



PRESSEMITTEILUNG

STECKBRIEF DES GRÜNEN GOLDES: WIE OLIVENÖL GUTER QUALITÄT ZU ERKENNEN IST UND WIE MAN SICH VOR VERFÄLSCHUNGEN SCHÜTZT

Speiseoliven und natives Olivenöl extra sind zwei hervorragende Ressourcen, die uns die Natur direkt zur Verfügung stellt.

Die einzigartigen Eigenschaften des nativen Olivenöls extra

Die unendlichen aromatischen Noten des nativen Olivenöls extra (fruchtig grün oder grasartig, blumig, nach Mandeln, grünem Apfel, Tomaten, ...) hängen von einer Grundsubstanz mit circa 200 flüchtigen Verbindungen ab, die sich während des natürlichen mechanischen Extraktionsprozesses verbinden. Zu den Bestandteilen gehören Tocopherole und hydrophile Phenole, die während des Extraktionsprozesses des Öls aus den bereits in der Olive vorhandenen Substanzen entstehen (Hydroxytyrosol und Tyrosol). Diese Substanzen schützen das Produkt nicht nur selbst vor Oxidationsprozessen, sondern üben auch eine grundlegende Rolle bei der Bestimmung der Ernährungsqualität und der gesundheitsbezogenen Qualität des nativen Olivenöls extra aus. Das native Olivenöl extra ist wegen seiner Zusammensetzung das Pflanzenöl, das am beständigsten gegen Oxidation ist und das mehr Vorteile im Vergleich zu alternativen Produkten aufweist: Es oxidiert weniger leicht, da es reich an Fetten mit einem hohen Grad an Ungesättigtheit ist. Darüber hinaus kann es einfach aufgenommen werden, da es reich an Ölsäure, einer einfach ungesättigten Fettsäure ist, die sowohl in der Aufbewahrungs- als auch in der Kochphase für Beständigkeit gegen Oxidation sorgt.

Die sensorischen Merkmale

Die Phenol-Verbindungen beeinflussen jedoch auch die sensorischen Merkmale und bringen im Speziellen die Bestandteile des herben und würzigen Geschmacks zum Vorschein, die direkt mit Ihrer Molekülstruktur zusammenhängen. Wegen dieses Zusammenspiels zwischen natürlichen Antioxidantien und den herben und würzigen Sinneseindrücken sagt man für Gewöhnlich, dass die herben oder würzigen nativen Olivenöle extra „der Gesundheit zuträglich sind“. Fest steht, dass sowohl die sensorischen Aspekte als auch die Gesundheitsaspekte direkt durch die erlesene Qualität des Rohstoffes, der Olive, den agronomischen Bedingungen und den Produktionsprozessen beeinflusst werden, die im Fall des nativen Olivenöls extra alle entsprechend gemäß den strengen europäischen Standards gehandhabt und kontrolliert werden, um qualitativ hochwertige Produkte zu gewährleisten.



KAMPAGNE FINANZIERT DURCH
DIE EUROPÄISCHE UNION
UND DEN ITALIENISCHEN STAAT





mlpaaf
Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

KAMPAGNE FINANZIERT DURCH
DIE EUROPÄISCHE UNION
UND DEN ITALIENISCHEN STAAT





Auswahl des Olivenöls

Das Wichtigste ist es, die grundlegenden Aspekte wie die Herkunft des Produktes und die Nährwertangaben zu kontrollieren. Die Herkunftsangabe auf der Etiketle des nativen Olivenöls extra und des nativen Olivenöls ist zwingend vorgeschrieben. Diese gibt das Herkunftsland an, das eines der Mitgliedsländer der EU oder ein Staat außerhalb der Europäischen Union oder ganz Europa sein kann. Das Olivenöl kann auch die Auszeichnung geschützte Herkunftsbezeichnung oder geschützte geografische Angabe tragen (DOP und IGP) und muss in diesem Fall einem speziellen geografischen Gebiet entsprechen, in dem die Oliven geerntet wurden und in dem auch die Ölmühle liegt, in der das Öl extrahiert wurde. Wurden die Oliven nicht in dem Land geerntet, in dem sich die Ölmühle befindet, muss bei der Angabe der Herkunft die folgende Aufschrift klar angegeben werden: „Natives Olivenöl extra (oder natives Olivenöl) aus der Union (oder Name des Landes der Union) aus Oliven, geerntet in.... (Name des Landes oder des Gebietes, in dem die Oliven geerntet wurden)“. Seit dem 14. Dezember 2016 ist auch die Nährwertangabe verpflichtend vorgeschrieben, die detailliert auf der Rückseite der Etiketle eingefügt, aber auch in Kurzfassung auf der Etiketle auf der Vorderseite wiederholt werden kann. Die vorgeschriebenen Angaben helfen dem Verbraucher eigentlich nicht dabei, alle Qualitätsunterschiede zwischen den verschiedenen Olivenöltypen festzustellen: Es gibt jedoch eine Reihe weiterer fakultativer Informationen, die den Käufer zu einem bestimmten Produkt hinführen können. Zu diesen wichtigen Aufschriften gehört der Säuregehalt und auch andere Parameter wie die Peroxidzahl (drückt den eventuellen Alterungsgrad des Olivenöls aus), die Wachsmenge und der spektrophotometrische Index. Andere fakultative Angaben, die manchmal verwendet werden, sind Ausdrücke wie „kalt extrahiert“ oder „kaltgepresst“, die jedoch an sich kein Sinnbild hoher Qualität darstellen: Ein kaltgepresstes Olivenöl aus mittelmäßigen Oliven bleibt auf jeden Fall nur ein mittelmäßiges Olivenöl.

Verfälschungsrisiko

Eine Verfälschung führt bestenfalls dazu, dass das Olivenöl mit dem Öl des Vorjahres „verlängert“ sein könnte, das mittlerweile keine organoleptischen Eigenschaften mehr hat oder gar ranzig ist. Eine andere Möglichkeit ist, dass Olivenöle von höherer Qualität mit verschiedenen Produkten „verlängert“ werden, die aus verschiedenen Gebieten stammen. Das Gesetz schützt den Verbraucher jedoch in gewisser Hinsicht, da es die Verpflichtung für den Hersteller vorsieht, auf der Etiketle das Produktionsjahr des Endproduktes anzugeben, das auch eine Mischung sein kann, aber stets zum gleichen Olivenöl-Wirtschaftsjahr gehören muss.



KAMPAGNE FINANZIERT DURCH
DIE EUROPÄISCHE UNION
UND DEN ITALIENISCHEN STAAT





Die Kontrollen zur Qualitätsgarantie

Zum Schutz ihres hochwertigen Bestandes haben die wichtigsten Produktionsländer strenge Kontrollverfahren entwickelt. Italien hat zum Beispiel ein Schutzsystem mit gut neun verschiedenen Kontrollvertretungen entwickelt, die ein konkretes Abschreckungsmittel gegen Betrug und Verfälschungen darstellen. ASL, Arpa, Agenzia delle Dogane, Corpo Forestale dello Stato, Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità e la Repressione Frodi, Guardia di Finanza, Carabinieri del NAS e del NAC und die Analyselabors des ital. Gesundheitsministeriums geben Zeugnis von der verstärkten Kapazität, den kriminellen Phänomenen entgegenzuwirken, die heute gut definiert sind und durch spezielle Gesetze, wie das Gesetz „Salva Olio“ (Legge Mongiello) bestraft werden, das seit dem Jahr 2013 in Italien in Kraft ist. In Italien führt alleine das vom ital. Gesundheitsministerium realisierte Überwachungssystem im Durchschnitt circa 20 000 Kontrollen an den Lebensmittelprodukten durch und die im Olivenölsektor erfassten Unregelmäßigkeiten haben im Vergleich zu anderen Produkten um 13% abgenommen. *„Dieses System“* - erklärt Unaprol, die größte Organisation der italienischen Olivenproduzenten – *„wurde als Garantie für die Verbraucher und zum Schutz der seriösen Unternehmen in diesem Land entwickelt, die durch die Handelspraktiken und unkorrekte Verhalten geschädigt werden“*.

Kontrollierte DNA

Die Verfälschungen des Olivenöls gestalten sich auch dank der Anwendung des Instruments der kontrollierten DNA in großem Umfang immer schwieriger. Geht man zu den Molekülbausteinen der Oliven zurück, aus denen das Olivenöl stammt, kann bewiesen werden, ob die Produkte, die auf den Tisch der Verbraucher gelangen natürlich sind und ob sie wirklich das enthalten, was behauptet wird. Im Zeitraum von nur 12 Stunden ist es möglich, vom Labor der kontrollierten DNA „DNA Controllato“ eine extrem genaue Antwort in Bezug auf die Inhaltsstoffe des analysierten Olivenöls zu erhalten.

Das „Produktionsjahr“ kontrollieren

Was kann jedoch der Verbraucher unmittelbar tun, um besser zu verstehen, was er kauft? Man muss auf die auf den Verpackungen aufgeführten Informationen achten: Wenn die Aufschrift lautet ‚Produktionsjahr 2016/2017‘, ist das Produkt frisch, wird diese Information hingegen nicht aufgeführt, könnte das Produkt alt sein beziehungsweise aus einer Mischung aus Ölen bestehen, die aus verschiedenen Jahrgängen stammen. Man muss die Aufdrucke bezüglich der Herkunft immer aufmerksam lesen, deren Angabe gesetzlich vorgeschrieben ist, wie zum Beispiel ‚Mischung aus Olivenölen aus der Gemeinschaft‘, ‚Mischung aus Olivenölen aus der Gemeinschaft und aus Ländern außerhalb der Gemeinschaft‘. Oft sind diese Angaben leider in sehr kleinen Zeichen auf der Etikette angegeben, die schwer lesbar sind.



KAMPAGNE FINANZIERT DURCH
DIE EUROPÄISCHE UNION
UND DEN ITALIENISCHEN STAAT

