



EXZELLENZPRODUKTE MIT QUALITÄTSZERTIFIZIERUNG EIN MEHRWERT FÜR ALLE MARKTTEILNEHMER

Trotz der CORONA-bedingten Sondersituation und der daraus resultierenden Probleme, die dieses Jahr sowohl die Produktion als auch die Vermarktung beeinträchtigt haben, ist es den Herstellern von hochwertigem Olivenöl extra (und insbesondere von Ölen mit g.U., g.g.A. und Bio-Zertifizierung) besser als anderen Produzenten gelungen, diesen komplexen Herausforderungen zu begegnen.

Nach einer für die Branche sehr schwierigen Phase kam es in der ersten Hälfte 2020 zu einer Trendwende, die sich hoffentlich mit der Olivenernte 2020/2021 bestätigen wird.

„In den letzten Wochen hat der Markt positiv reagiert“, erklärt Massimo Neri, Unaprol-Ratsmitglied für die Toskana, „vor allem dank der dynamischen Entwicklung der Exporte. Diese konnten von der hohen Qualität der Spitzenprodukte profitieren, die auf dem internationalen Markt Anerkennung finden, nicht zuletzt dank des Respekts für die Umwelt, aufgrund von nicht invasiven Erntetechniken und dem Einsatz von Handarbeit.“

Immer stärker belohnt der Markt Erzeugnisse hoher Qualität, wie sich auch für die anstehende Ernte abzeichnet. In diesem Sinn kommt dem „frischen“ Öl dieses Jahr eine besondere Bedeutung zu, denn es könnte einen Wendepunkt im bewussten Konsum von nativem Olivenöl extra hoher Qualität darstellen.

Dieser Trend wurde auch von Unaprol-Präsident David Granieri anlässlich der offiziellen Eröffnung der Olivenölkampagne 2020/21 in Chiaromonte Gulfi auf Sizilien unterstrichen.

„Hunderttausende Personen arbeiten daran, ein Produkt auf unsere Tische zu bringen, das neben seiner wirtschaftlichen Bedeutung einen immensen Wert für unsere Gesundheit, unsere Sinne und unsere Kultur hat. Als Ikone des Made in Italy und grundlegender Baustein der Mittelmeerdiet“, so Granieri, „müssen dieses Erbe und diese Menschen geschützt und gefördert werden. Nicht alle Olivenöle sind gleich, und das sollte der Markt unbedingt berücksichtigen. Die Entscheidung der Ölbauern, den Erntebeginn für das Olivenöljahr 2020/21 je nach Klima- und Bodeneigenschaften vorzuziehen, bedeutet, die Qualität gegenüber der Menge zu bevorzugen und, letztendlich, an den Erlös pro Hektar statt an den Ertrag pro Tonne zu denken.“

Coldiretti, Unaprol und Ismea* veröffentlichten zu dieser Gelegenheit ihren Ausblick auf die Saison 2020/21. Es wird eine etwa 30% niedrigere Gesamtproduktion erwartet, die sich aus den ungünstigen Klimabedingungen in manchen Regionen sowie aus der zyklischen, geplanten Baumentlastung in bestimmten Gebieten mit intensivem Anbau ableiten lässt. Umso wünschenswerter ist es daher, dass Olivenöle hoher Qualität, deren besondere Eigenschaften (Herkunftsgarantie, Geschmacks- und Geruchseinwandfreiheit, qualitativer Nährwert) durch die Gütesiegel g.U., g.g.A. und Bio gewährleistet werden, die Ölbauer davon überzeugen, in Exzellenzprodukte zu investieren, selbst vor dem Hintergrund einer allgemein unsicheren Wirtschaftslage.

Die gesundheitsförderlichen Eigenschaften von zertifiziertem nativem Olivenöl extra und die Garantie einer durchgehend rückverfolgbaren Produktionskette sind überzeugende Kaufargumente für qualitätsbewusste Verbraucher, die auf einen gesunden Lebensstil und auf Umweltschutz Wert legen.

In einer Zeit, in der wir unsere sämtlichen Gewohnheiten (auch die Essgewohnheiten) überdenken müssen, erscheint die Förderung des Qualitätsbewusstseins im Olivenölbereich besonders wichtig. Das Kommunikationsprojekt „EcceOlio“, das von Unaprol, France Olive und der EU finanziert wird, zielt darauf ab, Marktteilnehmer und Konsumenten über die einzigartigen Vorzüge von nativem Olivenöl extra mit den



EU-Gütesiegeln g.U., g.g.A. und Bio zu informieren. Unter dem Slogan „Looking for the Perfect Food“ werden in Italien, Deutschland und Frankreich verschiedene Informations- und Promotionsinitiativen durchgeführt. Dabei sollen der Handel und die Verbraucher möglichst umfassend und korrekt informiert werden, damit sie bewusste Kauf- und Konsumententscheidungen treffen können.

Es geht letztendlich darum, mit einem hochwertigen Lebensmittel einen Teil jener Erfahrungen und Sinneswahrnehmungen, die der Verbraucher dieses Jahr aufgrund der Corona-Lage nur eingeschränkt am Produktionsort erleben kann, auf den Teller zu bringen.

Abstandseinhaltung und Reisebeschränkungen erschweren zur Zeit die sensorische Wahrnehmung von frischem Olivenöl direkt beim Hersteller. Umso wichtiger erscheinen daher alternative Kommunikationswege, um die Einzigartigkeit von nativem Olivenöl extra mit Qualitätszertifizierung bekannt zu machen und jene Herstellungsprozesse zu honorieren, die Jahr für Jahr auf den Erhalt der Arten- und Sortenvielfalt setzen.

Es ist zu hoffen, dass die Olivenöle hoher Qualität auch in den kommenden Monaten und trotz der Pandemie, die bisher erreichten guten Ergebnisse auf dem internationalen Markt bestätigen können, die untrennbar mit der Garantie einer ständig kontrollierten und rigoros zertifizierten Produktgüte verbunden sind.

*UNAPROL, Consorzio Olivicolo Italiano, ist eine Vereinigung von Oliven- und Olivenölproduzenten auf nationaler und gemeinschaftlicher Ebene. Sie unterstützt die Produzenten mit einer Vielzahl von Aktivitäten in den Bereichen Rückverfolgbarkeit, Qualitätsverbesserung und Umweltschutz, sowie mit Werbe-, Informations- und Fortbildungsmaßnahmen, Marktanalysen und Marketing.

Coldiretti, der Verband der italienischen Direkterzeuger, ist mit eineinhalb Millionen Mitgliedern die führende Landwirteorganisation auf nationaler und europäischer Ebene.

Das ISMEA - Institute of Services for the Agricultural Food Market (Institut für Dienstleistungen für den landwirtschaftlichen Lebensmittelmarkt) ist eine nationale öffentliche Wirtschaftseinrichtung unter der Aufsicht des Italienischen Ministeriums für Agrar-, Ernährungs- und Forstpolitik.

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.