



Die Exzellenz des europäischen Olivenanbaus auf der Biofach mit dem Projekt EcceOlio

Das von Unaprol und France Olive geförderte und von der EU finanzierte dreijährige Projekt EcceOlio, das darauf abzielt, Markt und Verbraucher für die einzigartigen Qualitäten von g.U., g.g.A. und BIO-zertifiziertem europäischem nativem Olivenöl extra zu sensibilisieren, erwartet Sie vom 26. bis 29. Juli auf der Biofach in Nürnberg.

Das von der EU geförderte Projekt EcceOlio, das von Unaprol und France Olive unterstützt wird, nähert sich dem Ende seiner langen Reise, die im Januar 2019 begann. Das Projekt, das mit dem Ziel ins Leben gerufen wurde, den Markt und die Verbraucher für die einzigartigen Qualitäten von g.U., g.g.A. und BIO-zertifiziertem europäischem nativem Olivenöl extra zu sensibilisieren, richtete sich in den letzten drei Jahren an italienische, französische und deutsche Marktteilnehmer und Verbraucher.

Für Fachleute aus der Branche findet der allerletzte Termin für das Projekt vom 26. bis 29. Juli auf der Biofach in Nürnberg statt. Ein wichtiger Termin, der nach dem positiven Feedback der Ausgabe 2020 mit Begeisterung erneuert wird.

Er wird eine weitere Gelegenheit sein, die Themen und Ziele des Projekts „EcceOlio“ bei Medien, Meinungsführern und Fachleuten des Sektors bekannt zu machen und die ökologische Erzeugung in der EU zu unterstützen.

Diese Zertifizierung ist eines der Schlüsselthemen des Projekts, das darauf gerichtet ist, die Qualität, Sicherheit, Rückverfolgbarkeit und Bekömmlichkeit des europäischen nativen Olivenöls mit g.U.-, g.g.A.- oder BIO-Zertifizierungen durch gezielte Werbe- und Informationsmaßnahmen zu fördern und zu verbessern.

Am Stand des EcceOlio-Projekts (Halle 7) wird es möglich sein, mit Hilfe von qualifiziertem Personal und den von der Kampagne bereitgestellten Kommunikationsmitteln die organoleptischen Eigenschaften, Merkmale, Geheimnisse und natürlich die Kombinationen in der Küche dieses hervorragenden Protagonisten der mediterranen



Ernährung zu entdecken, der von der UNESCO als „immaterielles Kulturerbe der Menschheit“ anerkannt wurde.

Die Anwesenheit von Barbara Bietolini, Ausbilderin der Evoo School Foundation mit langjähriger internationaler Erfahrung, wird allen Teilnehmern die Möglichkeit bieten, eine professionelle und umfassende theoretische und praktische Ausbildung (mit sensorischer und organoleptischer Analyse) zu erhalten, um ein besseres Verständnis für die Qualitäten und Merkmale zu erlangen, die das europäische native Olivenöl extra zu einem einzigartigen Produkt machen.

Über EcceOlio:

Das Projekt „EcceOlio“ wurde mit dem Ziel ins Leben gerufen, den Markt und den Verbraucher für die einzigartigen Qualitäten des europäischen natives Olivenöl extra mit g.U.-, g.g.A.- und BIO-Zertifizierung zu sensibilisieren: ein Produkt mit exklusiven Eigenschaften, die sich nur selten in anderen Erzeugnissen finden. Die zertifizierten europäischen natives Olivenöle extra zeichnen sich durch ihre außergewöhnliche Geschmacksvielfalt, ihren wissenschaftlich nachgewiesenen hohen Nährwert und ihren Beitrag zu einer modernen, ausgewogenen Ernährung aus. Die Rückverfolgbarkeit ist eine wesentliche Voraussetzung, um die Qualität der europäischen natives Olivenöle zu gewährleisten, die sowohl bei der g.U.-/g.g.A.- als auch bei den Bio-Olivenölen Spitzenleistungen erzielen – ein exklusiver Club mit den besten Produkten der Branche. Seine Exzellenz wird durch spezifische EU-Vorschriften unterstützt, wobei strenge Kontrollen vom Feld bis zum Tisch sicherstellen, dass Verbrauchern immer nur sichere und authentische Produkte zum Kauf angeboten werden.

Nicht zu vergessen die ernährungsphysiologischen Vorteile dieser zu 100 % natürlichen Produkte! Maßgebliche internationale wissenschaftliche Studien bestätigen die Vorteile des Verzehrs von hochwertigem nativem Olivenöl extra, das insbesondere bei der Regulierung der Blutfette und wegen seiner antioxidativen Eigenschaften nützlich ist. Schließlich ist zertifiziertes europäisches natives Olivenöl extra ein äußerst vielseitiges Lebensmittel, das nicht nur in der mediterranen Diät und in traditionellen Gerichten weit verbreitet ist, sondern auch in der kreativen und innovativen Küche. Es hat einen Platz insbesondere auch in fortschrittlichen Ernährungsmodellen und ist damit eines der Aushängeschilder der europäischen Agrarbranche.

Um dieses Erbe wirksam zu fördern, müssen wir alle Faktoren berücksichtigen, die



einzigartige Auswirkungen auf die ökologische, kulturelle und sozioökonomische Landschaft Europas haben und eine entscheidende Rolle für die Zukunft ganzer Gebiete und Gemeinschaften spielen.

<https://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 Europäische Exekutivagentur für die Forschung (REA) übernehmen keinerlei Verantwortung für eine etwaige Weiterverwendung der darin enthaltenen Informationen.

