



Looking for

THE PERFECT

FOOD

NEWSLETTER

OKT2016

N001



mipaaaf
Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

KAMPAGNE FINANZIERT DURCH
DIE EUROPÄISCHE UNION
UND DEN ITALIENISCHEN STAAT



ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



OLIVENÖL, HOHE EUROPÄISCHE QUALITÄT: DAS PROJEKT

Das Projekt „Olivenöl, hohe europäische Qualität“, das von der Europäischen Union und vom MIPAAAF (ital. Ministerium für Landwirtschafts-, Ernährungs- und Forstpolitik) gefördert wird, wird durch Unaprol, der größten italienischen Organisation der Olivenölproduzenten, realisiert. Das Projektziel ist es, das Wissen und die Sensibilität des Verbrauchers und der professionellen Ansprechpartner in Bezug auf die außerordentlichen Eigenschaften der kontrollierten und garantierten europäischen Olivenprodukte zu steigern. Die Mission des Projektes ist es also, der eindeutigen und erkenntlichen Identität der europäischen Produkte Gestalt zu verleihen und dem Verbraucher und den Fachleuten des Sektors hilfreiche Instrumente zur Verfügung zu stellen, um ihre Botschaft zu prüfen und zu konkretisieren.

Schwerpunkt der Mitteilungen ist die Schaffung eines größeren Bewusstseins der Verbraucher in Bezug auf Themen wie qualitativ hochwertige Oliven und natives Olivenöl extra. Um Phänomenen wie Fälschungen oder Vereinheitlichung in Richtung eines minderwertigen Marktes oder möglichen Barrieren wie die Komplexität der Begriffe auf den Etiketten, die die Erkennbarkeit des Qualitätsproduktes beeinträchtigen entgegenzuwirken, ist die Schaffung eines höheren Bewusstseins aller Zielgruppen nötig.

Parallel dazu müssen professionelle Fachleute und Verbraucher in Bezug auf die Wichtigkeit dieser Produkte in der Ernährung und im Allgemeinen auf die Notwendigkeit der Anwendung von achtsamen und bewussten Konsummodellen

mit einbezogen werden. In diesem Zusammenhang ragen natürlich die Oliven und das native Olivenöl extra hoher Qualität aus Europa heraus, da sie gemäß international anerkannter wissenschaftlicher Studien nicht nur optimale Speisewürzen, sondern komplette und im Rahmen einer gesunden und ausgewogenen Ernährungsform unerlässliche Nahrungsmittel im eigentlichen Sinn darstellen.

Das Projekt setzt auf ein operatives Miteinbeziehen verschiedener Ansprechpartner „von unten“, um die Wichtigkeit der Olivenprodukte hoher Qualität aus Europa auf Umweltebene, wirtschaftlich-sozialer Ebene und auf Ebene von Gesundheit und Gastronomie zu einer besseren gemeinsamen Nutzung zu bringen.

Eine Wichtigkeit, die bereits im Vorfeld der tausenden „Vielfalten“ der europäischen Olive ihren Ursprung findet. Die Biodiversität und der natürliche Rahmen des Mittelmeerraums stellen in der Tat den Ursprung der exklusiven qualitativen Bestandteile der Produkte und dieses Projekt stellt eine Gelegenheit dar, um diese Reichtümer besser kennenzulernen, die das eigene Potential über die kontrollierte europäische Erzeugungskette ausdrücken. Eine Grundsubstanz, die es zu lieben, zu hüten und aufzuwerten gilt, um der Weiterentwicklung der gastronomischen Kultur, der gesunden Ernährung und des Umweltschutzes zu Gunsten der Gemeinschaft neuen Lebenssaft einzugeben.

WAS IST NATIVES OLIVENÖL EXTRA?

Das native Olivenöl extra und die Speiseoliven sind hervorragende Produkte, die die Natur dem Menschen seit jeher zur Verfügung gestellt hat. Natives Olivenöl extra erhält man nur durch den Einsatz eines mechanischen Prozesses zum Pressen der Oliven. Es wird direkt verzehrt, ohne behandelt oder anderen als diesen rein physikalischen Verfahren unterzogen zu werden.

Die aromatischen Noten des nativen Olivenöls extra enthalten circa 200 flüchtige Bestandteile, die während des Prozesses der mechanischen Extraktion vereint werden. Im Speziellen sind Tocopherole und hydrophile Phenole enthalten, die während des Extraktionsprozesses des Öls aus den bereits in der Olive vorhandenen Substanzen entstehen (Hydroxytyrosol und Tyrosol). Diese Substanzen schützen nicht nur das Produkt selbst vor Oxidationsprozessen, sondern üben auch eine grundlegende Rolle bei der Bestimmung der Ernährungsqualität und der gesundheitsbezogenen Qualität des nativen Olivenöls extra aus.

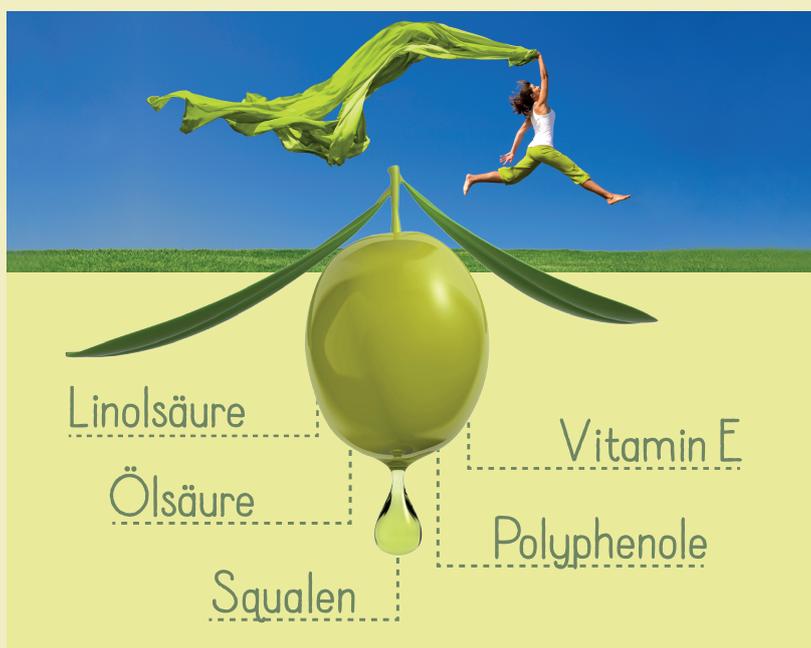
Dank seiner besonderen Zusammensetzung ist das native Olivenöl extra das Pflanzenöl, das am beständigsten gegen Oxidation ist und das die größten Vorteile im Vergleich zu den alternativen Produkten aufweist:

Es ist reich an einfach gesättigten Fettsäuren und neigt daher weniger zu Oxidation;

Es ist reich an Ölsäure, einer einfach gesättigten Fettsäure, die weniger zu Oxidation neigt, weder während der Aufbewahrung, noch beim Kochen und somit leicht aufgenommen werden kann.

Neben den wohltuenden Eigenschaften für die Gesundheit beeinflussen die Phenole auch die sensorischen Eigenschaften des nativen Olivenöls extra und drücken die bitteren und würzigen Geschmackskomponenten aus, die mit ihrer Molekülstruktur zusammenhängen. Gerade aus diesem Grund sagt man normalerweise, dass die nativen bitteren und würzigen Olivenöle extra „gut für die Gesundheit sind“.

Natürlich werden alle Aspekte, vom sensorischen bis hin zu den gesundheitsbezogenen, immer direkt von der Qualität des Rohstoffes bzw. der Olive, ihren agronomischen Voraussetzungen und den Produktionsprozessen beeinflusst, die heute nach sehr strengen europäischen Standards gehandhabt werden, die die hohe Qualität der Produkte gewährleisten.



DIE QUALITÄT DES OLIVENÖLS

Natives Olivenöl extra ist ein Lebensmittelöl, das aus den Früchten des Olivenbaums extrahiert wird. Wie viele Olivenölarnten gibt es? Welches sind die Speiseöle? Welche Eigenschaften haben sie?

Das hochwertigste Olivenöl ist das native Olivenöl extra, das durch mechanisches Pressen der Früchte gewonnen wird, ohne chemische Zusätze und normalerweise innerhalb von 24-48 Stunden nach der Ernte. Um natives Olivenöl extra zu gewinnen, muss eine Kaltpressung erfolgen, das heißt eine Pressung bei einer Temperatur unter 27° C, damit die organoleptischen und die chemisch-physikalischen Eigenschaften des Produktes nicht verändert werden. Der Ölsäuregehalt in einem Olivenöl, das als natives Olivenöl extra anerkannt wird, darf 0,8% nicht überschreiten.

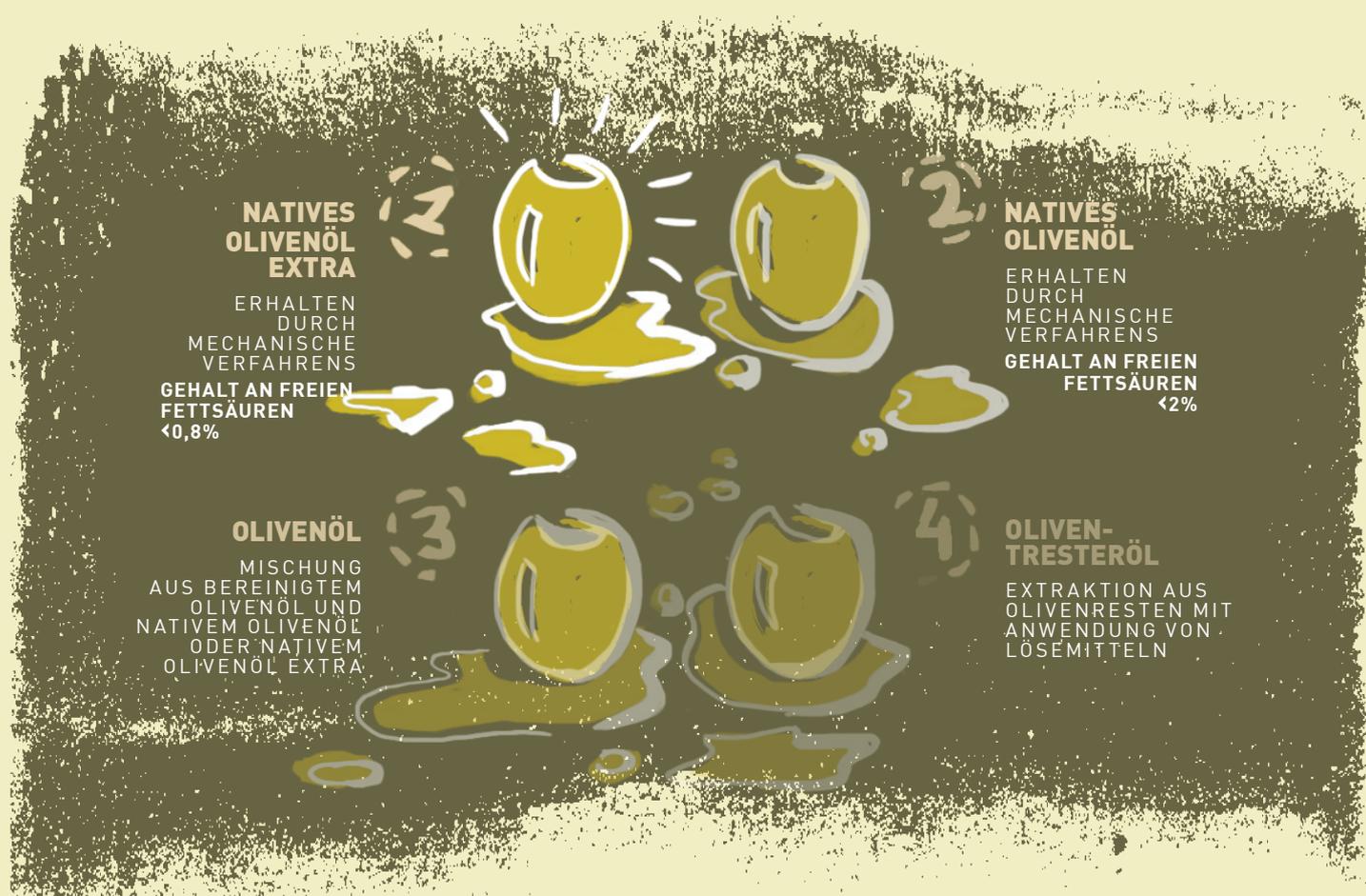
Das gleiche Pressverfahren wird für die Produktion von nativem Olivenöl eingesetzt, das sich durch eine minderwertigere Qualität und einem Gehalt an freien Fettsäuren von nicht mehr als 2% vom nativem Olivenöl extra unterscheidet. Dieser Öltyp wird nicht nur als Lebensmittel verwendet, sondern auch, um Olivenöle oder Oliventresteröle zu raffinieren.

Das Olivenöl besteht aus einer Mischung von raffinierten Olivenölen, die also einem industriellen Verfah-

ren unterzogen wurden, das den Säuregehalt verringert und die oxidierten Substanzen eliminiert. Es enthält einen Prozentsatz von maximal 10% nativem Olivenöl extra oder nativem Olivenöl, das die Nährstoffe, die das raffinierte Olivenöl nicht mehr enthält, wie zum Beispiel Polyphenole, wieder ergänzt. Der Gehalt an freien Fettsäuren in diesem Öltyp darf 1% nicht überschreiten.

Durch den Einsatz von Lösungsmitteln aus dem Oliventresteröl bzw. den Produktionsrückständen, Schalen und Kernen wird das Oliventresteröl hergestellt. Auch in diesem Fall ist es nötig, das zuvor bereits raffinierte Oliventresteröl mit nativem Olivenöl extra oder nativem Olivenöl in unterschiedlicher Menge, normalerweise ungefähr 5% zu mischen, um es verzehrfähig zu machen. Auch das Oliventresteröl darf einen maximalen Gehalt an freien Fettsäuren von 1% nicht überschreiten.

Die Eigenschaften und die entsprechenden Herstellungsmethoden dieser unterschiedlichen Ölsorten wurden in die [Verordnung \(EWG\) Nr. 702/2007 der Europäischen Kommission vom 21. Juni 2007](#) zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 über die Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung aufgenommen.





mipaaf
Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

KAMPAGNE FINANZIERT DURCH
DIE EUROPÄISCHE UNION
UND DEN ITALIENISCHEN STAAT



ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



G.U. (GESCHÜTZTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG) UND G.G.A. (GESCHÜTZTE GEOGRAPHISCHE ANGABEN)

Die europäischen Auszeichnungen g.U. und g.g.A. wurden zum Schutz der besten europäischen Agrar- und Nahrungsmittelprodukte ins Leben gerufen und sind das Aushängeschild einer vom Standpunkt der Qualität, der Nährwerte und der organoleptischen Eigenschaften her betrachtet weltweit unvergleichlichen Produktion.

Die Qualitätsmarken g.U. (mit Geschützter Ursprungsbezeichnung) und g.g.A. (mit Geschützter Geographischer Angaben), die von der Europäischen Kommission ins Leben gerufen wurden, schützen das Agrar- und Nahrungsmittelprodukte, deren Qualitätsmerkmale im Wesentlichen oder ausschließlich vom geografischen Bereich bzw. von der Summe aller natürlichen und menschlichen Faktoren abhängen und durch die das Produkt einzigartig und unnachahmlich wird.

Die betreffenden Produkte stellen daher die Vollkommenheit der entsprechenden Produktionsketten dar und sind das Ergebnis der Anwendung von strengen Regeln, die von speziellen Auflagenverzeichnissen festgelegt werden. Die Einhaltung dieser Regeln unterliegt einer konstanten Überwachung durch unabhängige Prüfstellen zur Zertifizierung der Standards.

Jeder Schritt der Produktionskette wird nachverfolgt und die Produkte werden von Anfang an kontrolliert, beginnend bei der Überprüfung des verwendeten Rohmaterials bis hin zum Schutz in Bezug auf Fälschungen mit einer vollkommenen Garantie der Qualität des Endproduktes.

Um als g.U.-Produkt anerkannt zu werden ist es nötig, dass alle Produktions-, Umformungs- und Verarbeitungsphasen in einem speziellen geografischen Gebiet erfolgen und dass die strengen, vom Produktions-Auflagenverzeichnis angegebenen Produktionsregeln befolgt werden. Daraus ergibt sich, dass ein g.U.-Produkt, mit Garantie in Bezug auf den gesamten Produktionszyklus unter Berücksichtigung der zahlreichen natürlichen und menschlichen Faktoren, ein wahrlich unnachahmliches und außerhalb eines bezeichneten geografischen Bereichs nicht reproduzierbares „Unikum“ darstellt. Von den Anbauvorschriften für die Olivenhaine, bis hin zur Ernte der Oliven und der Verpackung der Produkte müssen alle Regeln des Produktions-Auflagenverzeichnisses des g.U.-Olivenproduktes strengstens befolgt werden, um die Anerkennung der europäischen Qualität zu erlangen. Auch nach der Verpackung, einschließlich der Vertriebsphase, erfolgen weitere strenge Kontrollen, um die absolute Entsprechung des Produktes mit den vorgesehenen Schutzstandards zu gewährleisten.

Die Anerkennung g.U. wird bei Produktionen angewandt, deren gesamter Produktionszyklus, vom Rohstoff bis hin zum Endprodukt, in einem umgrenzten geografischen Bereich zertifiziert wird (und somit außerhalb dieses Bereichs nicht reproduzierbar ist); die g.g.A.-Anerkennung stellt hingegen die Marke der europäischen Qualität dar, die Agrarerzeugnissen oder Lebensmitteln zuerkannt wird, bei denen zumindest eine Phase des Produktionsprozesses unlösbar mit dem speziellen geografischen Bezugsgebiet verbunden ist.

Auch zur Erlangung der g.g.A.-Anerkennung ist es unerlässlich, die Regeln des Auflagenverzeichnisses einzuhalten, ganz gleich wie bei der g.U.-Anerkennung und die Produkte werden ständig Kontrollen durch eine unabhängige Prüfstelle unterzogen, die die Einhaltung aller Aspekte der Produktionskette überwacht.

Für beide Marken g.U. und g.g.A. ist daher der Schutz durch die europäischen und nationalen Institutionen vorgesehen sowie die strenge Einhaltung der Produktionsregeln, wodurch dem Verbraucher die Qualität der zertifizierten Produkte in Bezug auf den gesamten Produktions- und Vertriebsprozess garantiert wird.

