

DIE QUALITÄTSKLASSEN

Allgemein

Unter allen Speiseölen nimmt das Olivenöl eine Sonderstellung ein. Es zeichnet sich gegenüber den Saatenölen durch ein besonderes Aroma aus, das nach Sorte und Herkunft, vergleichbar mit dem Wein, in seiner Art und Geschmacksvielfalt sehr unterschiedlich sein kann.

Olivenöl ist nicht gleich Olivenöl

Die EU-Kommission hat festgestellt, daß kein Lebensmittel häufiger manipuliert und falsch deklariert wird als Olivenöl. Dies hat seine Gründe vor allem in den enormen Preisunterschieden. Allein zwischen einem "hochwertigen" und einem nur "guten" Olivenöl kann die Preisdifferenz bei einem Liter 10,00 EUR und mehr betragen. Erstklassige Öle können, genau wie gute Weine, aufgrund ihres aufwendigen Herstellungsverfahrens eben nicht billig sein.

Neue EU-Verordnungen

Die Kommission der Europäischen Gemeinschaft hat angesichts des außerordentlichen Stellenwertes, den Olivenöl hinsichtlich seiner Geschmacks- und Ernährungseigenschaften gegenüber den meisten anderen Pflanzenfetten einnimmt, und unter Berücksichtigung seiner Produktionskosten neue Verordnungen erlassen, die dem Verbraucher mehr Transparenz auf dem Olivenölmarkt gewähren sollen.

Welches Olivenöl verbirgt sich hinter welchem Etikett?

Zum **1. November 2002** wird die Herkunftsbezeichnung eindeutig geregelt. Danach gelten für alle Nativen Olivenöle folgende Etikettierungsrichtlinien:

1. "Natives Olivenöl extra

...produziert und abgefüllt in... /...produziert und abgefüllt bei... / ...produziert und abgefüllt durch..."

Dieses Öl muss von den Früchten der Region/des Ortes gewonnen und gepresst sein und darf nur aus einer bestimmten Ölmühle, einem bestimmten Ort, einer bestimmten Lage oder einer bestimmten Region stammen.

2. "Natives Olivenöl extra...

...aus Italien abgefüllt in.../...aus Italien Abfüller.../...aus Italien Vertrieb durch..."

Dieses Öl muss in Italien aus Oliven gewonnen (gepresst) sein, die in Italien geerntet wurden. Der Abfüllort hat keine Beziehung zur Ursprungsregion. Hierbei handelt es sich um eine Mischung/Verschnitt verschiedener Öle aus ganz Italien.

3. "Natives Olivenöl extra

...aus der Europäischen Gemeinschaft abgefüllt in.../...aus der Europäischen Gemeinschaft Abfüller.../...aus der Europäischen Gemeinschaft Vertrieb durch..."

Das Öl muss in einem Mitgliedsstaat der EU aus Oliven gewonnen (gepresst), die in einem oder verschiedenen EU-Ländern geerntet wurden. Das Abfüll-Land hat keine Beziehung zum Ursprungsland. Hierbei handelt es sich um eine Mischung / Verschnitt verschiedener Öle aus unterschiedlichen Produktionsländern der EU.

4. "Natives Olivenöl extra

...Abfüller.../...abgefüllt für... /...abgefüllt in... "

Das Abfüll-Land ist zwar genannt, dieses hat aber keine Beziehung zum Ursprung des Öls. Hierbei handelt es sich um eine Mischung / Verschnitt verschiedener Öle aus unterschiedlichen Produktionsländern des gesamten Mittelmeergebietes, das Öl kann also auch mit Ölen aus Nicht-EU-Ländern verschnitten sein.