



## Das Projekt EcceOlio nimmt Sie mit auf die Entdeckung der europäischen Qualitätszertifikate: Entdecken Sie BIO

*Das von Unaprol und France Olive geförderte und von der EU finanzierte Projekt EcceOlio, das darauf abzielt, den Markt und die Verbraucher für die herausragenden Eigenschaften des zertifizierten europäischen nativen Olivenöls extra zu sensibilisieren, nimmt Sie mit auf eine Entdeckungsreise durch die BIO-Zertifizierung.*

### Öl aus ökologischem Landbau

Natives Olivenöl extra aus biologischem Anbau ist ein Öl, das aus biologisch angebauten und erzeugten Oliven gewonnen wird. Auf diese Weise wird der Einsatz chemischer Stoffe vermieden und die natürliche Fruchtbarkeit des Bodens genutzt, indem sie mit begrenzten Eingriffen gefördert wird.

Natives Olivenöl extra BIO ist leicht zu erkennen, da jede einzelne Flasche mit dem europäischen Bio-Logo versehen ist: ein Blatt, bestehend aus zwölf weißen Sternen auf grünem Grund mit einem Kometen in der Mitte. Mit dem Logo wird formell bestätigt, dass der Hersteller eine strenge Produktionsspezifikation eingehalten hat. BIO steht für ökologische Produktion, d.h. ein "umfassendes Managementsystem des Produktionsunternehmens, das auf der Anwendung der besten Umweltpraktiken, einem hohen Maß an Biodiversität und der Erhaltung der natürlichen Ressourcen beruht und im Wesentlichen unter voller Berücksichtigung der Umwelt und mit natürlichen Substanzen und Prozessen erreicht wird.

Die einschlägigen europäischen Verordnungen sind sehr genau, und der ökologische Landbau verlangt vom Erzeuger eine sorgfältige Behandlung der Bodenfruchtbarkeit, der Arten- und Sortenwahl, der mehrjährigen Fruchtfolge, der Anbautechniken und der Wiederverwertung der organischen Stoffe. Dies sind nur einige der Aspekte, die beachtet werden müssen, damit eine Tätigkeit als ökologisch zertifiziert werden kann.

Ein grundlegender Punkt, der eindeutig im Widerspruch zum Bio-Konzept steht, ist die völlige Abwesenheit von genetisch veränderten Organismen (GVO).

Natives Bio-Olivenöl extra wird aus der ersten Pressung gesunder Oliven gewonnen, die wie früher von Hand geerntet und noch am selben Tag gepresst werden. Es wird ausschließlich durch mechanische Verfahren ohne Zusatz von Zusatzstoffen verarbeitet.

### Zertifizierung

Die Bedeutung der Bio-Zertifizierung sollte nicht unterschätzt werden, denn sie besagt, dass ein Bio-Öl nur durch mechanische Kalt- oder Heißpressung gewonnen wird; Verfahren wie die Extraktion mit Lösungsmitteln sind damit ausgeschlossen.



Um die Bio-Zertifizierung zu erhalten, dürfen die Öle nur durch mechanischen Druck, entweder kalt oder heiß, hergestellt werden. Es ist zum Beispiel unmöglich, dass ein Öl, das mit Hilfe von Lösungsmitteln gewonnen wird, organisch sein kann. Um eine Bio-Zertifizierung zu erhalten, muss man die EU-Verordnungen einhalten. Das Unternehmen muss sich selbst in regelmäßigen Abständen einer Reihe von Inspektionen durch das Ministerium für Landwirtschaft und Ernährung unterzogen.

## Über EcceOlio:

Das Projekt „EcceOlio“ wurde mit dem Ziel ins Leben gerufen, den Markt und den Verbraucher für die einzigartigen Qualitäten des europäischen nativen Olivenöls 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 nativen 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 nativen 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/>