



OLIVENÖL - EIN UMWELTFREUNDLICHES LEBENSMITTEL. NÜTZLICHE INFORMATIONEN FÜR NATIVES OLIVENÖL EXTRA BEREITS AUF DER ETIKETTE

Rom - Olivenöl fürchtet aus Sicht der Lebensmittelökologie keine Rivalen: „*Ein gutes Olivenöl kann man nur mit einer Kaltpressung erzeugen, da die Olive die einzige Frucht in der Natur ist, die eine ölhaltige Kammer enthält. Man muss sie nur pressen und erhält Olivenöl*“, erklärt der Ernährungswissenschaftler **Ciro Vestita**. „*Anders als das Verfahren bei vielen Keimölen. Presse ich zum Beispiel Soja, erhalte ich einen Matsch; um daraus Öl zu extrahieren, muss ich einen Kohlenwasserstoff verwenden, der Hexan genannt wird, was natürlich etwas ganz anders ist. Wurde das Olivenöl außerdem einmal durch die mechanische Kaltpressung gewonnen, muss es keinen Entfärbungs- oder Erwärmungsprozessen mehr unterzogen werden, was bei den Keimölen häufig der Fall ist*“.

Eine Frage der Etikette - Die therapeutischen und Ernährungseigenschaften des Olivenöls finden sich jedoch nur in qualitativ hochwertigem Olivenöl. Wenn wir wieder zu den Ixè-Daten zurückkehren, kann man sagen, dass die Neigung zum Kauf gut ist (75%) und dass die absolute Mehrheit der Verbraucher erklärt, beim Kauf eines nativen Olivenöls extra nicht auf den Preis zu achten, um die höchste Qualität zu bekommen, wobei es jedoch nicht einfach ist, sich bei der Wahl zu orientieren. Die erste Regel ist, der Etikette zu vertrauen, doch nur 60% der europäischen Verbraucher lesen diese üblicherweise. Mehr noch: Die Angaben werden oftmals als schwierig zu verstehen, wenn nicht sogar als irreführend wahrgenommen. Der große Anteil (59%) der europäischen Verbraucher, der mit Bezug auf das Problem des Vereins „Italian Sounding“ die Überzeugung kundtut, ein italienisches Produkt zu kaufen, wenn die Etikette einen italienischen Namen trägt, ist verdeutlichend. Um zu beurteilen, wie sehr sich das schwierige Lesen der Etikette auf die Reputation des Olivenöls auswirken kann, betrachten 99% der Verbraucher den Fall eines nativen Olivenöls extra mit italienischer Marke, das nicht aus italienischen Oliven hergestellt wurde, als einen Betrug.

Rom, 6. Dezember 2016



mlpaaf
Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

KAMPAGNE FINANZIERT DURCH
DIE EUROPÄISCHE UNION
UND DEN ITALIENISCHEN STAAT

