17 Wahrheiten, Ansichten und Tipps zum Olivenöl

Blogbeitrag 12.2/13

16. Welche Angaben auf dem Etikett deuten auf ein gutes Olivenöl hin?

Zunächst finden sich auf dem Etikett die gesetzlich vorgeschriebenen Informationen:

- Name des Produzenten (Ist hier der wirkliche Produzent – also ein landwirtschaftlicher Betrieb – genannt oder lediglich der abfüllende industrielle Betrieb? Steht der Abfüller auf dem Etikett, empfehle ich Ihnen, dieses Olivenöl gleich zu vergessen.)
- Die Olivenölklasse („Extra Vergine“, „natives Olivenöl“, „natives Olivenöl extra“, Erstpressung, „Early Harvest”, „First Day of Harvest”)
- Die Erzeugerregion, z. B. Apulien. Abkürzungen für EU-geschützte Ursprungsregionen sind DOP (Denominazione d‘Origine Protetta) und IGP (Indicazone Geografia Protetta – bei der IGP-Angabe reicht es allerdings, wenn nur eine der Herstellungsstufen wie Ernte oder Verarbeitung in einem bestimmten Gebiet stattgefunden hat).
- Herstellungsverfahren (gemäß EU-Verordnung: „direkt aus Oliven mit rein mechanischen Mitteln gewonnen“)
- Erntejahrgang
- Anschrift oder Webseite des Produzenten
- Kontrollsiegel (Bio oder geschütztes Ursprungssiegel wie IGP oder DOP)
- Menge (0,25, 0,50, 0,75, 1 Liter)
- MHD (Mindesthaltbarkeitsdatum)

Qualitätsanbieter sind sehr viel transparenter und stellen folgende weitere Informationen freiwillig zur Verfügung:

- Olivensorte(n)
- Wozu passt das Öl?
- Sensorische Beschreibung
- Ölmühle
- Vom Erzeuger saisonal produzierte Gesamtölmenge
- Losnummer (Um welche Charge handelt es sich?)
- Handelt es sich um selbst erzeugte Oliven oder werden Oliven oder Olivenöl zugekauft? Im Idealfall versichert der Produzent verbindlich, dass außer seinen

eigenen Oliven keine weiteren Oliven oder Öle im angebotenen Olivenöl verarbeitet wurden.

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

BITTE KONTAKTIEREN SIE UNS.

Ihre Ergins

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