



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

*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 g.g.A.-Zertifizierung (geschützte geografische Angabe).*

### IGP - NATIVES OLIVENÖL EXTRA

Die geschützte geografische Angabe (g.g.A.) ist ein Qualitätszeichen, das für Agrarerzeugnisse oder Lebensmittel vergeben wird, bei denen auch nur eine einzige Phase des Produktionsprozesses einen Bezug zu einem bestimmten geografischen Bezugsgebiet aufweist, der dem Erzeugnis seine Einzigartigkeit verleiht.

### IGP-ZERTIFIZIERUNG

Um die Zertifizierung eines g.g.A.-Erzeugnisses zu beantragen und zu erhalten, muss man sich an das Ministerium für Land- und Forstwirtschaftspolitik wenden. Bei dem Antragsteller muss es sich um eine Vereinigung handeln, in der alle Erzeuger des Gebiets zusammengeschlossen sind, die daran interessiert sind, das betreffende Erzeugnis zu schützen. Die g.g.A. wurde 1992 durch die EWG-Verordnung 2081/92 der Europäischen Gemeinschaft geschaffen. Ein g.g.A.-zertifiziertes Produkt genießt in der gesamten Europäischen Union Schutz und Sicherheit vor Fälschungen.

Bei der g.g.A. handelt es sich um eine weniger restriktive Zertifizierung als bei der g.U., bei der die Herstellungs- und Verarbeitungsprozesse in einem bestimmten geografischen Gebiet stattfinden müssen. In der g.g.A. werden die Kriterien auf den regionalen Bereich ausgedehnt, so dass die oben genannten Aspekte in einem größeren Gebiet durchgeführt werden können und die damit verbundenen Kontrollen eher quantitativ als qualitativ sind.

Wie bei den g.U.-Bezeichnungen müssen sich die Erzeuger auch bei den g.g.A.-Bezeichnungen an die strengen Vorschriften des Lastenheftes halten, deren Einhaltung von einer unabhängigen Kontrollstelle garantiert wird.

Vor allem im Ölsektor ist es von grundlegender Bedeutung, sich sicher sein zu können, dass das Produkt von zertifizierter Qualität ist, keine Mängel aufweist und kein gefälschtes natives Olivenöl extra ist, um sicher zu sein, dass es sich bei dem, was wir kaufen, um ein ausgezeichnetes Produkt handelt, das einer bestimmten Produktionskette entspricht.

Was die g.g.A. betrifft, so gibt es in Italien derzeit 7 native Olivenöle extra, die als geschützte geografische Angabe zertifiziert sind. Im Mittelmeerraum werden etwa 95 % der weltweiten Produktion von nativem Olivenöl extra erzeugt. Italien ist das größte Verbraucherland der Welt und



das zweitgrößte Erzeugerland, mit einem Erbe von mehr als 500 Sorten, 42 g.U.-Ölen, 7 g.g.A. und zahlreichen Slow-Food-Förderkreisen. Die nationale Olivenölproduktion der letzten Kampagne 2019/2020 belief sich auf 365 Tausend Tonnen: ein gutes Ergebnis im Vergleich zur Knappheit des Vorjahres (175 Tausend Tonnen).

In den letzten Monaten ist die Zahl der Anträge auf Anerkennung von nativen Olivenölen extra mit geografischer Angabe stark angestiegen. Die wirkliche Neuheit liegt nicht so sehr in der Anmeldung der Marke. Die eigentliche Neuheit liegt nicht so sehr in der Beantragung des g.g.A.-Zeichens anstelle des g.U.-Zeichens (in Italien gibt es 44 native Olivenöle extra mit g.U.), sondern in dem Versuch, erfolgreiche Modelle zu wiederholen, die zweifellos funktioniert haben, weil sie schon vor der EU-Zertifizierung die Erzeugunggebiete unmissverständlich klarstellten.

### 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-Ölivenölen 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/>