



OLIVENÖLE MIT GESCHÜTZTER URSPRUNGSBEZEICHNUNG *so wertvoll so selten*

PRESEMITTEILUNG

02.09.2020

Starportrait: Olivenöle mit geschützter Ursprungsbezeichnung

Olivenöle mit geschützter Ursprungsbezeichnung müssen Bezug zu einem Terroir aufweisen. Strenge Regeln kontrollieren die Herstellung von A bis Z. Vor allem zeichnen sie sich aber für den Konsumenten durch die Geschmacksvielfalt aus und die Möglichkeit der lückenlosen Rückverfolgung. Das Resultat ist ein europäisches Qualitätsprodukt mit dem sich spielerisch bewährte wie neue Rezepte verfeinern lassen.

Geschmackliche Vielfalt mit Qualitätsversprechen

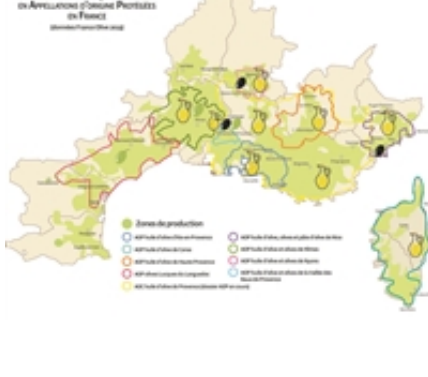
Für Olivenöle mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.) bestimmt die jeweilige Charta eine Reihe von Faktoren, die eine Verbindung zwischen Produkt und Terroir herstellen. Das Einzugsgebiet der Bezeichnung gibt die Gemeinden oder deren Teile an, in denen die g.U. gilt. Sie erwähnt die erlaubten Olivensorten in der geschützten Ursprungsbezeichnung, Anbau- und Verarbeitungstechniken sowie vieles mehr. Es versteht sich von selbst, dass man ausschließlich im Einzugsgebiet der geschützten Bezeichnung produzieren und verarbeiten darf. Zurzeit gibt es in Europa 111 Olivenöle in geschützter Ursprungsbezeichnung. Acht davon stammen aus Frankreich. Sie zeichnen sich durch die außergewöhnliche Geschmacksvielfalt und garantierte Rückverfolgung aus. Beides sehr wichtige Elemente, die die Exzellenz des Produkts ausmachen.

Gerade die geschmacklichen Qualitäten eignen sich, diese Olivenöle sowohl in der mediterranen Ernährung als auch in der kreativen, modernen und innovativen Küche zu verwenden. In Frankreich macht die Produktion von Olivenöl mit geschützter Ursprungsbezeichnung 25 Prozent der gesamten nationalen Produktion aus. Das sind 1.440 Tonnen jährlich und über 40 Prozent des vermarkteten französischen Olivenöls.



Die geschützten Ursprungsbezeichnungen Frankreichs für Olivenöl

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



Zahlen und Fakten aus der französischen Olivenölproduktion

- 8 Olivenöle mit g.U.
- 6 Oliven mit g.U.
- 1 Olivenpaste mit g.U.
- 1.312.000 Olivenbäume
- 3.150 Produzenten
- Über 80 Ölmöhlen



Wussten Sie es?

- Ein Baum produziert durchschnittlich **15 bis 40 Kilo Oliven pro Jahr**.
- Es werden **6 bis 8 Kilo Oliven benötigt, um 1 Liter Olivenöl** herzustellen.
- In Frankreich werden durchschnittlich **5.000 Tonnen Olivenöl pro Jahr produziert**, d.h. 0,16% der Weltproduktion und **kaum 4% des nationalen Konsums!**

Die Zahlen unterstreichen die Seltenheit französischen Olivenöls!



Herbstliche Rezeptideen

Die Erntezeit wartet mit vielen Geschenken der Natur auf sich. Wer kaum auf Kürbisse warten kann, dem mundet bestimmt die **Suppe mit Hokkaidokürbis, gebratenem Speck und Croûtons**. France Olive empfiehlt dazu ein Olivenöl mit intensivem Geschmack aus Korsika - Oliu di Corsica g.U. mit Aromen von Mandeln, Artischocken, Heu, Trockenfrüchte und Apfel.

Zum Dessert gibt es **gedeckten Apfelkuchen**. Auch hier darf man zur Olivenöl-Flasche greifen. France Olive empfiehlt dabei die Verwendung eines Olivenöls mit dem intensiven Geschmack der g.U. Vallée des Baux-de-Provence mit Aromen von frisch geschnittenem Gras, Apfel, Mandeln, roher Artischocke, frischer Haselnuss und Tomatenblatt.

Die Rezepte finden Sie im Downloadkit!



Über Looking for the Perfect Food:

Ein Programm von Unaprol und France Olive (italienischer und französischer Olivenbauernverband), um europäische Olivenöle allgemein und mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.) und geschützter geografischer Angabe (g.g.A.) besonders 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
- Rezepte des Newsletter als Textdokument
- Infobroschüre geschützte Ursprungsbezeichnung für Olivenöle (pdf)
- Pressemappe „Looking for the perfect food“ (pdf)
- Oliven und Olivenöl, © Magali Ancenay
- Diverse Olivenöle g.U. aus Frankreich, © Magali Ancenay
- Frankreichkarte geschützte Ursprungsbezeichnungen in Bezug auf Oliven und Olivenöl, © France Olive
- Olivenöl-Verkostung auf Löffeln, © Magali Ancenay
- Gedeckter Apfelkuchen mit Olivenöl, © Magali Ancenay
- Suppe aus Hokkaidokürbis mit Speck und Croûtons, © Magali Ancenay

Pressekontakt bei Ducasse Schetter PR:

Ralph Schetter, [rs\(at\)ducasse-schetter\(dot\)com](mailto:rs(at)ducasse-schetter(dot)com), Tel. +49 69 97 69 16 38
Caroline Ducasse, [cd\(at\)ducasse-schetter\(dot\)com](mailto: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 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/>

Eintragen / Aktualisieren 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



MIT MITTELN DER
EUROPÄISCHEN UNION
FINANZIERTE 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 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