



Das Projekt EcceOlio nimmt Sie mit auf die Entdeckung der europäischen Qualitätszertifikate: Entdecken wir die g.U.

Das von Unaprol und France Olive geförderte und von der EU finanzierte Projekt EcceOlio, das darauf abzielt, den Markt und die Verbraucher für die hervorragenden Eigenschaften von zertifiziertem europäischem nativem Olivenöl extra zu sensibilisieren, nimmt Sie mit auf eine Entdeckungsreise durch die europäische Zertifizierung der geschützten Ursprungsbezeichnung (g.U.).

Natives Olivenöl extra g.U.

Die g.U.-Marke gilt für Produktionen, bei denen der gesamte Produktionszyklus, vom Rohstoff bis zum fertigen Produkt, in einem genau abgegrenzten geografischen Gebiet stattfindet und daher außerhalb dieses Gebiets nicht reproduziert werden kann.

Die geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) bescheinigt, dass das Olivenöl vom Rohstoff bis zum fertigen Erzeugnis in einer bestimmten Region oder an einem bestimmten Ort hergestellt wurde und seine Eigenschaften und Merkmale überwiegend oder ausschließlich auf dieses geografische Umfeld zurückzuführen sind. Die geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) kann nur Olivenbauern zuerkannt werden, die ihr Öl unter Einhaltung der in der Produktionsspezifikation festgelegten Regeln und Bedingungen erzeugen und vermarkten, darunter

- das Erzeugungs- und Verarbeitungsgebiet der Oliven
- die Olivensorte oder -züchtung
- die Erntemethode und den Erntezeitpunkt;
- die maximale Olivenproduktion pro Hektar
- die Methode und die Praktiken der Olivenpressung;
- ein präzises organoleptisches Profil von Geschmack, Farbe und Geruch;
- genaue Etikettierungs- und Verpackungsmethoden für das Endprodukt.

Nicht nur. Die Öle, die diese Zertifizierung erhalten, werden von einer unabhängigen, eigens vom Ministerium für Land- und Forstwirtschaft ernannten und anerkannten "Zertifizierungsstelle" kontrolliert, die die Einhaltung der in den Produktionsspezifikationen enthaltenen Vorschriften überprüft.

Zertifizierung

Um das Zeichen der g.U. zu erhalten, muss die Erzeugung und Verarbeitung des Erzeugnisses in dem angegebenen geografischen Gebiet erfolgen. Im Falle von g.g.A.-Erzeugnissen beziehen sich die EU-Vorschriften auf die Produktions- und/oder Verarbeitungs- und/oder Verarbeitungsphase, die in einem bestimmten Gebiet stattfinden muss.

Kurz gesagt, die g.U.-Kennzeichnung besagt, dass der gesamte Herstellungsprozess, von der



ersten bis zur letzten Phase, in dem angegebenen Gebiet stattfinden muss, während es für die g.g.A.-Kennzeichnung ausreicht, wenn eine einzige Phase des Herstellungsprozesses in dem angegebenen Gebiet stattfindet. Für beide Marken gilt jedoch, dass die nachweislich "historischen" Ursprung in den von der Bezeichnung erfassten Gebieten.

Bei g.U.-Erzeugnissen muss alles, was die Herstellung und Vermarktung des Erzeugnisses betrifft, zwangsläufig aus dem angemeldeten Gebiet stammen; bei g.g.A.-Erzeugnissen hingegen verleiht das Gebiet dem Erzeugnis durch bestimmte Phasen oder Bestandteile des Herstellungsprozesses seine besonderen Eigenschaften, aber nicht alle Faktoren, die seine Herstellung bestimmen, sind dem angemeldeten Gebiet "zuzuschreiben".

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/>