite de Moura
- Azeite de Trás-os-Montes
- Azeite do Alentejo Interior
- Azeites do Norte Alentejano
- Azeites do Ribatejo

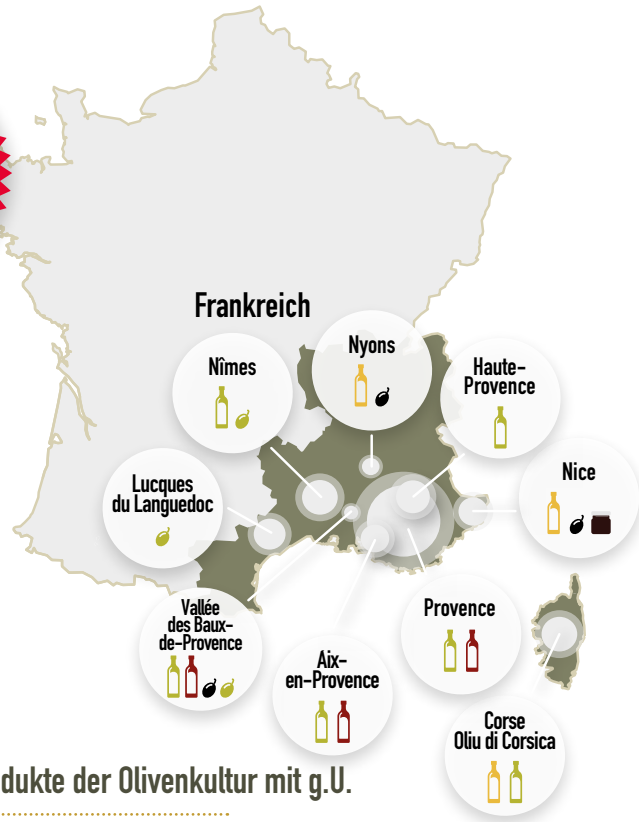
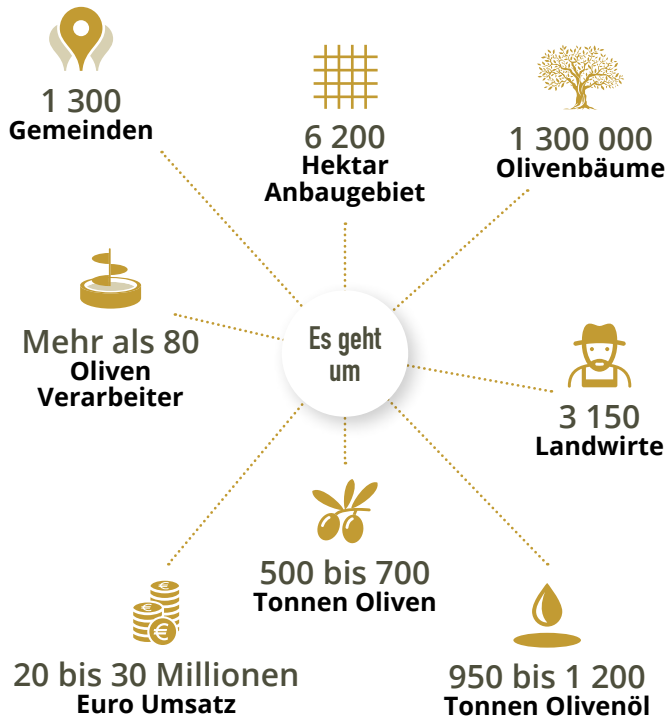
Slowenien



2 Olivenöle mit g.U.:

- Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre
- Istra (auch in Kroatien)

g.u. in der Olivenkultur Frankreichs



Die Produkte der Olivenkultur mit g.U.

Inhaltsverzeichnis

 Olivenöl mit subtilem Geschmack (goût subtil)	 Olivenöl mit intensivem Geschmack (goût intense)	 Olivenöl mit ursprünglichem Geschmack (goût à l'ancienne)
Grüne Oliven	Schwarze Oliven	Olivenpaste

8 Olivenöle mit g.U.

- Huile d'olive de Nyons
- Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence
- Huile d'olive d'Aix-en-Provence
- Huile d'olive de Haute-Provence
- Huile d'olive de Nice
- Huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica
- Huile d'olive de Nîmes
- Huile d'olive de Provence



© Magali Ancenay

6 Oliven mit g.U.

- Olives noires de Nyons
- Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence
- Olives cassées de la Vallée des Baux-de-Provence
- Olive de Nice
- Olive de Nîmes
- Lucques du Languedoc



© Magali Ancenay

1 Olivenpaste mit g.U.

- Pâte d'olive de Nice



© Magali Ancenay

Die gemeinsamen merkmale der französischen g.U. der Olivenkultur



Für jede **geschützte Ursprungsbezeichnung** sind Kennmerkmale definiert, die spezifisch sind für die Region. Die Kennmerkmale betreffen und definieren das **geografische Gebiet**, die zugelassenen **Oliven Varietät** oder **Varietäten**, die **Anbaudichte**, den **Produktionsertrag**, die **Methode der Olivenölerzeugung**, bis hin zu den spezifischen **Anforderungen der Etikettierung** und die zu beachtenden **nationalen Anforderungen**.



© Magali Ancenay

Erntedatum

Der Starttermin der Ernte wird jedes Jahr vom INAO (Institut national de l'origine et de la qualité) nach Beratung durch die Vereinigung das betreffenden g.U. festgelegt, je nach der Reife der Oliven, die in den Olivenhainen des Gebietes wachsen.



© Magali Ancenay

Ursprung

Um den Namen einer geschützten Ursprungsbezeichnung tragen zu dürfen, wie "**Olivenöl aus...**", "**Olive aus...**" oder "**Olivenpaste aus...**" (" Huile d'olive de... ", " Olive de... " oder " Pâte d'olive de... "), müssen die Oliven aus **identifizierten** Parzellen geerntet werden die sich innerhalb das geographischen g.U. Gebiets befinden. Die Bäume müssen mindestens 5 Jahre alt sein.

Alle Produktionsschritte, von der Olivenerzeugung bis zur Olivenölerzeugung, müssen im geographischen Gebiet der g.U. ausgeführt werden.

Anbaumethoden

Jeder Baum hat minimal eine Mindestfläche von 24 m². Der Abstand zwischen den Bäumen muss mindestens 4 Meter betragen.

Baumschnitt

Olivenbäume werden mindestens alle zwei Jahre geschnitten.

Bewässerung

Während der Vegetationsperiode, von Februar bis Ende September, ist Bewässerung erlaubt.



© Magali Ancenay

Maximaler Ertrag

Der Maximalertrag ist auf maximal 10 Tonnen Oliven pro Hektar festgelegt, abhängig von den jeweiligen g.U. Statuten.

Ernte

Die Oliven werden direkt vom Baum geerntet. Oliven, die vor der Ernte zu Boden gefallen sind, können nicht zur Herstellung von g.U. Olivenöl (außer huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica - Récolte à l'ancienne (auf traditionelle Weise geerntet) g.U.), Oliven oder Olivenpaste verwendet werden.

Nyons g.u.



- **AOC:** 1994 / **g.U.:** 1996
- **Geschützte Ursprungsbezeichnungen:** 53 Gemeinden
 - 35 in der Drôme
 - 18 in der Vaucluse
- **Öl typ:** Monovarietät
- **Varietät:** Tanche
- **Olivenhaine:** Die Varietät Tanche steht auf mindestens 95% von den Olivenhainen, bestäubende Varietäten sind erlaubt (maximal 5% Fläche)
- **Ernteperiode:** November bis Januar
- Oliven werden reif geerntet
- **295 Tonnen** Olivenöl pro Jahr (im Durchschnitt)

Weitere Informationen: <https://www.nyons-aoc.com/FR/>



huile d'olive de Nyons g.U.

Die Nyons Olivenöl ist ein Öl für die ganze Familie mit **subtilem Geschmack**, **süß**, mit **Anklängen von getrockneten Früchten**.

Es passt perfekt zu **feinen Gerichten** (Fisch, Gemüse, Geflügel...) und kann auch in Gebäck verwendet **werden**.

Bitterkeit



Ardence (würzig)



Organoleptische Merkmale

Nase



Grüner
Apfel



Gemähtes
Gras

Aromen



Getrocknete
Früchte



Butter




Haselnuss

© Cyril Crespeau

© Cyril Crespeau

Vallée des Baux-de-Provence g.u.



- **AOC:** 1997 / **g.U.:** 2000
 - **Geschützte Ursprungsbezeichnungengebiete:** 17 Gemeinden in dem Bouches-du-Rhône
 - **Öl typ:** Polyvarietät
 - **Haupt Varietäten:** Salonenque, Aglandau (auch als Béruguetta bekannt), Grossane und Verdale des Bouches-du-Rhône
 - **Sekundäre Varietäten:** Picholine (maximal 20% von dem Olivenhainen), eine Vielfalt von verschiedenen einheimischen Varietäten (maximal 15% von dem Olivenhainen)
 - **Olivenhaine:** Zwei Haupt Varietäten sind verpflichtet (mindestens 80% von den Olivenhainen), bestäubende Varietäten sind erlaubt (maximal 5% von dem Olivenhainen)
 - **Ernteperiode:** September bis Dezember
 - Die Oliven werden geerntet bevor sie voll reif sind
-  **456 Tonnen** Olivenöl pro Jahr (im Durchschnitt)

Weitere Informationen: <https://www.aoc-lesbauxdeprovence.com/>



© Hervé Hôte

Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence - **Olives mûrées (gereifte Oliven)** g.U.

Die Vallée des Baux-de-Provence Olivenöl - entsteht aus **gereiften Oliven** die in der Mühle **3 bis 10 Tagen** zwischen Ernte, Quetschen und Pressen gelagert werden. Hierdurch findet eine **kontrollierte Gärung** statt.

Es ist ein **zartes** und **cremiges** Öl.

Es passt ideal zu **ausgeprägten Gerichten** (Rucola, Makrele, Wildfleisch ...), passt aber auch sehr gut zu **raffinierteren Gerichten** wie **Schalentieren**, stärkehaltigen Lebensmitteln (Risotto, Kartoffeln ...).

Bitterkeit



Ardence (würzig)



Organoleptische Merkmale

Nase



Schwarze Olive



Kakao

Aromen



Kandierte Oliven/schwarze



Olivenpaste



Kakao



Pilz/Trüffel



Gekochte Artichoke



Sauerteigbrot

Bitterkeit



Ardence (würzig)



Organoleptische Merkmale

Nase



Gemähtes Gras



Artichoke

Aromen



Frisch gemähtes Gras



Pfeffer



Frische Mandel



Rohe Artichoke



Frische Haselnuss



Tomatenblatt

huile d'olive de la Vallée des Baux- de-Provence g.U.

Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence g.U. - **intensivem Geschmack (goût intense)**

Es ist ein Öl mit einem **ausgeprägten Charakter**, mit **leicht pfeffrigen Noten**.

Es ist ideal für **Gemüse** (Artichoke, Tomate, Broccoli...), **Fisch** wie Forelle oder Lachs, rotes **Fleisch** und **Erdbeerdesserts**.

Aix-en-Provence g.u.



- **AOC:** 1999 / **g.U.:** 2001
 - **Geschützte Ursprungsbezeichnungen:** 73 Gemeinden
 - 70 in dem Bouches-du-Rhône
 - 3 in der Var
 - **Öl typ:** Polyvarietät
 - **Haupt Varietäten :** Aglandau, Cayanne und Salonenque
 - **Sekundäre Varietäten:** Bouteillan, Grossane, Picholine, Verdale des Bouches-du-Rhône, alte lokale Varietäten (Ribier, Sabine, Saurine, Sigeoise, Tripade...)
 - **Olivenhaine:** Zwei Hauptsorten sind verpflichtet (mindestens 80% von dem Olivenhainen), bestäubende Varietäten sind erlaubt (maximal 5% von dem Olivenhainen)
 - **Ernteperiode:** Von Anfang Oktober bis Ende Dezember
 - Die Oliven werden geerntet, bevor sie voll reif sind
- 🕯 **145 Tonnen** Olivenöl pro Jahr (im Durchschnitt)

Weitere Informationen: <https://www.huile-olive-aop-aix.fr/>



Huile d'olive d'Aix-en-Provence - Olives matorées (gereifte Oliven) g.U.

Die Aix-en-Provence Olivenöl - **gereifte Oliven**, kommt von **Oliven**, die in der Mühle **4 bis 10 Tagen** zwischen Ernte, Quetschen und der Pressung gelagert werden. Es findet eine **kontrollierte Gärung** statt.

Es ist ein **süßes** Öl, mit manchmal **holzigen Aromen**. Es begleitet perfekt **Gemüse** (z.B. Aubergine, Kohl), **stärkehaltige Lebensmittel** wie Polenta, **Fisch**, Schokoladen Desserts, passt aber auch zu **ausgeprägten Fleischgerichten** wie Bullenfleisch.

Bitterkeit



Ardence (würzig)



Organoleptische Merkmale

Nase



Toast



Schwarze Olive



Gekochte Artischocke



Kakao



Vanille

Aromen



Sauerteigbrot



Schwarze Olive



Kakao



Gekochte Artischocke

huile d'olive d'Aix-en-Provence g.U.

Huile d'olive d'Aix-en-Provence g.U. - intensivem Geschmack (goût intense)

Die Aix-en-Provence Olivenöl ist ein **intensives** Öl, mit im Nachgeschmack pflanzlichen und leicht pfeffrigen Noten. Es ist ideal für Salate auf Rucola-Basis, **Pasta** und **Risottos**, **Fisch** wie roter Streifenbarbe, **Fleisch** und rote **Fruchtdesserts**.

Bitterkeit



Ardence (würzig)



Organoleptische Merkmale

Nase



Frisches Gras



Rohe Artischocke



Vanillenoten

Aromen



Frisches Gras



Rohe Artischocke



Nussnoten



Frische Haselnuss




Rote Früchte



Pfeffer

Haute-Provence g.u.



- **AOC:** 1999 / **g.U.:** 2001
 - **Geschützte Ursprungsbezeichnungengebiete:**
 - 94 Gemeinden
 - 82 in dem Alpes-de-Haute-Provence
 - 2 in dem Bouches-du-Rhône
 - 4 in der Var
 - 6 in der Vaucluse
 - **Öl typ:** Polyvarietät
 - **Haupt Varietät:** Aglandau
 - **Sekundäre Varietäten:** Picholine, Bouteillan, Tanche, alte lokale Varietäten (maximal 20% von dem Olivenhainen)
 - **Olivenhaine:** Öle ausschließlich von der Aglandau Olive sind erlaubt (80% bis 100% von dem Olivenhainen), bestäubende Varietäten sind erlaubt (maximal 5% von dem Olivenhainen)
 - **Ernteperiode:** November bis Dezember
 - Die Oliven werden geerntet, bevor sie voll reif sind
-  **60 Tonnen** Olivenöl pro Jahr (im Durchschnitt)

Weitere Informationen: <http://www.aochuiledolive-hauteprovence.com/>



© France Olive



© France Olive

huile d'olive de Haute-Provence g.U.

Die Haute-Provence Olivenöl ist ein Öl mit **intensivem Geschmack**, sehr **pflanzlich**, mit Noten von **reifen Früchten** die eine gewisse **Süße** bringen. Es lässt sich sehr gut für Kuchen benutzen, für **Gemüse** und passt gut zu **stärkehaltigen Lebensmitteln**, **fettem Fisch** und **rotem Fleisch**. Lassen Sie sich überraschen mit einem **Himbeerkuchen** mit die Haute-Provence Olivenöl.

Bitterkeit



Ardence (würzig)



Organoleptische Merkmale

Nase



Rohe
Artischocke



Apfel



Banane



Frisch
gemähtes
Gras



Frische
Mandel

Aromen



Rohe
Artischocke



Banane




Apfel



Frische
Mandel

Nice g.u.



- **AOC:** 2004 / **g.U.:** 2006
 - **Geschützte Ursprungsbezeichnungen:** 99 Gemeinden in dem Alpes-Maritimes
 - **Öl typ:** Monovarietät
 - **Varietät:** Cailletier (mindestens 95% von dem Olivenhainen)
 - **Sekundäre Varietäten:** Bestäubende Varietäten und alte lokale Varietäten (maximal 5% von dem Olivenhainen)
 - **Ernteperiode:** Von Ende Oktober bis Ende April
 - Die Oliven werden geerntet, bevor sie voll reif sind
-  **20 Tonnen** Olivenöl pro Jahr (im Durchschnitt)

Weitere Informationen: <https://www.olivedenice-aop.com/>



© Syndicat Interprofessionnel de l'olive de Nice



© Magali Arzenay

huile d'olive de Nice g.U.

Die Nice Olivenöl ist ein Öl mit **subtilem Geschmack** und eher **süß**, mit **manchmal zitronigen Noten**. Es passt perfekt zu einem **grünen Salat** und **knusprigem Gemüse** (Karotten, Zucchini...), **feinen Fischen** wie Seeteufel, **weißem Fleisch**, aber es kann auch in **Gebäck** oder einfach in einem **Obstsalat** verwendet werden.

Bitterkeit



Ardence (würzig)



Organoleptische Merkmale

Nase



Blumen
(Besenjinster,
Mimosen)



Frische
Mandel

Aromen



Mandel



Rohe
Artischocke



Besenjinster
Blüten



Heu



Gras



Blatt




Reifer
Apfel



Getrocknete
Früchte

Corse – Oliu di Corsica g.u.



- **AOC:** 2004 / **g.U.:** 2007
 - **Geschützte Ursprungsbezeichnungengebiete:** 297 Gemeinden
 - 196 in der Haute-Corse
 - 101 in der Corse du sud
 - **Öl typ:** Polyvarietät
 - **Haupt Varietäten:** Sabine, Ghjermana, Capanace, Raspulada, Zinzala, Aliva Nera, Curtinese
 - **Sekundäre Varietäten:** bestäubende Varietäten
 - **Olivenhaine:** Die Olivenhaine müssen mit einer oder mehreren der lokalen Varietäten bepflanzt sein (mindestens 70% für Olivenhaine die vor dem 26. November 2004 angepflanzt wurden), bestäubende Varietäten sind erlaubt (maximal 5% von dem Olivenhainen)
 - **Ernteperiode:** Oktober bis Januar/Februar
 - Oliven werden in fortgeschrittenem Reifestadium geerntet
-  **144 Tonnen** Olivenöl pro Jahr (im Durchschnitt)

Weitere Informationen: <https://www.oliudicorsica.fr/>



© Syndicat AOP Corse - Oliu di Corsica

huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica g.U.

Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica – Récolte à l'ancienne (auf traditionelle Weise geerntet) g.U.

Die Corse - Oliu di Corsica Olivenöl - **auf traditionelle Weise geerntet**, kommt von Oliven, die durch **natürlichen Fall auf Netzen** geerntet wurden.

Es ist ein **rundes** und **vollmundiges** Öl. Es passt sehr gut zu **warmen Gerichten**, ein paar Tropfen in einer **Suppe** oder **Kartoffelpüree** verleihen selbst einfachen Gerichten sofort einen **raffinierten Touch**.

Bitterkeit



Ardence (würzig)



Organoleptische Merkmale

Aromen



Huile d'olive de Corse – Oliu di Corsica – Récolte sur l'arbre (vom Baum geerntet) g.U.

Die Corse - Oliu di Corsica Olivenöl - **vom Baum geerntet** ist ein **intensives** Öl.

Es passt sehr gut zu allen **Fischen** (in Folie oder gegrillt), **weißem Fleisch** oder frischen **Nudeln**. Bei der Nachspeise **verfeinert es Käse und Desserts**, von frischem **Ziegenkäse mariniert in Kräutern** bis zum **Erdbeersalat**.

Bitterkeit

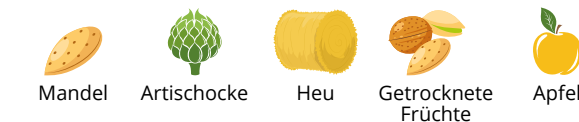


Ardence (würzig)



Organoleptische Merkmale

Aromen



Nîmes g.u.



- **AOC:** 2004 / **g.U.:** 2007
 - **Geschützte Ursprungsbezeichnungen:**
 - 223 Gemeinden
 - 183 in der Gard
 - 40 in der Hérault
 - **Öl typ:** Polyvarietät
 - **Haupt Varietät:** Picholine
 - **Komplementäre Varietäten:** Négrette, Noirette
 - **Sekundäre Varietäten:** Sauzen vert, Rougette, Olivastre, Broutigan, Vermillau, Cul blanc, Verdale de l'Hérault, Aglandau, Amellau, Pigalle, Piquette, alte lokale Varietäten und bestäubende Varietäten
 - **Olivenhaine:** Haupt Varietäten (mindestens 70% von dem Olivenhainen) und Komplementäre Varietäten müssen mindestens 85% von dem Olivenhainen betragen, bestäubende Varietäten sind erlaubt (maximal 5% von dem Olivenhainen)
 - **Ernteperiode:** Oktober bis Dezember
 - Die Oliven werden geerntet, bevor sie voll reif sind
-  **45 Tonnen** Olivenöl pro Jahr (im Durchschnitt)

Weitere Informationen: <http://www.aoc-olive-nimes.fr/>



© Daniel Guilhaume



© Magali Ancelet

huile d'olive de Nîmes g.U.

Die Nîmes Olivenöl dankt seinen **Charakter** dem großen Anteil der **Picholine** Varietät im Öl, es ist ein Olivenöl mit **intensivem Geschmack**.

Es ist ideal zu **Gemüse** (Artischocke, Tomate, Brokkoli...), **grüne Salate** (Rucola, Lattich...), **Fisch** wie roter Streifenbarbe, Forelle oder Lachs, **Fleisch** und **rote Früchte Desserts**.

Bitterkeit



Ardence (würzig)



Organoleptische Merkmale

Nase



Aromen



Provence g.u.



- **AOC:** 2007 / **g.U.:** 2020
 - **Geschützte Ursprungsbezeichnungen:** 464 Gemeinden
 - 85 in dem Alpes-de-Haute-Provence
 - 6 in dem Alpes-Maritimes
 - 106 in dem Bouches-du-Rhône
 - 1 in der Drôme
 - 9 in der Gard
 - 142 in der Var
 - 115 in der Vaucluse
 - **Öl typ:** Polyvarietät
 - **Haupt Varietäten:** Salonenque, Aglandau, Bouteillan und Cayon
 - **Sekundäre Varietäten:** Picholine, Grossanne, Tanche und lokale Varietäten (Brun, Cayets, Ribiers, Cayanne, Verdale des Bouches-du-Rhône (maximal 20%))
 - **Olivenhaine:** Zwei Haupt Varietäten sind verpflichtet (mindestens 80% in dem Olivenhainen), der Anteil der Varietät Aglandau ist mindestens 30%, bestäubende Varietäten sind erlaubt (maximal 5% von dem Olivenhainen)
 - **Ernteperiode:** Anfang Oktober bis Ende Dezember
 - Die Oliven werden geerntet bevor sie voll reif sind
- 🕯 **190 Tonnen** Olivenöl pro Jahr (im Durchschnitt)



© SyndHOProv

huile d'olive de Provence g.U.

Huile d'olive de Provence g.U. - **intensivem Geschmack (goût intense)**

Die Provence Olivenöl ist ein **intensives** Öl, mit **Kräuteraromen**. Im Nachgeschmack kann man einen Hauch von **Würze schmecken**.

Es bereichert und erhöht den Geschmack der einfachsten Gerichte wie eine **Zucchini-Creme**, eines **grünen Salat**, eines **Nudelsalat**, eines **Pürees**, aber auch verfeinerter Gerichte (Risotto, Obstkuchen ...).

Huile d'olive de Provence - **Olives mûrées (gereifte Oliven)** g.U.

Die Provence Olivenöl - **gereifte Oliven**, kommt von **Oliven**, die in der Mühle **4 bis 10 Tagen** zwischen Ernte, Quetschen und der Pressung gelagert werden. Dabei findet eine **kontrollierte Gärung** statt.

Es ist ein **volles** und **sanftes** Öl.

Es eignet sich sehr gut für **weißen** und feinen **Fisch** wie Kabeljau, kann für die **Marinade von weißem Fleisch** verwendet werden oder einfach bei der Herstellung von **schwarze Olivenbrot** oder **Schokoladenkuchen**.

Bitterkeit



Ardence (würzig)



Bitterkeit



Ardence (würzig)



Organoleptische Merkmale

Nase



Unterholz



Gekochte lila
Artischocke



Schokolade



Reife
Früchte

Aromen



Toast



Schwarze
Olive



Unterholz



Gekochte lila
Artischocke

Organoleptische Merkmale

Nase



Kräuter



Rohe
Artischocke



Orangeat



Zimt

Aromen



Frisches
Gras



Rohe
Artischocke



Banane



Haselnuss



Frische
Mandel



Tomatenblatt

Weitere Informationen: <https://www.huile-olive-provence.fr/>

die Oliven mit g.U. in Frankreich

Die Methoden zur Herstellung von Oliven mit g.U. sind 100% natürlich, ohne Zusatz von chemischen oder anderen Konservierungsstoffen.

Olive noire de Nyons g.U.

Die **Tanche** Varietät wird im Dezember und Januar geerntet. Das **Fruchtfleisch** ist **fein, cremig** und **duftend**. Die **Frucht** ist **fleischig** und **fein faltig**.

Olive noire de Nyons g.U. enthüllt **fruchtige Aromen, Unterholz, rote Früchte, reife Oliven, Schokolade** und **Vanille**. Sie kann in der Küche verwendet werden, von der Vorspeise bis zum Dessert.

- **g.U.:** 1996
- **Zubereitungsmethoden:** Eingelegt in Salz, mit Salz gestochen, natürlich



© Cyril Crespeau

Olive noire de la Vallée des Baux-de-Provence g.U.

Die **Grossane** Varietät wird von November-Dezember geerntet. Typisch **große Olive**, sie hat ein **reichlich vorhandenes** und **schmackhaftes Fruchtfleisch** und einen **kleinen Kern**. Seine Farbe ist **lila bis dunkelbraun**. Sie hat Aromen von **Trüffel, Steinpilzen, Sauerteigbrot, Lebkuchen** und sogar **Rotwein**. Es ist ideal bei allen gekochten Gerichten.

- **g.U.:** 1999
- **Zubereitungsmethoden:** Eingelegt in Salz, mit Salz gestochen



© Syndicat Interprofessionnel de l'Olive de Nice

Olive de Nice g.U.

Die **Cailletier** Varietät wird von Januar bis März geerntet. Die Tischoliven aus Nice sind **kleine Oliven** in **unterschiedlichen Farben** von gelblich grün bis braun oder weinschwarz-lila. Sie haben eine **glatte Haut, festes Fleisch, Fruchtfleisch**, das sich gut vom Kern löst und eine **leichte Bitterkeit**. Säure ist nicht vorhanden.

Die Oliven aus Nice haben ein Geruch von **alten Weinen, Leder, dem Aroma von Kirschkuchen** und **kandierte Früchten** (Pflaume, Kirsche).

Ideal zu Vorspeisen, aber sie passt auch in die viele kulinarische Spezialitäten von Nice oder die Mediterrane Küche. Diese Olive kann das ganze Jahr genossen werden.

- **g.U.:** 2009
- **Zubereitungsmethoden:** Natürlich



© Hervé Hôte

Olive cassée de la Vallée des Baux-de-Provence g.U.

Die **Salonenque** Varietät (manchmal **Aglandau**) wird grün im September geerntet. Die Oliven werden **"gebrochen"** das heißt leicht zerquetscht und dann mit Fenchel und Salz eingelegt. Diese Oliven sind ein schnell reifes Produkt (6 bis 18 Monate Lagerung). Die **Oliven** sind **fest** im Mund und haben einen Geschmack von **Fenchel** mit **frischen Noten** und manchmal einer **leichten Bitterkeit**.

- **g.U.:** 1999
- **Zubereitungsmethoden:** Gebrochen



© Daniel Guilhaume

Olive de Nîmes g.U.

Die **Picholine** Varietät wird im September geerntet (bis Anfang Oktober). Es ist eine Olive mit einer **klaren grünen Farbe**, gekennzeichnet durch eine **glatte Haut** und **festen Konsistenz** und ohne Stiele. Ihre **Knackigkeit** ist charakteristisch, sie ist **saftig** mit einem Nachgeschmack von **Butter** und **Haselnuss** und einem **salzigen Geschmack**.

- **g.U.:** 2010
- **Zubereitungsmethoden:** Eingelegt in Salz



© Jérôme Liegeois

Lucques du Languedoc g.U.

Die **Lucques du Languedoc** ist eine **grüne Olive**. Das **Fruchtfleisch** und der **Kern** sind charakteristisch: die Frucht ist grün, die Form ist **asymmetrisch**, wie ein **Halbmond**. Das **Fruchtfleisch** hat eine **Helle Farbe** und ist **fein**. Es hat zarte **Aromen** von **Avocado bis Butteravocado** und manchmal einen Hauch von **frischer Haselnuss** oder **geschnittenem Heu**.

- **g.U.:** 2017
- **Zubereitungsmethoden:** Eingelegt in Salz

Kennzeichnung Olivenöle mit g.U. in Frankreich



Um ein Olivenöl mit g.U. zu finden, schauen Sie sich einfach das Etikett an!

Die Kennzeichnung von Ölen, die eine Ursprungsbezeichnung haben, müssen Folgendes aufweisen:

- Den Namen des Produkts und seinen Ursprung "Olivenöl aus..." (z.B. Olio Terra di Bari g.U.),
- Die Erwähnung "geschützte Ursprungsbezeichnung" (Appellation d'Origine Protégée) oder g.U. (AOP),
- Das g.U.-Logo der Europäischen Union,
- Erwähnungen im Zusammenhang mit der g.U.-spezifischen Herstellungs- oder Verarbeitungsmethode können auch angegeben werden, wie beispielsweise "gereifte Oliven" (olives mûrées), "ursprüngliche Ernte" (récolte à l'ancienne).



© Magali Ancenay

Handelsname

Wählen Sie "natives Olivenöl" (huile d'olive vierge) oder "extra natives Olivenöl" (huile d'olive vierge extra).

Kategorie

Die Kategorie definiert Olivenöl genauer: "Erste Güteklasse-direkt aus Oliven ausschlich mit mechanischen Verfahren gewonnen" (Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques) für extra natives Olivenöl zum Beispiel.

Marketingmanager

Der Name (Firmenname und -form) und die Adresse des Kundendienstes. Garantiert nicht die Herkunft des Olivenöls.

Produktionsnummer

Damit kann das Produkt gefolgt werden.

Inhalt

Es wird in Liter, Zentiliter oder Milliliter ausgedrückt.

Wissen wie man ein Etikett liest

Die Etikettierung von Olivenölen muss bestimmte Erwähnungen enthalten, darunter:

Ursprung

Ort der Ernte und der Ölproduktion. Ist für alle in Europa verkauften Olivenöl verpflichtet.

Mindesthaltbarkeitsdatum

Es gibt an, wie lange das Öl seine aromatischen Eigenschaften behält.

Lagerungsbedingungen

Vermeiden sie Kontakt van Öl mit Licht und Sauerstoff.

Akkreditierungsnummer

Diese Nummer wird von FranceAgriMer an den Betreiber vergeben, der Olivenöl verkauft.



© 123RF - Ondrey, Varjanta



Konzeption, Realisation und Redaktion: France Olive
© Umschlagsfotos: Magali Ancenay.

www.lookingfortheperfectfood.eu



France Olive

40 place de la Libération
26110 Nyons - Frankreich
+33 (0)4 75 26 90 90
fra@lookingfortheperfectfood.eu



MIT MITTELN DER
EUROPÄISCHEN
UNION FINANZIERTE
KAMPAGNE

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.