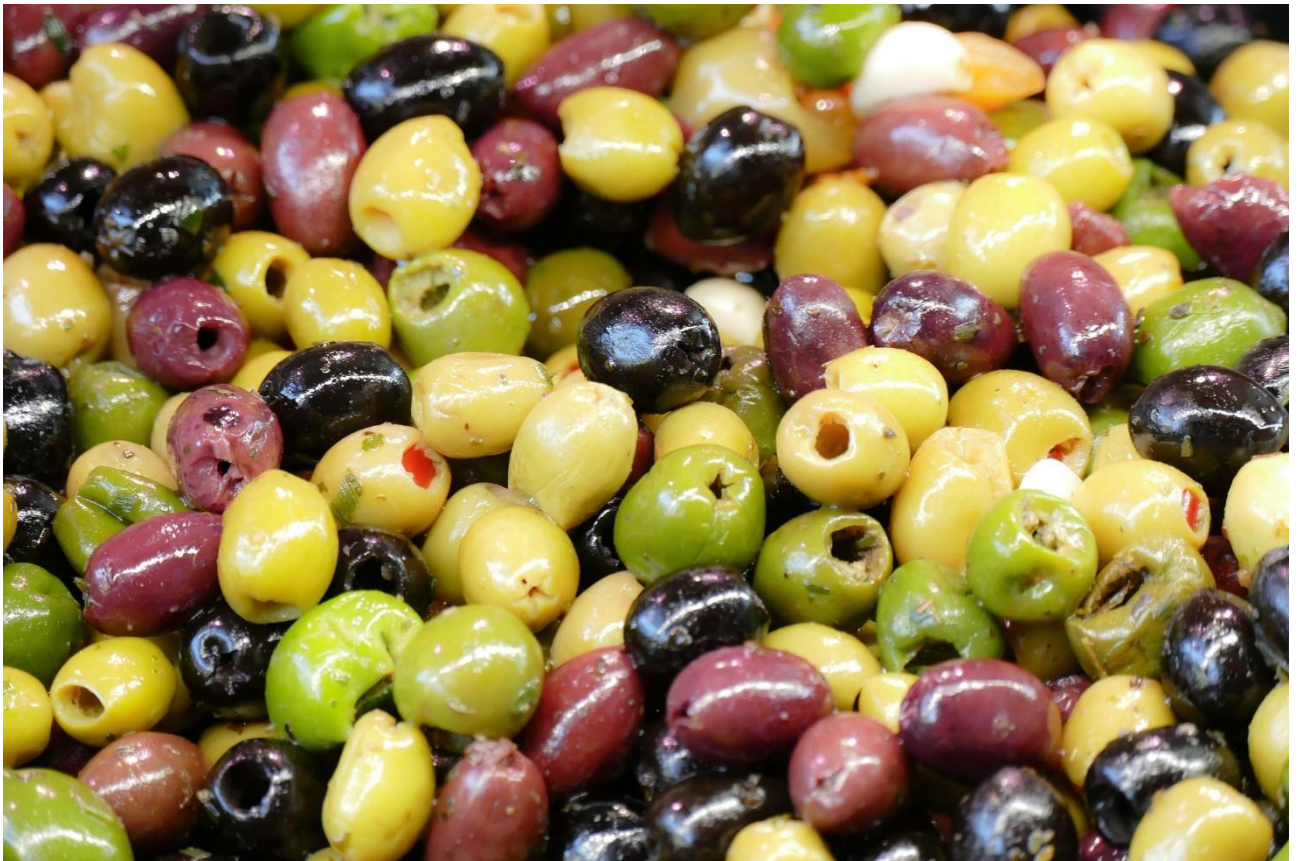


17 Wahrheiten, Ansichten und Tipps zum Olivenöl

Blogbeitrag 5.1/13

6. Welche Olivenölkategorien gibt es in der EU?



Die sieben verschiedenen Olivenöl-Kategorien werden nach Qualitätsparametern abgestuft, die sich auf zwei unterschiedliche Eigenschaftscluster beziehen:

- physikalisch-chemische Eigenschaften wie Säuregehalt, Peroxidzahl, Fettsäuregehalt und Zusammensetzung der Sterine;
- organoleptische (sensorische) Eigenschaften, die mit den Sinnen erkennbar sind, sich also auf Färbung, Geruch oder Geschmack beziehen. Hierzu zählt etwa die Fruchtigkeit des Öls und wichtig ist auch, dass keine organoleptischen Mängel vorliegen.

Native Olivenöle

Es gibt drei verschiedene Kategorien nativer Olivenöle.

1) **Natives Olivenöl extra** ist die Kategorie mit der höchsten Qualität. Hinsichtlich der organoleptischen Eigenschaften dürfen keinerlei Beeinträchtigungen vorliegen und der Geschmack muss fruchtig sein. Ein Säuregehalt von 0,8 % darf nicht überschritten werden.

2) **Natives Olivenöl** darf geringfügige sensorische Mängel aufweisen. Sein Säuregehalt darf 2 % nicht überschreiten.

3) **Oliven-Lampantöl** ist ein natives Olivenöl von geringerer Qualität mit einem Säuregehalt von mehr als 2 %. Es hat keinerlei fruchtige Eigenschaften und weist erhebliche sensorische Mängel auf. Oliven-Lampantöl ist nicht zur Vermarktung im Einzelhandel zugelassen. Es muss raffiniert werden und findet für industrielle Zwecke Verwendung.

Sonstige Kategorien von Olivenöl

Die nun folgende Olivenöl-Kategorien dienen der Einstufung nicht-nativer Olivenöle:

4) **Raffiniertes Olivenöl** wird durch die Raffination eines fehlerhaften nativen Olivenöls erzeugt, zum Beispiel Oliven-Lampantöl. Es ist nicht zur Vermarktung im Einzelhandel vorgesehen. Sein Säuregehalt beträgt nach der Raffinierung höchstens noch 0,3 %.

5) **Olivenöl**: Unter dieser Kurzbezeichnung vermarktetes Öl besteht sowohl aus raffiniertem als auch aus nativem Olivenöl oder nativem Olivenöl extra. Es wird also durch Verschnitt von Olivenölen unterschiedlicher Kategorie und Qualität hergestellt. Der Säuregehalt beträgt höchstens 1 %.

6) **Rohes Oliventresteröl**: Oliventrester ist die nach der Extraktion des Öls zurückgebliebene Olivenpaste, aus der sich in einem zweiten Extraktionsprozess weiteres Öl gewinnen lässt. Das dadurch gewonnene Öl wird als rohes Oliventresteröl bezeichnet.

7) **Raffiniertes Oliventresteröl**: Rohes Oliventresteröl kann raffiniert und mit nativen Olivenölen verschnitten werden. Dieser Verschnitt wird als raffiniertes Oliventresteröl bezeichnet. Sein Säuregehalt darf bis zu 1 % betragen.

(Quelle der Angaben: https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/plants-and-plant-products/plant-products/olive-oil_de)

Die zwei Königskategorien für Olivenöle stellen keine offiziellen EU-Klassifizierungen dar. Zunächst gibt es die Einstufung „Early Harvest“ für solche Öle, die ausschließlich aus früh geernteten Oliven gewonnen werden. Die „First Day of Harvest“-Kategorie ist noch strenger: Diese Olivenöle dürfen nur aus den Früchten des ersten Tages der Erntesaison gepresst werden. Beide Öl-Typen sind sehr rar und mitunter schwer erhältlich.

Auf die Lagerung werden wir später im Blog zurückkommen. Im nächsten Abschnitt geht es zunächst um die Kategorien des offiziellen Olivenöls und um Olivensorten und ihre Eigenschaften.



HABEN SIE FRAGEN, ANREGUNGEN, HINWEISE, MITTEILUNGEN, VORSCHLÄGE?

BITTE KONTAKTIEREN SIE UNS.

Ihre Ergins

ergin@vinvinowein.de & n.ergin@vinvinowein.de